CONBRAN2024

XXVIII CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO

ANAIS

asbran
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA
DE NUTRIÇÃO

XXVIII Congresso Brasileiro de Nutrição

De 21 a 24 de maio de 2024

Alimentação e Nutrição na Perspectiva da Integralidade das Práticas do Cuidado

Anais

São Paulo/SP

Associação Brasileira de Nutrição – ASBRAN

Associação Paulista de Nutrição - APAN

C749 Congresso Brasileiro de Nutrição (28. : 2024 : São Paulo, SP)
Anais do XXVIII Congresso Brasileiro de Nutrição, 21 a 24 de maio de 2024, São Paulo : [recurso eletrônico] Alimentação e nutrição na perspectiva da integralidade das práticas do cuidado / Associação Brasileira de Nutrição, Associação Paulista de Nutrição. – São Paulo : Asbran, 2024.

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

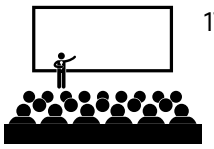
1. Nutrição - Brasil - Congressos. I. Título.

CDD (23. ed.) 613.20981

Tatyane Barbosa Philippi
Bibliotecária CRB 14/735

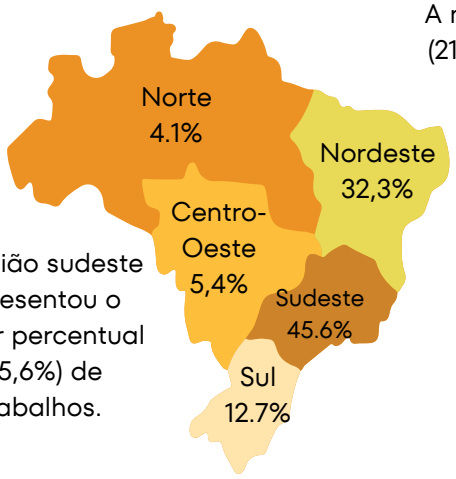
CONBRAN2024
XXVIII CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO
21 - 24 de maio | São Paulo | SP

É com grande satisfação que apresentamos nesta edição, os resultados do levantamento realizado com os pesquisadores que tiveram seus trabalhos aprovados. Esta inovação teve o objetivo de conhecer um pouco mais do coletivo e o perfil das pesquisas para que possamos a cada CONBRAN, apresentar um evento ainda mais relevante, atualizado, estratégico e alinhado com as expectativas dos congressistas.
Os organizadores e a Comissão Científica agradecem o engajamento dos participantes ao apresentarem os resumos de seus trabalhos e pesquisas e por contribuírem com o avanço do conhecimento na área de Nutrição e em suas subáreas. No total, foram 2185 resumos submetidos e 1828 aprovados.
A seguir, são expostos os principais resultados em distribuição percentual, sem tratamento estatístico.



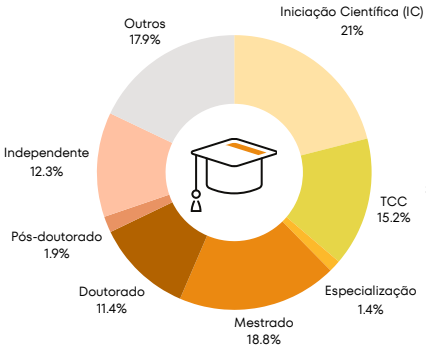
1712 trabalhos apresentados em pôster eletrônico e 18 trabalhos em apresentação oral

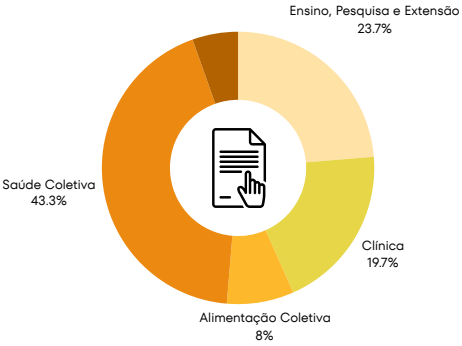
Os 10 melhores trabalhos de cada área receberam Menção Honrosa
Os 3 melhores trabalhos de cada área foram apresentados oralmente



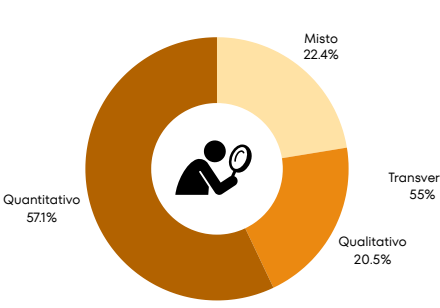
A região sudeste apresentou o maior percentual (45,6%) de trabalhos.

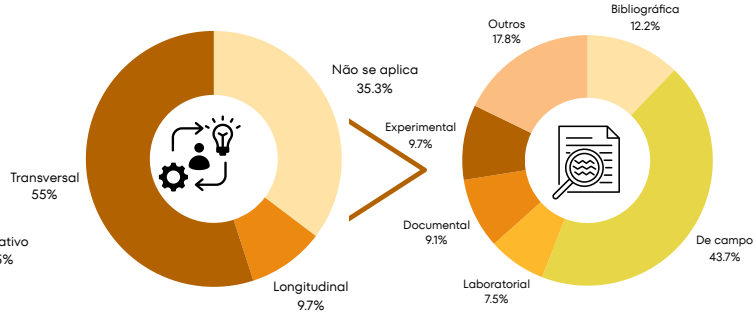
A maioria dos trabalhos apresentados originaram de Iniciações Científicas (21%) e Mestrados 18,8%). A área temática com mais contribuições foi a de Saúde Coletiva (43,3%).



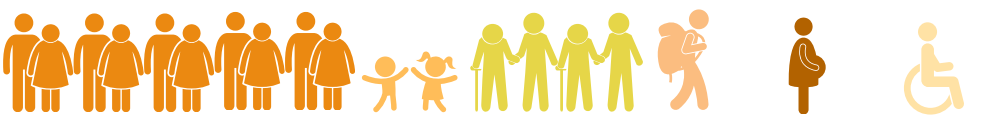


Em relação ao desenho dos trabalhos, 57,1% foram quantitativos, 20,5% qualitativos e 22,4% utilizaram método misto A maior parte dos estudos foi de delineamento transversal (55%). Os trabalhos de campo totalizaram 43,7% dos apresentado



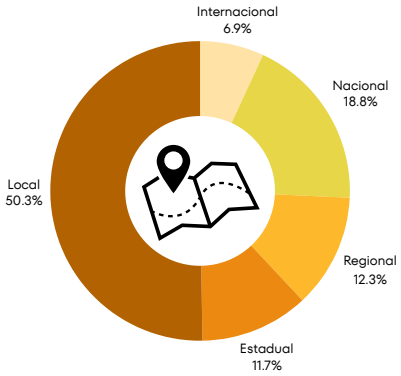


Público-alvo das pesquisas



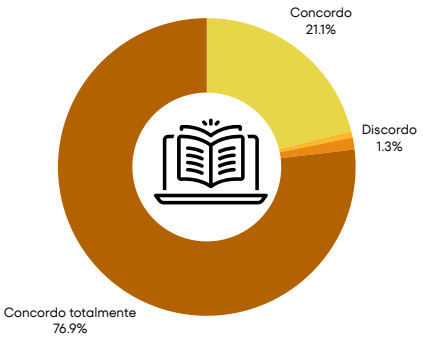
Adultos 47.8%
Crianças 23.6%
Idosos 19%
Adolescentes 16.1%
Gestantes ou puerpérias 5.8%
Pessoas com deficiência 2.7%

Os autores referiram que 50,3% dos trabalhos atingiram o nível local, seguido por nacional com 18,8%.

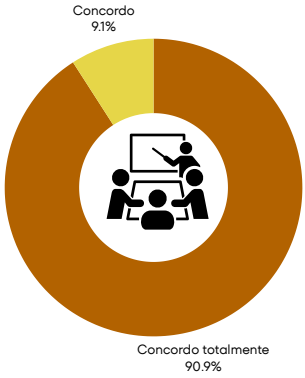


A maior parte dos autores acredita no potencial de sua pesquisa para publicação (76,9%) e concorda totalmente (90,9%) quanto à contribuição dos trabalhos para a sua formação acadêmica e/ou profissional.

Potencial de publicação autorreferido



Contribuição das pesquisas apresentadas para a formação acadêmica e/ou profissional



A seguir, as palavras-chave utilizadas em cada área temática:

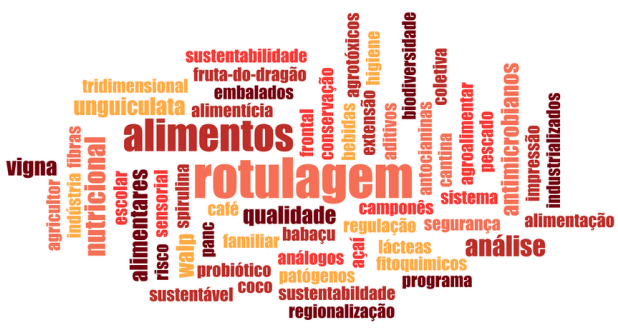
Nutrição Clínica

Alimentação Coletiva

Saúde Coletiva

Esportes e Exercício Físico

Ensino, Pesquisa e Extensão



Cadeia de Produção, Indústria e Comércio

CONBRAN2024
XXVIII CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO
21 - 24 de maio | São Paulo | SP

Por fim, apresentamos e parabenizamos os **trabalhos premiados:**

Desenvolvimento tecnológico de dieta experimental purificada, hiperlipídica, peletizada, indutora de obesidade para roedores de laboratório

Letícia Maria Paula da Silva, Leandro Kansuke Oharomari, Julia Bôro de Lima, Camila Venturini Ayres Cunha, Maria Cristina Chiarinelli Nucci Mascarenhas, Dennys Esper Cintra

Entrelaçando palavras que nutrem: abordagem qualitativa e construção coletiva de poesia como auxiliadoras no processo de aprendizagem em Nutrição

Pamela Ione Alves Monteiro, Rafaela Corrêa Pereira, Michel Cardoso de Angelis Pereira

Crescimento pós-natal em pequenos recém-nascidos vulneráveis: evidências de um estudo longitudinal com 2 milhões de brasileiros

Aline dos Santos Rocha, Rita de Cássia Ribeiro-Silva, Juliana F. M. Silva, Giesy Ribeiro de Souza, Natanael J. Silva, Mauricio L. Barreto

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

A atuação do nutricionista na segurança dos alimentos na Categorização dos serviços de alimentação

DÉBORA DE SOUZA MACHADO[1]; PATRÍCIA ARRUDA SCHEFFER[2]; NEILA S.P.S. RICHARDS[2]; ANA LÚCIA DE FREITAS SACCOL[1]. 1. UNIVERSIDADE FRANCISCANA, SANTA MARIA - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, SANTA MARIA - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) são um problema de saúde pública. Estas doenças são causadas por água ou alimento contaminado. A Organização Mundial de Saúde (OMS) estima que cerca de 1 em cada 10 pessoas em todo o mundo ficam doentes, resultando em 420.000 mortes anuais devido às DTHA. Para evitar-se as DTHA é necessário que os serviços de alimentação sigam os procedimentos estabelecidos pelos órgãos de fiscalização sanitária. A Categorização dos serviços de alimentação (SA) busca aprimorar o padrão sanitário dos estabelecimentos, promovendo a conscientização e valorização dos locais que investem nas Boas Práticas (BP). A nutricionista desempenha papel fundamental na produção de alimentos seguros. O objetivo deste estudo foi avaliar a atuação do nutricionista na segurança dos alimentos produzidos em serviços de alimentação participantes da CSA.

MÉTODOS

Este estudo é do tipo descritivo, com pesquisa de campo e abordagem quantitativa. Foi realizado entre os meses de agosto e novembro de 2023. Selecionou-se por conveniência 11 locais para esta pesquisa, sendo cinco com nutricionista e seis sem o profissional. Em locais que concederam autorização para a pesquisa, foi conduzida uma auditoria realizada por uma consultora com experiência profissional na utilização da Lista de Avaliação da CSA. As auditorias resultaram em relatórios com pontuações de risco sanitário que foram analisados estatisticamente. Este estudo foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Franciscana (UFN) sob o protocolo nº 5.828.021.

RESULTADOS

A maioria dos serviços de alimentação avaliados foram restaurantes e similares. A maior parte dos estabelecimentos servem entre 101 e 300 refeições e possuem entre 5 e 9 funcionários. Os serviços que não dispõem de nutricionista, possuem um responsável pelas BP. Os nutricionistas avaliados são do sexo feminino, a maioria com mais de 10 anos de formação. Não encontrou-se uma diferença significativa em relação ao risco comparando os profissionais nutricionistas (168,4±103,6) e os não nutricionistas (245,5±73,6) ($p=0,183$) e também não mostrou uma diferença significativa em relação ao

percentual de adequação comparando os profissionais nutricionistas e os não nutricionistas.

CONCLUSÃO

Este estudo permitiu a caracterização do perfil dos nutricionistas nos serviços de alimentação em processo de Categorização.Apesar de não ter diferença significativa, pode-se constatar que os locais com nutricionista tiveram menor média na pontuação do risco sanitário, quando comparados aos locais sem profissional qualificado. A maioria dos nutricionistas avaliados realizam quase todas as atividades obrigatórias e complementares, entretanto, enfrentam algumas dificuldades e realizam atividades que não os competem que podem acabar prejudicando seu desempenho no serviço de alimentação.

Palavras-chave: Boas Práticas de Manipulação;Segurança e Qualidade dos Alimentos;Risco sanitário.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

A atuação dos Restaurantes Universitários na perspectiva da integralidade das práticas do cuidado

MARILIA FRANÇA. UERJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Em meio aos desafios enfrentados pelos estudantes de instituições de ensino superior pública, os Restaurantes Universitários (RU) surgem como potenciais agentes para a promoção da "integralidade das práticas do cuidado" na assistência estudantil. A relevância deste estudo reside na busca por estratégias mais abrangentes na promoção do bem-estar dos estudantes, reconhecendo a interconexão desses aspectos em sua experiência universitária, diplomação e saúde. Este relato de experiência visa descrever como um RU pode desdobrar-se para além da oferta de refeições, englobando dimensões nutricionais, sociais e emocionais.

MÉTODOS

O estudo trata-se de um relato de caso em um RU públco na cidade do RJ. O processo envolveu a análise de documentos internos de um RU, assim como análise de seu site e redes sociais. A metodologia incluiu também visitas regulares no RU pesquisado a fim de observar os processos e dinâmicas entre RU e público atendido. A abordagem foi orientada pela avaliação de ações que promovesse saúde e cuidado integral.

RESULTADOS

Foram encontradas inciativas além da oferta de refeições como ações educativas, auxiliando na promoção de escolhas alimentares saudáveis e outras que transcendem o campo da nutrição, como eventos sociais e parcerias com serviços de saúde na realização de campanhas orientativas segundo o calendário do Ministério da Saúde. Ações como oficinas gastronômicas, visitas abertas ao RU, comemorações de dias festivos com cardápio comemorativo são organizadas visando fortalecer o senso de comunidade. Importante também ressaltar que a forma de acolhimento de reclamações e sugestões neste RU foi um ponto de destaque que parece aproximar o serviço às demandas do público atendido, além de auxiliar a visualizar processos que poderiam ser melhorados. Parcerias com serviços psicossociais, orientação e suporte emocional, incluindo aconselhamento e encaminhamento para situações mais complexas não foram observadas no serviço, embora parecesessem ser necessárias pelos relatos observados.

CONCLUSÃO

Os RU, quando integrados à perspectiva da integralidade das práticas do cuidado, podem emergir como espaços multifuncionais essenciais para o bem-estar estudantil. A combinação de práticas nutricionais, ações sociais e suporte emocional pode melhorar a

experiência universitária dos estudantes, contribuindo para um ambiente acadêmico mais acolhedor e saudável. A expansão do papel dos RU vai além da nutrição, evidenciando a importância de considerar as necessidades multidimensionais dos estudantes. A atuação integrada dos RU reflete não apenas uma resposta às demandas imediatas, mas um investimento no desenvolvimento e bem-estar dos estudantes universitários. Introduzir programas educativos, diversificar o cardápio, criar ambientes sociais acolhedores e estabelecer parcerias com serviços psicossociais parecem ser passos essenciais neste processo.

Palavras-chave: Restaurante universitário;Saúde;Assistência Estudantil;Alimentação.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Ações de sustentabilidade em restaurantes universitários: Uma revisão integrativa de literatura.

MARILIA FRANÇA[1]; CLARISSA MAGALHÃES DO VALE PEREIRA[2]. 1. UFRJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UERJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os Restaurantes Universitários no Brasil são equipamentos de políticas públicas de permanência estudantil, considerados como espaços frutíferos para formulação de agenda de pesquisa voltada à reflexão sobre alimentação saudável e sustentável. O objetivo deste estudo é fazer uma revisão integrativa para identificar os temas de pesquisa desenvolvidos no âmbito dos Restaurantes Universitários.

MÉTODOS

A seleção de artigos científicos foi conduzida nas bases de dados acadêmicas BVS, *Pubmed e Science Direct*, utilizando o termo "restaurante universitário", "university restaurant" e seus correlatos no plural, sendo encontrados 68 artigos após adoção dos critérios de inclusão e exclusão. O corpus de análise adotado nesse texto compreende 10 artigos publicados entre os anos 2005 e 2023 e que abordavam o tema da sustentabilidade. Escolhemos como recorte olhar a forma como a sustentabilidade vem sendo abordada em estudos realizados em RU, considerando os impactos positivos que essa abordagem pode ter tanto na comunidade acadêmica quanto no meio ambiente e social, além do importante papel que os RU têm em ensino, pesquisa e extensão no ambiente universitário.

RESULTADOS

Desses estudos, oito foram realizados em universidades brasileiras e dois em instituições de ensino superior nos Estados Unidos**.** Os principais assuntos abordados discutiram a promoção da conscientização sobre redução de desperdício de alimentos e ações de sustentabilidade como a separação de lixo entre universitários e funcionários, mostrando benefícios com simples campanhas educativas, sinalização e educação por meio de cartazes e a criação de ambientes propícios para a mudança de comportamento, ressaltando também o desafio da implementação dessas estratégias quando o valor da refeição é fixo, independentemente da quantidade servida. Alguns estudos apontaram redução de gastos e/ou economia de recursos com práticas sustentáveis em RU, considerando os custos iniciais e os benefícios a longo prazo. Os estudos propõem um olhar para os diferentes agentes como receptores de informações e não como potenciais promotores de inovações em práticas em sustentabilidade. Não foram encontrados estudos abordando temas como sugestão de estudantes e funcionários para promoção de sustentabilidade, ou adoção de cardápios de RU com integração de ingredientes

orgânicos, redução da pegada de carbono, ou apoio à economia local com a implementação de programas de doação de excedentes para instituições de caridade.

CONCLUSÃO

Observou-se que esses estudos partem de uma concepção dos agentes como receptores de informações e não como potenciais promotores de inovações em práticas em sustentabilidade, além de abordarem o tema da sustentabilidade a partir de um enfoque apenas econômico e ecológico, sem pautar questões sociais e culturais pertinentes.

Palavras-chave: Restaurante universitário;Alimentação coletiva;Sustentabilidade.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Ações educativas resultam em melhoria da aceitabilidade de uma preparação vegetariana por pré-escolares

VICTORIA BRANDÃO SPADETTO; DANIELA ALVES SILVA; LUCIANA ALMEIDA COSTA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITOSANTO, VITÓRIA - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) visa estimular a adoção de hábitos alimentares seguros e saudáveis. Sua aplicação na infância apresenta grande relevância visto que trata-se de um período caracterizado por intenso crescimento e desenvolvimento. Ainda, os hábitos alimentares consolidados nesta fase poderão refletir durante toda a vida. Nota-se que ao entender as características dos alimentos e compreender os benefícios da alimentação saudável poderá haver melhorias na aceitabilidade dos alimentos e/ou preparações não comumente consumidas pelos estudantes. O objetivo deste trabalho foi comparar a aceitabilidade de uma preparação vegetariana antes e após ações educativas com pré-escolares.

MÉTODOS

Estudo experimental envolvendo crianças em idade pré-escolar de dois centros de educação infantil do município de Vitória-ES, sendo o primeiro de caráter privado (CEI 1) e o segundo, público (CEI 2). Foram realizados testes de aceitabilidade preconizados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) envolvendo a preparação vegetariana "Hambúrguer de Lentilha". A taxa de aceitabilidade foi calculada em percentual considerando o somatório de crianças que gostaram/adoraram em relação a quantidade de participantes do teste. A classificação se deu conforme o preconizado pelo PNAE, sendo satisfatória quando superior a 85%. Dois testes foram conduzidos em cada um dos CEI, um anteriormente e outro posteriormente à ação educativa. A atividade de EAN proposta envolvia as crianças na exploração sensorial e no reconhecimento de alimentos de origem vegetal. Para isso, foram apresentadas imagens e amostras físicas de alimentos como lentilha, maçã, kiwi, limão e manga, para realizarem a sobreposição dos alimentos em suas respectivas figuras. Nos dias de teste, as crianças receberam uma porção de 30 gramas da preparação que foi avaliada, de forma individual, na sede dos CEI, por escala hedônica de 5 pontos, sendo 4 e 5 equivalentes à gostei e adorei. Os dados de aceitabilidade foram analisados por frequência no Microsoft Excel. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFES (CAAE 14084019.20000.5060).

RESULTADOS

Antes da intervenção, verificou-se que o Hambúrguer de Lentilha obteve aceitabilidade de 75,0% no CEI 1 e de 66,1% no CEI 2, o que foi considerado como

insatisfatório. Posteriormente à realização da atividade de EAN, identificou-se que as taxas de aceitabilidade atingiram resultados de 96,0% no CEI 1 e de 85,2% no CEI 2, sendo essa considerada satisfatória.

CONCLUSÃO

Foi possível notar que as ações educativas realizadas possibilitaram melhoria na aceitação da preparação testada, contribuindo para inclusão da preparação no cardápio das instituições. Cabe ressaltar a importância do planejamento e da implementação de ações de educação alimentar e nutricional em coletividades, uma vez que contribuem para a inclusão de novas preparações nos cardápios levando à diversificação das práticas alimentares.

Palavras-chave: Educação Alimentar ;Alimentação Escolar ;Aceitabilidade .

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

A construção dos hábitos alimentares brasileiros a partir das contribuições portuguesas e africanas, com ênfase na valorização da cozinha como patrimônio cultural

DAYANA DE ANDRADE ESTEVES; LETYCIA CRISTINA DE JESUS SOARES; RENATA BORCHETTA FERNANDES FONSECA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Brasil é sempre lembrado pela sua cultura alimentar. Historicamente, as migrações humanas são uma das maiores causas das origens culinárias e maneiras de comer. Os hábitos alimentares são definidos como atos concebidos pelos indivíduos em que há seleção, utilização e consumo de alimentos, tendo também o poder de promover a valorização cultural. Os grupos portugueses e africanos foram responsáveis pelo surgimento de parte das condutas alimentares do território nacional. A partir disso, o estudo se mostra relevante, pois, os padrões alimentares brasileiros se deram pela miscigenação desses grupos, favorecendo para a valorização da nossa cozinha como patrimônio cultural. Sendo assim, o objetivo deste estudo foi destacar os impactos da cultura alimentar portuguesa e africana na construção dos hábitos alimentares brasileiros, em busca de nossas raízes e da valorização da cozinha como patrimônio cultural.

MÉTODOS

O estudo baseia-se em um levantamento bibliográfico qualitativo, classificado como pesquisa teórica descritiva sobre a influência das culturas portuguesa e africana na construção dos hábitos alimentares brasileiros. O método foi baseado na busca de artigos científicos, livros e revistas científicas por meio da base de dados Scielo. Foram utilizados os descritores: cultura alimentar brasileira, hábitos alimentares e colonização brasileira. Foram priorizados trabalhos na língua portuguesa e referenciais antigos, tendo em vista os autores proeminentes na temática abordada. Os textos incompletos e estudos que não abordavam o tema da pesquisa foram desconsiderados.

RESULTADOS

Historicamente, o tráfico de escravos serviu para a implementação de ingredientes como o azeite de dendê, espécies de feijões e pimentas. Esses ingredientes se tornaram elementos essenciais de pratos tradicionais, como a feijoada e o acarajé. O hábito de misturar ingredientes numa mesma panela também é herança alimentar dos africanos. Esse costume originado pelas cozinheiras escravas, melhorou o cozimento de todos os alimentos que eram consumidos. Os portugueses trouxeram ingredientes como o trigo e o açúcar, apresentando a confeitaria portuguesa tão proeminente nos dias atuais e o hábito de comer pão, já a cozinha baiana é um exemplo da continuidade territorial do estreito vínculo entre a costa africana e o Brasil, durante quase 300 anos. Como resultado, temos

a feijoada, um prato que reflete a junção dessas influências, combinando feijão preto, de origem africana e carne de porco, de origem portuguesa.

CONCLUSÃO

A influência de ambas culturas alimentares deram origem a uma culinária diversificada que contribuiu para a valorização da cozinha brasileira como patrimônio cultural. Tendo em vista as contribuições portuguesas e a culinária africana ressaltam-se a importância do fazer com técnicas e ingredientes nativos ressaltando o grande impacto histórico-social na construção dos hábitos alimentares brasileiros, assim como a valorização cultural.

Palavras-chave: Hábitos alimentares;;Colonização brasileira;;Cultura alimentar brasileira;.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

A Contribuição do nutricionista no processo de aquisição de alimentos da agricultura familiar (AF) em uma instituição federal de ensino superior (IFES).

ELENILMA BARROS DA SILVA; XAENE MARIA DUARTE FERNANDES MENDONÇA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa de Aquisição de Alimentos - Compra Institucional (PAA-CI), regulamentado pelo decreto n° 11.476/2023, visa aumentar a participação da AF nas compras públicas, promovendo diversidade e qualidade nutricional, o qual tem o nutricionista que atua na área de nutrição em alimentação coletiva um papel fundamental na ampliação e fortalecimento desta modalidade de compra, na sua repercussão no desenvolvimento local e na oferta de alimentos saudáveis às comunidades assistidas pelas IFES. Nesse contexto o objetivo deste trabalho é apresentar os destaques da atuação e os desafios do nutricionista na área de alimentação coletiva para a aquisição de alimentos por meio do PAA-CI em um Restaurante Universitário (RU) de uma IFES.

MÉTODOS

Trata-se de estudo transversal realizado no período de maio a julho de 2023 durante o processo de chamada pública para a aquisição de alimentos para o RU de uma IFES. O mapeamento dos destaques da atuação, bem como dos desafios enfrentados pelo nutricionista da área de alimentação coletiva foi realizado a partir do diálogo com os profissionais nutricionistas membros da comissão responsável pelo processo de chamada pública. Essa pesquisa teve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos por meio do CAEE n° 32808720.3.0000.0018.

RESULTADOS

São destaques da atuação dos nutricionistas no PAA-CI: - atuação no mapeamento da capacidade de produção dos agricultores familiares, - participação na elaboração da chamada pública, - planejamento de cardápios diversificados, - inserção de hortaliças em preparações variadas, - utilização de técnicas culinárias específicas como apoio ao processo de aquisição, - agilidade nos trâmites de pagamento, - atuação como agente educador junto aos agricultores, - aprimoramento da equipe, realização de estudos científicos e divulgação para o público-alvo da importância da aquisição de alimentos da AF para a garantia da segurança alimentar e nutricional. Já em relação aos desafios, foram mapeados: - a necessidade de maior qualificação técnica, - ampliação do acesso de maior número de grupos de agricultores nas chamadas públicas, - qualificação do agricultor familiar quanto aos processos associados à entrega dos gêneros, - planejamento de cardápios mais resilientes considerando limitações estruturais e de pessoal existentes e - superar as dificuldades de comunicação com os agricultores, bem como a limitação de

tempo e pessoal disponível para a realização de estudos que possibilitem a melhoria dos processos.

CONCLUSÃO

O estudo destacou a importância do nutricionista como mediador para o sucesso do PAA-CI, evidenciando destaques de sua atuação que podem servir de parâmetro para profissionais de outras unidades, bem como a necessidade de superar desafios para garantir agilidade, participação ampliada de agricultores, variedade de alimentos adquiridos e êxito nos processos do programa.

Palavras-chave: Alimentação Saudável;Agricultores;Assistência Alimentar.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Adequação de cardápios da alimentação escolar quilombola em municípios goianos

THAÍSA ANDERS CARVALHO SOUZA; RAYANE MARIA ROCHA; TAIZ BATISTA ALVES DE TORRES; GÉSSICA MÉRCIA DE ALMEIDA; KARINE ANUSCA MARTINS. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Brasil é um país culturalmente diverso no tocante a característica da sua população. Somos um país composto de vários povos, entre eles os africanos. Esses são marcantes na história brasileira e deles foram originados os povos quilombolas. O objetivo desta pesquisa foi avaliar os cardápios de escolas quilombolas em municípios assessorados pelo CECANE/UFG no ano de 2022, visando compará-los com a resolução CD/FNDE nº 6/2020.

MÉTODOS:

Estudo descritivo observacional quantitativo de cardápios ofertados a escolas quilombolas ou que tenham alunos identificados como quilombolas nos municípios de Aparecida de Goiânia, Goiás e Cachoeira Dourada. Os dados foram coletados a partir da avaliação do CECANE/UFG nos municípios goianos no ano de 2022. A análise qualitativa dos cardápios foi feita através do IQ COSAN e foram tabulados e analisados no software Excel®, onde se aplicou estatística descritiva e apresentação dos resultados em frequência relativa e absoluta. O projeto mãe foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFG com parecer nº 2.315.807-05. Foram avaliados 4 cardápios: 2 referentes ao município de Aparecida de Goiânia e 2 de Goiás. O município de Cachoeira Dourada não disponibilizou os cardápios, o que impossibilitou a análise quantitativa. Apesar disso o município não foi excluído da pesquisa devido à importância das respostas do questionário do nutricionista para avaliar a qualidade dos mesmos.

RESULTADOS:

Após análises, o município de Aparecida de Goiânia apresentou como resultado do IQ-COSAN de 70,5%, um indicativo de que precisam de melhoras. Já Goiás, apresentou inadequação e pontuação do IQ-COSAN de 80,5 e classificação de adequado. Percentualmente as análises das respostas ao questionário apresentaram os seguintes valores: Aparecida de Goiânia apresentou 65,2% de respostas afirmativas as variáveis do presente estudo e 34,8% de respostas negativas; As cidades de Goiás e Cachoeira Dourada apresentaram 69,6% e 52,2% em adequação às respostas dos questionários analisados e 26,1% e 43,5% de inconformidades respectivamente. Em variáveis diferentes, Goiás e Cachoeira Dourada apresentaram 4,3% de adequação parcial em relação aos cardápios analisados.

CONCLUSÃO:

Diante de todos os resultados expostos a conclusão da presente pesquisa mostrou que não há o cumprimento na sua totalidade da resolução n° 6, de 08 de maio de 2020 pelos municípios goianos com relação à adequação de seus cardápios principalmente no que diz respeito à cultura de estudantes quilombolas.

Palavras-chave: Comunidades quilombolas;Alimentação escolar;Hábitos alimentares.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Adoção de práticas de sustentabilidade em serviços de alimentação na cidade do Rio de Janeiro

ANA CLÁUDIA MAZZONETTO[1]; CLARISSA MAGALHÃES DO VALE PEREIRA[1]; RAFAELA KAREN FABRI[1]; SUELLEN SECCHI MARTINELLI[2]. 1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, INSTITUTO DE NUTRIÇÃO, DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO APLICADA, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO, PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A produção de refeições é responsável por grande impacto nos sistemas alimentares, podendo desempenhar práticas mais ou menos sustentáveis a depender das escolhas tomadas. O objetivo do estudo foi avaliar a adoção de práticas de sustentabilidade em serviços de alimentação na cidade do Rio de Janeiro.

MÉTODOS

Estudo transversal de caráter exploratório realizado em unidades de estágio em Alimentação Coletiva de uma universidade pública do Rio de Janeiro. Estagiários coletaram informações para caracterização dos serviços de alimentação (local e tipo de gestão) e aplicaram (entre maio e dezembro de 2023) o Instrumento de avaliação de Boas Práticas Sustentáveis (IBPS) com os nutricionistas. O instrumento apresenta 50 critérios, separados em 3 categorias: A) Características dos equipamentos e instalações, B) Ações de gerenciamento, C) Características específicas de sustentabilidade ambiental no processo de produção de refeições. As respostas podem ser sim, não, não se aplica. Sendo "sim" a resposta desejável do ponto de vista da sustentabilidade.

RESULTADOS

Foram avaliados 19 serviços de alimentação, dos quais 6 eram industriais, 6 escolares, 5 hospitalares, 1 portuário e 1 residencial (instituição de longa permanência para idosos). Dezoito serviços eram terceirizados e um era autogestão. As respostas afirmativas variaram de 8 (16%) a 33 (66%), sendo, em média 23,8%. Os critérios que receberam maior número de respostas afirmativas foram: "Conferência dos produtos no momento do recebimento" (n=18); "Uso do método primeiro que vence, primeiro que sai" (n=17); "Presença de lâmpadas fluorescentes ou de led" (n=17) ; "Presença de alimentos sazonais no cardápio" (n=17); "Planejamento de cardápio por nutricionista" (n=16) ; "Presença de alimentos regionais no cardápio" (n=16). Os critérios que receberem menor número de respostas afirmativas foram: "Presença de plantas alimentícias não convencionais no cardápio" (n=3); "Realização de ações de sensibilização aos comensais quanto à sustentabilidade" (n=2) ; "Aquisição de alimentos

orgânicos ou agroecológicos" (n=2); "Aquisição de alimentos da agricultura familiar" (n=1); "Mapeamento da produção local, orgânica e da agricultura familiar antes do planejamento de cardápios" (n=0) , "Seleção de fornecedores com embalagens retornáveis" (n=0).

CONCLUSÃO

Em média, menos de um quarto dos critérios de sustentabilidade foram atendidos, demonstrando amplo espaço para atuação do nutricionista no que diz respeito à sustentabilidade. Destaca-se o baixo desenvolvimento de atividades de mapeamento da produção local, orgânica e da agricultura familiar, algo mais bem estabelecido em espaços como da alimentação escolar pública. O uso desse tipo de ferramenta nos estágios mostra-se como uma importante estratégia para sensibilização e reflexão dos futuros nutricionistas, ainda que os serviços de alimentação não desempenhem a maioria das boas práticas de sustentabilidade descritas.

Palavras-chave: Unidades de Alimentação e Nutrição;Boas Práticas;Nutricionistas;Estágio;Ensino.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

A importância de tornar o desperdício alimentar em uma oportunidade sustentável: Um olhar sobre as sobras de alimentos.

ELAINE DE OLIVEIRA PINTO[1]; DAVID RIBEIRO CAMPOS[2]; ANDRÉ GUSTAVO PARANHOS[1]; DÉBORA DE JESUS DA SILVA[1]; DEBORAH RODRIGUES SIQUEIRA[1]; RAQUEL COSTA TRAVASSO[1]. 1. DIVISÃO DE NUTRIÇÃO DO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO PEDRO ERNESTO DA UNIVERSIDADE ESTADUAL DO RIO DE JANEIRO (UERJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O sucesso operacional de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é alcançado através de um planejamento preciso do volume de refeições, com o objetivo de minimizar o desperdício de alimentos e às limitações financeiras da instituição responsável. O percentual de sobras consideradas aceitáveis é de até 3% ou de 7 a 25 g por pessoa.

A promoção de campanhas regulares de conscientização e capacitação entre os colaboradores emerge como uma estratégia promissora na missão de reduzir o desperdício. Complementarmente, o monitoramento contínuo das atividades e a implementação de rotinas, incluindo a padronização dos processos através de procedimentos técnicos operacionais e o controle preciso das quantidades de alimentos utilizadas, destacam-se como ações eficazes para minimizar as sobras alimentares.

Este estudo teve por objetivo fazer um levantamento do quantitativo de sobras de comida que vão para o lixo comum e buscar soluções sustentáveis.

MÉTODOS

Estudo de caso, transversal, descritivo, em uma UAN localizadas no Rio de Janeiro. Para quantificar as sobras de comidas prontas foram realizadas pesagens após o porcionamento do almoço de todos os alimentos que sobraram nas cubas, durante período de 5 meses. As pesagens foram realizadas em balança de mesa Toledo® 15kg, sendo descontado o peso das cubas. Os dados foram compilados no *Excel*® e analisados no SPSS.

RESULTADOS

Durante o período de coleta de dados, foram contabilizadas 1,8 toneladas mensais de sobras de comida nas rampas no horário do almoço, com esse quantitativo seria possível alimentar 700 pessoas por mês, no entanto não seria uma refeição completa já que, na maioria dos dias, as sobras foram apenas de algumas categorias. Toneladas estas que foram descartados como lixo comum.

Este estudo apresentou valores bastante significativos, pensando de forma conservadora, tendo em vista que o percentual máximo sugerido pela literatura é de 25g por pessoa, a unidade teve um resultado de aproximadamente 165g de sobra por pessoa, ou seja 660%.

Este valor é bastante impactante quando comparamos com o da fome no Brasil, que hoje acomete 33 milhões de pessoas.

O gerenciamento do desperdício de alimentos não se limita apenas a uma preocupação econômica, mas também representa uma questão de responsabilidade social.

CONCLUSÃO

Conclui-se que conhecer a quantidade de sobras de comida descartadas no lixo comum desta UAN, é essencial devido as implicações econômicas, ambientais e sociais significativas.

A adoção de medidas emergenciais é imperativa para enfrentar a problemática, e isso pode ser alcançado através da implementação eficaz de um modelo de gestão ambiental e de aproveitamento total das sobras. Esse modelo visa não apenas mitigar os problemas existentes, mas também maximizar o reaproveitamento dos resíduos gerados, resultando na significativa redução do impacto ambiental e social, adotando práticas mais sustentáveis para minimizar o desperdício de alimentos.

Palavras-chave: Resíduo orgânico;Impacto ambiental;Unidade de Alimentação e Nutrição; desperdício de;sustentabilidade .

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

A INTERVENÇÃO DA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA NA ALIMENTAÇÃO VEGETARIANA: UM ESTÍMULO AO USO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS?

MARIA EDUARDA SPINELLI SILVA; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; KARINA CORREIA DA SILVEIRA; GISÉLIA DE SANTANA MUNIZ. UFPE, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO: O padrão vegetariano tem se tornado cada vez mais proeminente e frequente na mesa dos brasileiros, tanto procura por uma alimentação mais saudável, em virtude do aumento de casos das DCNT como por refletir valores éticos e ambientais. Crescimento que levou a indústria alimentícia a lançar mão do marketing alimentar e nutricional para a criação de amplas opções para esse mercado em expansão, incentivando hábitos alimentares nem sempre tão saudáveis. Assim, este estudo teve como objetivo avaliar a qualidade nutricional de receitas vegetarianas disponível em um site de uma indústria alimentícia. **MÉTODOS:** Estudo observacional do tipo transversal, descritivo e analítico. Foram analisadas receitas de um site de uma grande indústria alimentícia brasileira, sendo escolhido um cardápio vegetariano que apresentava 30 receitas e 267 ingredientes, que foram agrupados de acordo com o nível de processamento e analisadas segundo as características especificas estabelecidos pelo GAPB, no período de junho e julho de 2023, sendo transcritas para um banco de dados no programa *Microsoft Excel*®., com objetivo de categorizá-las. A Estatística descritiva foi empregada para apresentar os dados. **RESULTADOS:** Os resultados revelaram que 56,55% de alimentos presentes nas receitas eram de alimentos *in natura* e 36,33% de alimentos processados e ultraprocessados. A ausência de cereais integrais foi observada em 83% das receitas e 40% das receitas não incluíram frutas, o que foi inesperado visto que esses grupos de alimentos fazem parte da base da alimentação vegetariana. Quando analisamos as receitas individualmente e de acordo com o tipo de refeição chama a atenção a ausência de frutas em 7% no desjejum, 13% no almoço e 20% no jantar. Já os cereais integrais faltaram em 23% no desjejum e 30% tanto no almoço quanto no jantar. Além disso, 3% das receitas não incluíam verduras, o que somado aos demais grupos prioritários descritos para os vegetarianos representa um percentual importante de 46%. A ausência de leguminosas e verduras no jantar é notável, com 27% e 3% das receitas, respectivamente. **CONCLUSÃO:** Os resultados sugerem que há espaço para melhorias significativas na composição das receitas, pois apesar dos alimentos ultraprocessados aparecerem em menor proporção, torna-se importante os analisar qualitativamente, uma vez que eles, mesmo que em menores quantidades, podem impactar negativamente a saúde dos vegetarianos, em função de sua já restrita alimentação. Assim, essas receitas deveriam inclui mais frutas, cereais integrais, leguminosas e verduras em todas as refeições. Além disso, é importante estar atento para que o poder persuasivo do marketing nutricional não leve a escolhas alimentares equivocadas e que o nutricionista se envolva na assistência desse público para que suas escolhas alimentares atendam realmente às suas necessidades nutricionais e efetivamente promovam saúde.

Palavras-chave: Guia Alimentar;Receitas;Alimentação Saudável;;Cardápio;Vegetariano.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Alimentação escolar e Covid-19: efeitos na aceitação e adesão dos estudantes da rede pública do Distrito Federal

SÍNTIA ALMEIDA SANTANA; SUENY ANDRADE BATISTA; EMANUELE BATISTELA DOS SANTOS; EDUARDO NAKANO; VERÔNICA CORTEZ GINANI. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma das mais importantes políticas sociais para combater a insegurança alimentar (IA). Após o início da pandemia de Covid-19, tendo em vista o crescimento exponencial do número de pessoas em IA, o problema se evidenciou e políticas como o PNAE se tornaram ainda mais urgentes. A alimentação escolar contribui para o crescimento e desenvolvimento dos estudantes. Portanto, é essencial que cumpra o seu papel, alcançando a aceitação pelos estudantes. O objetivo do estudo foi analisar a aceitação dos cardápios ofertados nas escolas públicas de ensino fundamental do Distrito Federal e a adesão dos escolares ao Programa, no período anterior e posterior ao início da pandemia de Covid-19.

METODOLOGIA

Estudo transversal, exploratório, documental e quantitativo. Uma amostra de 28 cardápios foi avaliada por 1.323 estudantes do 1º ao 5º ano do ensino fundamental de 3 escolas públicas do DF, no período pré (n=15) entre agosto e setembro/2019 e pós-pandêmico (n=13) entre maio e novembro/2022. A escala hedônica facial e o índice de adesão foram aplicados em 1 refeição/dia realizada na escola, durante dias consecutivos, totalizando entre 3 e 5 refeições/escola. Para aqueles que não consumiram a refeição ofertada, aplicou-se um questionário com uma questão sobre os motivos para a recusa, com as opções de resposta: não gosto do lanche de hoje; não estou com fome; comi o lanche de casa; sou intolerante/alérgico aos ingredientes e questão religiosa. Foram realizadas análises descritivas e teste qui-quadrado. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade de Brasília (nº 02033218.0.0000.0030).

RESULTADOS

Quanto aos estudantes que consumiram a refeição escolar e responderam ao teste de aceitação, os resultados indicaram uma aceitação satisfatória (³85%) para apenas 20% (n=3) e 30,8% (n=4) dos cardápios, nos períodos pré e pós-pandêmico, respectivamente. O índice de adesão dos escolares foi médio para a maior parte dos cardápios (46,7%; n=7 *vs* 77%; n=10). Do total de alunos (n=616 *vs* n=707) e testes aplicados (n=1.086 *vs* n=1.037) em 43,8% (n=476) e 41,8% (n=434) dos testes, os estudantes recusaram a refeição ofertada e alegaram, em sua maioria, o motivo de consumir lanches advindos de casa (47,9%; n=228 *vs* 48,8%; n=212). A avaliação revelou não haver diferença significativa (p>0,05) comparando-se a aceitação e a adesão entre os dois períodos.

CONCLUSÃO

Embora, provavelmente, a situação de IA tenha se agravado nessa população, tal cenário não afetou a aceitação e adesão dos escolares, visto os resultados estatisticamente semelhantes entre os períodos. Outras investigações são necessárias para entender as razões da rejeição, bem como, a implementação de ações de Educação Alimentar e Nutricional e alterações nos cardápios, que devem ser prioridade no planejamento de estratégias para o combate da IA e para a elevação dos índices de aceitação e adesão entre os alunos das escolas públicas no DF.

Palavras-chave: Aceitabilidade;Insegurança alimentar;Pandemia;Programa Nacional de Alimentação Escolar.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Alimentação escolar no município de Foz do Iguaçu: histórico e desafios da oferta de alimentos no período de 2016-2022.

JOSÉ ARTHUR RODRIGUES GOMES CUNHA[1]; DÉBORA MAGALHÃES DE SOUZA SILVA[2]; DIRCEU BASSO[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA INTEGRAÇÃO LATINO AMERICANA, FOZ DO IGUAÇU - PR - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO, UBERABA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) realiza a transferência de recursos financeiros destinados à compra de alimentos, com o objetivo de suprir parcialmente as necessidades alimentares de estudantes de todas as etapas da educação básica pública. Favorece a aquisição de alimentos produzidos pela agricultura familiar (AF), facilita a articulação entre agricultores e o governo e fornece alimentos seguros e adequados, promovendo hábitos saudáveis (HS). O presente estudo teve como objetivo identificar a variedade e classificar por nível de processamento (de acordo com a NOVA classificação do Guia Alimentar para a população brasileira), alimentos ofertados pelo PNAE Municipal de Foz do Iguaçu, no período de 2016 a 2022; bem como analisar a participação da AF na oferta de produtos.

MÉTODOS

Trata-se de estudo descritivo e exploratório, realizado a partir de pesquisa bibliográfica utilizando artigos, documentos governamentais obtidos no Portal da Transparência e a aplicação de entrevistas a uma gestora pública, nutricionista da Secretaria Municipal da Educação, e a um gerente financeiro de cooperativa local.

RESULTADOS

As aquisições de alimentos in natura ou minimamente processados (INMP) aumentaram em variedade, ocorrendo principalmente por meio de processos licitatórios. Por outro lado, a Chamada Pública (CP), destinada à compra de alimentos oriundos da AF se manteve estável. Em todo período analisado, a maior parte das compras do PNAE foi de alimentos INMP, correspondendo a 71% (n=88), os processados (P) a 15% (n=19), os ultraprocessados (UP) a 10% (n=12) e os ingredientes culinários (IC) a 3% (n=4). As aquisições via Pregão, historicamente também foram majoritariamente de INMP com cerca de 67% (n=62). Os P com 16% (n=15), os UP 13% (n=12) e os IC 3% (n=4). Do total de alimentos adquiridos por meio de CP, classificados por nível de processamento, temos que os alimentos INMP correspondem a 88% (n=52), os P a 12% (n=6) e não foi comprado nenhum IC ou UP nesta modalidade de compra. Apesar de leis que promovem a aquisição de alimentos oriundos da AF, a maior parte do recurso investido no PNAE destina-se a compras através dos Pregões. As entrevistas identificaram que há

dificuldades para aquisição de alimentos da cooperativa. Um dos motivos mencionados é a falta de profissionais de assistência técnica e de extensão rural ou outras políticas públicas que fortaleçam a produção de alimentos, estruturando tecnicamente o serviço.

CONCLUSÃO

Historicamente o PNAE favorece a aquisição de alimentos INMP. Há uma relação direta entre aquisição via CP e menor compra de P, pois nesta modalidade de compra nunca foram adquiridos produtos deste tipo, que são provenientes de processos com maior nível de industrialização. As políticas públicas como o PNAE são essenciais para garantir a Segurança Alimentar e fomentar a AF, contribuindo para o fortalecimento de associações e cooperativas, estimulando HS e fornecendo o apoio técnico necessário.

Palavras-chave: Educação básica;Educação alimentar e nutricional;Educação em saúde;Alimentação coletiva;Agricultura.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Alimentação na escola de tempo integral: Indutores da contrapartida de governos estaduais para o orçamento do Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE)

FÁBIO RESENDE DE ARAÚJO; DINARA LESLYE MACEDO E SILVA CALAZANS; JOANA YASMIN MELO DE ARAUJO; LAURA BRITO PORCIÚNCULA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, NATAL - RN - BRASIL.

Introdução: Conforme a Lei nº 11.947 de 2009, o PNAE prevê para os alunos matriculados nas escolas de tempo integral três refeições (um almoço e dois lanches) que devem suprir no mínimo 70% das necessidades nutricionais. O Plano Nacional de Educação 2014-2024 tem como sua 6ª meta que 50% das escolas públicas ofereçam a educação em tempo integral. Entre 2016 e 2020 no Rio Grande do Norte (RN), 76 escolas de 36 municípios aderiram a política do Escola em Tempo Integral, tendo essa expansão efeitos diretos para implementação do PNAE na rede estadual de ensino. O objetivo foi compreender fatores indutores da consolidação da contrapartida estadual no orçamento do PNAE no estado do RN. **Método:** trata-se de um estudo de caso no RN, de análise de políticas públicas, de abordagem qualitativa. A coleta de dados ocorreu em dois grupos focais em agosto e dezembro de 2019: um primeiro com 7 gestores da Subsecretaria de Assistência ao Educando (SUASE), e segundo com 9 gestores da Subcoordenadoria de Ensino Médio (SUEM). Aplicou-se um roteiro semi-estruturado sobre a implementação da modalidade. Os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e as reuniões foram gravadas e transcritas. A pesquisa foi aprovada no Comitê de Ética da UFRN (CAEE: 13006219.6.0000.5292). A análise dos dados se deu por Análise de Conteúdo. **Resultados:** o Programa de Fortalecimento do Tempo Integral no RN, inicialmente, teve recursos oriundos do programa Governo Cidadão e do Banco Mundial. A proposta pedagógica foi viabilizada pelas parcerias com 3 institutos, localizados em Recife/PE, que tinham experiência em modelos inovadores para melhoria do processo do ensino-aprendizagem nas escolas da rede pública. Para a modalidade, o FNDE repassava R$2,66/aluno em 10 parcelas - condicionado ao orçamento local, que se somavam ao recurso de R$ 2,00 do PNAE. Identificou-se os indutores para manutenção da contrapartida estadual ao longos do anos: 1) Atuação de nutricionistas e gestores, indicando a insuficiência do recurso federal para implementação da modalidade 2) Atuação de instâncias de controle social pelo Conselho da Alimentação Escolar Estadual e o Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional do RN; 3) Falta de atualização dos valores per capita do orçamento federal durante 5 anos (2017-2023) frente a inflação do período. A consolidação da contrapartida estadual do PNAE do RN se deu pela criação do PAGUE Mais Educação normatizado pela Resolução nº 05/2022 do Governo do Estado do RN, que assegura para as modalidades Ensino fundamental integral e médio integral R$ 3,00/aluno matriculado. **Conclusão:** os limites de implementação em nível local somando a insuficiência de recursos federais e uma conjuntura desfavorável para atualização do valor *per capita* induziu um maior controle social no programa em torno do orçamento local, que se materializou na consolidação da

contrapartida local para as modalidades dos ensino integral na alimentação escolar no estado.

Palavras-chave: Alimentação Escolar;Governos Estaduais;Orçamento Público .

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Alimento de raiz - Origens e potencialidades da alimentação escolar

TATIANE DE OLIVEIRA; GERALDA KELEN FONSECA; NAIARA ABRANTES CÂNDIDO; MICHELLE CAROLINE CLAUDIO DE ARAÚJO; LÍVIA TAVARES MARCOSSI LUDGERO; MARLENE DAS DORES DO CARMO. PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA LIMA, NOVA LIMA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

De acordo com a Resolução 06/20, são diretrizes da alimentação escolar, a inclusão da educação alimentar e nutricional (EAN) no processo de ensino e aprendizagem e o emprego de alimentação saudável e adequada compreendendo o uso de alimentos *in natura* ou minimamente processados, que respeitem a cultura alimentar do local. A cultura alimentar é a expressão da identidade de diversos povos por meio da alimentação. Alimentar-se vai muito além da nutrição, é produzir cultura. As leis 10.639/03 e 11.645/08, versam sobre a inclusão curricular da história e cultura afro-brasileira e indígena, além da contribuição na aquisição e/ou fortalecimento de bons hábitos alimentares. O projeto teve como objetivo envolver e instrumentalizar os professores e demais membros das instituições de ensino para executar ações de EAN.

MÉTODOS

O projeto foi realizado em 2022 e 2023 pelo Núcleo de Nutrição e o setor de relações Étnico-Raciais e teve como público alvo a comunidade escolar. Foram trabalhados alimentos que compõem os cardápios escolares: milho, fubá, feijão preto, mandioca e taioba. Posteriormente elaborou-se uma apostila com o valor nutricional dos alimentos, origem geográfica e sua relação com as culturas e povos africanos/indígenas. Foram realizadas reuniões com os representantes das escolas para apresentar os materiais de apoio que serviram de inspiração. A partir dessas formações, os participantes multiplicaram o conhecimento e deu-se o processo criativo para desenvolver as ações de EAN com os estudantes.

RESULTADOS

Participaram do projeto 7 creches e 14 escolas de ensino fundamental. As ações foram planejadas e desenvolvidas de acordo com as necessidades locais, destacando a pluralidade das atividades como: apresentação dos alimentos *in natura* e experiências sensoriais; realização de entrevista com indígena que relatou semelhanças entre a culinária indígena e os alimentos servidos nas escolas; sessão de cinema e contação de histórias sobre alimentação; danças, brincadeiras e músicas africanas/indígenas;

realização de oficinas culinárias; elaboração de livro de receitas com as famílias; trabalhos com diversos gêneros textuais como lendas e receitas; plantio de feijão e mandioca e pesquisa para entender como os povos africanos e indígenas plantavam e colhiam para se alimentar; elaboração do projeto “Gastronomia Africana” para conhecer e discutir suas representações na cultura brasileira, dentre outras ações. Essas atividades levaram em consideração as orientações do Marco de Educação Alimentar e Nutricional ao promover a prática de hábitos alimentares saudáveis e favorecer o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais.

CONCLUSÃO

O projeto foi de extrema relevância para mobilizar e engajar várias escolas no que tange a valorização da cultura alimentar brasileira, bem como melhorar a adesão dos alimentos *in natura* e minimamente processados incluídos nos cardápios escolares, visto que esses alimentos devem ser a base da alimentação da população.

Palavras-chave: Programa Nacional de Alimentação Escolar;Educação alimentar e Nutricional;Cultura alimentar;Relações Étnico-Raciais.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Alimentos ultraprocessados mais consumidos pelos estudantes universitários de um Restaurante Universitário no Rio de Janeiro: você sabe o que está consumindo?

PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ; ROBERTA GOMES DE OLIVEIRA; LAURISSA FREITAS TEIXEIRA DE LIMA; GESSYCA LOUREIRO LOPES RODRIGUES; AMANDA MACEDO CARDOSO; SHIGENO DE PAIVA KURIYA.
UERJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Alimentos ultraprocessados são formulações industriais prontas para consumo, compostas por derivados de outros alimentos ou substâncias sintetizadas em laboratório. Eles possuem alta densidade energética, baixo teor de micronutrientes e fibras, e contêm altos níveis de sódio, gordura e açúcar. Estudantes universitários apresentam práticas alimentares inadequadas, com alto consumo de alimentos ultraprocessados e baixo consumo de frutas e hortaliças. Compreender os danos à saúde causados por esses alimentos destaca a necessidade de práticas educativas para reduzir seu consumo, especialmente nos restaurantes universitários, locais propícios para campanhas de educação nutricional. O objetivo deste estudo foi elaborar e promover uma campanha destinada a sensibilizar os usuários que frequentam o restaurante universitário (RU) sobre a quantidade de açúcares, gorduras não saudáveis e sódio presentes nos alimentos ultraprocessados.

MÉTODOS

Estudo descritivo, realizado no Restaurante Universitário da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, em novembro de 2023. Selecionou-se, através de observação direta, 12 alimentos ultraprocessados (bebidas açucaradas, biscoitos doces e salgados) mais consumidos entre os usuários do RU. Realizou-se a leitura da tabela de informação nutricional do rótulo de cada produto, com ênfase, na quantidade total de açúcar, gordura e sódio. No laboratório, efetuou-se a pesagem, em balança analítica de precisão, do açúcar, gordura e sódio, presente em cada alimento e bebida, e posterior acondicionamento em sacos plásticos transparentes e em tubetes. A seguir, houve a exposição das embalagens originais dos alimentos ultraprocessados, mantendo as marcas encobertas por tarjas. Informou-se também a gramatura de açúcar, gordura e sódio contidos em cada saco plástico e tubete e sua equivalência em colheres de chá. Para avaliar o impacto da campanha foi disponibilizado, na saída do restaurante, um questionário de autopreenchimento. Os dados obtidos foram analisados e expressos em porcentagem. Projeto aprovado pelo Comitê de ética da universidade (CAAE 04177618.5.0000.5259).

RESULTADOS

A campanha foi bem avaliada pelos usuários (n=380), com 98% achando-a de fácil compreensão e 96% interessante. Cerca de 76% consumiam alimentos ultraprocessados diariamente, mas 51% desconheciam suas informações nutricionais. A exposição visual impactou, despertando o interesse em reduzir o consumo em 75% dos participantes. Esses resultados destacam a eficácia das campanhas visuais na compreensão da realidade alimentar.

CONCLUSÃO

Esta campanha teve um impacto positivo, alcançando seu objetivo ao sensibilizar os usuários, evidenciado pelo crescente interesse em reduzir o consumo dos alimentos ultraprocessados abordados. Recomenda-se a elaboração e implementação de mais campanhas de promoção de uma alimentação saudável no restaurante universitário, dado que esse ambiente se configura como propício para o desenvolvimento de práticas educativas efetivas.

Palavras-chave: Alimentos Ultraprocessados;Educação Alimentar e Nutricional;Alimentação Coletiva;Universidades.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Ambiente alimentar organizacional: uma análise à luz do nível de processamento

CAROLINE MORAIS TEIXEIRA[1]; ISADORA EMYGDIO MENESES[1]; ISABELLA LUSTOSA GIRÃO CAVALCANTE[2]; GIOVANNA CRISTINA DA SILVA MONTEIRO[1]; ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA[1]; LIA SILVEIRA ADRIANO[1]. 1. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. AGROPAULO AGROINDUSTRIAL S/A, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, o Brasil passou por uma transição nutricional, com a população adotando hábitos alimentares ocidentais, priorizando alimentos ultraprocessados ricos em gorduras saturadas, açúcar e sódio. Isso resultou em riscos significativos para ganho de peso e problemas de saúde. O Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) destaca a importância de uma dieta baseada em alimentos in natura ou minimamente processados. Com o aumento do consumo de refeições fora de casa, é de extrema importância a avaliação dos serviços de alimentação, enquanto ambientes alimentares que podem gerar impactos positivos ou negativos à saúde e ao meio ambiente. Diante disso, nosso objetivo foi analisar o processamento dos ingredientes utilizados na preparação de refeições de uma unidade de alimentação e nutrição institucional.

MÉTODOS

Foi conduzido um estudo observacional em uma unidade de alimentação e nutrição institucional autogerida em Fortaleza. A unidade oferece 750 refeições diárias, distribuídas entre café da manhã, almoço e jantar. A classificação dos alimentos foi feita conforme a categorização NOVA do GAPB. Durante setembro de 2023, foram analisados 153 alimentos, os quais tiveram suas listas de ingredientes analisadas. A tabulação dos dados foi realizada no Excel 2023, apresentando os resultados em frequência absoluta e relativa. Para os alimentos ultraprocessados, foi descrita a quantidade de ingredientes em média e desvio padrão.

RESULTADOS

O estudo revelou a composição dos alimentos na unidade de alimentação e nutrição (UAN) durante setembro de 2023. Dos 153 alimentos analisados, 60,42% eram in natura ou minimamente processados, 5,56% ingredientes culinários, 3,46% processados e 30,56% ultraprocessados. Na categoria in natura ou minimamente processados, houve diversidade, sendo as hortaliças/legumes (32,18%) e carnes/peixes (13,79%) os mais prevalentes. Ingredientes culinários incluíam principalmente gorduras (37,50%) e açúcar

(25,00%). Os alimentos processados eram representados por enlatados (40,00%) e iogurte (20,00%). Na categoria ultraprocessados, condimentos/molhos prontos (28,30%) e doces (24,52%) eram os mais comuns. Do total de alimentos ultraprocessados, 88,7% tinham algum tipo de aditivo e tinham em média 8,7 (5,3) ingredientes. Esses resultados destacam a presença significativa de alimentos ultraprocessados na UAN, sugerindo a necessidade de estratégias para melhorar a qualidade nutricional das refeições oferecidas.

CONCLUSÃO

Conclui-se que os resultados da pesquisa indicam a necessidade de ajustes nas compras de alimentos na unidade de alimentação e nutrição. A substituição preferencial dos alimentos ultraprocessados por opções in natura é recomendada para promover preparações culinárias mais saudáveis e alinhadas com princípios nutricionais adequados. Essas mudanças podem contribuir para um ambiente alimentar mais saudável e sustentável.

Palavras-chave: Serviços de alimentação;Alimentos ultraprocessados;Guias alimentares.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Ampliação do Quadro Técnico (QT) de nutricionistas da SEDUC/RO como resultado da ação fiscal do CRN-7 em parceria com o Ministério Público Federal.

SABRINA ALVES MORAES[1]; HELLENE DE FATIMA VIEIRA DE SOUZA[2]; NATALIA MARQUES LOPES WREGE[1]; RAHILDA CONCEIÇÃO FERREIRA BRITO TUMA[2]; CARLA TAVEIRA NUNES[1]. 1. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 7ª REGIÃO, PORTO VELHO - RO - BRASIL; 2. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 7ª REGIÃO, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A ampliação do quadro técnico (QT) de nutricionistas na Secretaria de Estado da Educação de Rondônia (SEDUC-RO), em parceria com o Ministério Público Federal, surgiu como resposta à necessidade de fazer cumprir a Lei n º11.947/2009 que dispõe sobre a Alimentação Escolar e a Resolução CFN nº 465/2010, no que tange às atribuições dos nutricionistas na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e os parâmetros numéricos de referência com relação ao QT. A referida Resolução propõe a presença efetiva de nutricionistas nas instituições educacionais, promovendo a saúde e o adequado desenvolvimento nutricional dos escolares.

MÉTODOS

O processo de ampliação do QT de nutricionista foi realizado em 7 etapas: 1ª- encaminhamento de relatórios ao MPF acerca das irregularidades do PNAE no Estado; 2ª- solicitação da colaboração do MPF para o fortalecimento da eficácia das ações fiscais a serem realizadas junto à SEDUC-RO; 3ª- identificação das necessidades de QT de nutricionistas a partir da análise dos parâmetros numéricos mínimos constantes na Resolução CFN nº 465/2010; 4ª- elaboração de um planejamento estratégico pela SEDUC-RO para inclusão de nutricionistas nas 18 Coordenadorias Regionais de Educação (CRE), órgãos que representam a SEDUC na jurisdição; 5ª- solicitação por parte do CRN-7 junto à SEDUC, de ações efetivas para a abertura de processo seletivo; 6ª- abertura e efetivação de processo seletivo emergencial com 73 vagas para nutricionistas, considerando aspectos como o número de alunos atendidos em cada CRE/SEDUC e a infraestrutura das instituições.

RESULTADOS

A ação de fiscalização do CRN-7 em parceria com a SEDUC-RO e o MPF resultou na ampliação do QT com a contratação de 73 nutricionistas, garantindo o cumprimento da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CFN nº 465/2010, além de assegurar que a atenção alimentar e nutricional ao escolar seja prestada por profissionais habilitados contribuindo para a segurança alimentar e nutricional da coletividade. A presença dos nutricionistas nas CRE/SEDUC contribuiu para a elaboração de cardápios nutricionalmente balanceados e adequados às diferentes faixas etárias.

CONCLUSÃO

A parceria do CRN-7 com a Secretaria de Estado da Educação de Rondônia e o Ministério Público Federal visando a ampliação do quadro técnico de nutricionistas, demonstrou ser uma iniciativa eficaz para o cumprimento das diretrizes estabelecidas em Lei. A presença desses profissionais no PNAE promove um ambiente mais propício à promoção da saúde e o direito à alimentação. A abertura das 73 vagas contribuiu não apenas para o atendimento das demandas imediatas, mas também para o fortalecimento da política educacional e nutricional do estado de Rondônia.

Palavras-chave: Escolares;Nutrição;Nutricionistas;Alimentação Escolar.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Análise comparativa do custo de pratos principais com proteína animal e com proteína vegetal

SAMARA LETÍCIA SILVA DE LIMA; JUCIANE DUTRA PINHEIRO; EDUARDA GOMES BOGEA; SUZANA MARTINS FRANÇA; KELLY CRISTINA CHAGAS DA COSTA; WYLLYANE RAYANA CHAVES CARVALHO. FACULDADE FLORENCE (IFES), SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A análise dos custos das preparações dos cardápios é uma atividade importante no gerenciamento dos serviços de alimentação por este aspecto se relacionar com a lucratividade dessas empresas. A utilização gêneros alimentícios como as proteínas de origem animal, aumenta o custo dos cardápios em face do seu valor de compra. Nesse sentido, refeições com maior proporção de proteínas vegetais é uma tendência para a redução dos custos das preparações. Desta forma, o objetivo deste estudo foi realizar uma análise comparativa do custo de pratos principais com proteína animal (PA) e com proteína vegetal (PV).

MÉTODOS

Estudo de caráter quantitativo e exploratório, envolvendo a análise do custo de preparações elaboradas com diferentes tipos de proteínas. Os pratos principais com PA, "Cozidão Maranhense", "Quibe ao forno", "Fricassê de frango" e "Iscas de frango aceboladas", foram definidos por conveniência. Em seguida, os pratos foram reproduzidos na cozinha experimental de um serviço de alimentação. O "Cozidão Maranhense" e o "Quibe ao forno" foram elaborados com carne bovina, corte coxão duro, picado em cubos tipo goulash e moída, respectivamente, e o "Fricassê de frango" e as "Iscas de frango aceboladas" foram preparados com carne de frango, corte peito, desfiado e picado tipo iscas, respectivamente. Os pratos principais com PV foram elaborados com proteína de soja do tipo graúda na elaboração do "Cozidão Maranhense", texturizada escura no "Quibe ao forno", texturizada clara no "Fricassê de frango" e tipo isca clara no prato "Iscas de frango aceboladas". As preparações com PA e PV foram executadas com a mesma quantidade dos demais ingredientes que compõem as receitas e se diferenciaram apenas quanto a etapa de pré-preparo das proteínas, pois para as proteínas de soja foi realizado processo de hidratação em água quente por 15 minutos. As Fichas Técnicas de Preparação (FTPs) utilizadas neste estudo, foram elaboradas utilizando-se planilhas do Microsoft Excel, versão 2007. Nessas FTPs foram listados os quantitativos dos ingredientes, os preços pagos pelos gêneros alimentícios e outras padronizações das receitas culinárias para cálculo e análise dos custos das preparações.

RESULTADOS

A análise das FTPs demonstrou que os custos dos pratos principais com PA variaram de R$ 4,61 a R$ 7,76 e para as preparações com PV o custo variou de R$ 2,94 a R$ 5,16. Quanto ao custo médio, as preparações com PA apresentaram custo de R$ 5,70 a porção e os pratos principais com PV custaram em média R$ 4,19 por porção. Dessa forma, a utilização da proteína de soja reduziu os custos dos pratos principais em R$ 1,51 em média, em relação àqueles que utilizaram ingredientes de origem animal.

CONCLUSÃO

O custo das preparações com PV é menor comparada aos pratos elaborados com PA, sendo este aspecto de interesse para os serviços de alimentação. Desta forma, pratos principais com PV contribuem para a redução de custos dos cardápios.

Palavras-chave: Serviços de alimentação;Planejamento de cardápio;Análise de custos.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Análise da composição nutricional de cardápio ovolactovegetariano e sua correlação com as recomendações nutricionais para idosos em uma unidade hospitalar privada no Rio de Janeiro

ADRIANE DOS SANTOS DA SILVA; RAQUEL KLEN BARCELOS; REBECA DE SANT´ ANNA FERRAZ. HOSPITAL ADVENTISTA SILVESTRE, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A confecção de um cardápio hospitalar ovolactovegetariano confere a responsabilidade de alcançar as demandas nutricionais de macro e micronutrientes, considerando os aspectos fisiológicos do envelhecimento e o aumento das demandas nutricionais de idosos fragilizados. Sendo assim, para garantir a qualidade nutricional desse tipo de cardápio, faz-se necessário realizar a adequação de nutrientes e energia para manutenção e recuperação do estado nutricional. O objetivo desse estudo foi realizar análise da composição nutricional de um cardápio ovolactovegetariano para idosos hospitalizados.

MÉTODOS

Estudo transversal de análise quantitativa de cardápio de um hospital privado no Rio de Janeiro. Foram analisados 14 cardápios ovolactovegetarianos da dieta geral constituído de seis refeições diárias: café da manhã, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia. Para análise da composição nutricional foi utilizado o software Dietbox e para tabulação e análise comparativa dos dados o Microsoft Excel versão 2021. Procedeu-se a análise nutricional do teor de calorias, distribuição de macronutrientes (proteína, carboidrato e lipídio), micronutrientes (ferro, vitamina C, zinco, cálcio, vitamina B12, vitamina D, sódio) e fibra. Os resultados foram comparados com as recomendações nutricionais das Dietary Reference Intakes (DRIs) para a faixa etária acima de 60 anos.

RESULTADOS

Os cardápios apresentaram valor energético elevado (média=2660,5kcal/dia). Em relação a composição de macronutrientes 85% dos cardápios apresentaram adequação para proteínas, 100% para carboidratos e 79% para lipídios. Em relação aos micronutrientes 50% dos cardápios apresentaram adequação para cálcio (média=1263mg), 93% para ferro (média=17mg), 7% para potássio (média=3919mg), 14% para sódio (média=2857g), 57% para zinco (média=11mg), 43% para magnésio (média=316mg), 7% para vitamina D (média= 4mcg), 36% para vitamina B12 (média=2,7mcg), 100% para vitamina C (média=272mg), 100% para fibras (média 48g) e a média de NDPcal% de 6,60% que se mostrou dentro da faixa recomendada.

CONCLUSÃO

A partir da análise realizada, foi possível identificar inadequações de alguns micronutrientes críticos para indivíduos ovolactovegetarianos. O planejamento de cardápios deve estar alinhado aos *Guidelines* voltados para a prática da alimentação vegetariana a fim de alcançar as metas nutricionais principalmente para a população mais fragilizada. É importante ressaltar os desafios inerentes a adequação de cardápio e implementar estratégias de adequação de porções e per capita.

Palavras-chave: planejamento de cardápio;dieta vegetariana;idoso;serviço hospitalar de nutrição;recomendações nutricionais.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Análise da presença de chumbo em alimentos em Unidade de Alimentação e Nutrição

MACIELLA FREIRE SANTOS GAMA; SARAH PIRES COSTA; NILDYANE CARVALHO PONTES; MIRELA RODRIGUES DE OLIVEIRA; CLARICE MARIA ARAÚJO CHAGAS VERGARA; LUCIANA ADRIANO PEREIRA FIGUEIREDO. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO: Classificados como elementos químicos, os metais pesados podem ser encontrados na natureza, a partir de atividades que variam desde a mineração até a agricultura. O chumbo é um dos agentes tóxicos mais antigos e tem forte influência no desenvolvimento de doenças de origem ambiental. A contaminação por chumbo traz malefícios para diversos sistemas do corpo, resultando em desordens químicas e clínicas. Por ser um metal essencial na indústria para a produção de plásticos, PVC e até mesmo alguns pigmentos, a contaminação pode ocorrer através da ingestão de alimentos conservados em embalagens produzidas com esses materiais. Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi identificar a presença desse metal pesado em alimentos armazenados em uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

MÉTODOS: Estudo experimental com abordagem quantitativa, no qual foram coletadas amostras de alimentos provenientes de uma Unidade de Alimentação e Nutrição localizada na cidade de Aquiraz, no estado do Ceará. A coleta de dados foi conduzida no ano de 2013. Os ingredientes foram selecionados aleatoriamente e submetidos a análise em um laboratório especializado em detecção de arsênio em alimentos. Posteriormente, os relatórios com os resultados obtidos foram devidamente entregues. O teor de metal pesado presente nos itens avaliados foi comparado aos parâmetros da legislação para avaliar o nível de contaminação. Por fim, para a análise dos dados foi utilizada para referência a Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 722 de 1° de julho de 2022 e a Instrução Normativa – IN nº 160 de 1° de julho de 2022.

RESULTADOS: Foram analisadas cinco amostras de ingredientes. No leite longa vida desnatado foi encontrado 0,17 mg/kg, chocolate branco hidrogenado 0,20 mg/kg, chocolate ao leite com 0,32 mg/kg, cobertura de chocolate ao leite diet 0,29 mg/kg e chocolate meio amargo 0,19 mg/kg.

CONCLUSÃO: A partir dos dados apresentados, conclui-se que há presença de chumbo nas amostras coletadas em determinada Unidade de Alimentação e Nutrição. Com isso, intoxicação por chumbo pode resultar em problemas gastrointestinais, mudanças na produção da hemoglobina e desenvolvimento de anemia, desregulação hormonal, insônia, fadiga, anorexia, dor muscular e nas articulações. Desta forma, é de interesse para a saúde da população um acompanhamento mais preciso do processo de produção de embalagens desenvolvidas com minerais prejudiciais ao organismo, e incentivos para a utilização de materiais alternativos, considerados mais seguros.

Palavras-chave: Metais pesados;Chumbo;Serviços de Alimentação;Contaminação dos Alimentos.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Análise da qualidade nutricional de marmitas denominadas "fitness" comercializadas por estabelecimentos do tipo marmitarias na Região Metropolitana da Grande Florianópolis

HELEN TASSO ISIDORO; HOMERO DAMIANI FRANZ; ANA PAULA GINES GERALDO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Com a crescente urbanização, a dinâmica de alimentação das famílias mudou. Se anteriormente as pessoas cozinhavam e preparavam suas refeições em casa, atualmente esse cenário não é mais o mesmo, o que levou as pessoas a recorrerem a alternativas mais práticas de alimentação, com a aquisição de marmitas prontas para o consumo. Nota-se um crescente aumento das marmitas comercializadas com os adjetivos "fitness" ou "fit", porém, ainda é questionado se essas refeições possuem uma qualidade nutricional elevada. O objetivo deste trabalho foi analisar a qualidade nutricional das marmitas denominadas "*fit*" ou "*fitness*" comercializadas por estabelecimentos da Região Metropolitana da Florianópolis.

MÉTODOS

Foram incluídas no estudo 3 marmitarias da Região Metropolitana da Grande Florianópolis que utilizavam o termo "*fitness*" ou "*fit*" nas estratégias de divulgação do estabelecimento ou das refeições e que atenderam aos critérios estabelecidos no estudo. Foram selecionadas as três marmitas com maior fluxo de venda de cada estabelecimento e os dados foram coletados por meio das fichas técnicas de preparo disponíveis ou foi realizada coleta presencial nas marmitarias quando o estabelecimento não possuía ficha técnica. Os dados coletados foram: nome do prato, composição de ingredientes, pesos líquidos, peso final da preparação, peso da porção da preparação e peso das marmitas. Foi utilizado o instrumento "*Meal Balance Index* (MBI)" validado para avaliar a qualidade nutricional e o equilíbrio das refeições, por uma pontuação entre 0 e 100 que leva em consideração tanto a deficiência quanto o excesso de nutrientes, ajustado ao conteúdo energético da refeição. Os cálculos foram realizados em um software específico para cálculo de do valor nutricional de refeições. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade (CAAE: 63662822.4.0000.0121).

RESULTADOS

As marmitas avaliadas da marmitaria 1 foram Risoto de frango, Escondidinho de carne e Escondidinho de frango, tendo score médio de adequação de 57,05/100. As marmitas avaliadas da marmitaria 2 foram Galinhada, Moqueca e Sobrecoxa de frango com legumes, com score médio de 56,86/100. Para a marmitaria 3, a avaliação foi realizada com as marmitas Frango com vegetais, Macarrão à bolonhesa e Estrogonofe de frango, obtendo escore de 68,56/100. Considerando a média das três marmitarias, os nutrientes avaliados que tiveram piores scores foram o cálcio (2,24/100), potássio (43,47/100), ferro (48,13/100) e fibras (48,83/100); os melhores scores foram obtidos para proteínas (76,02/100), gordura saturada (88,86/100) e ausência de açúcares adicionados (100/100).

CONCLUSÃO

A análise das marmitas "*fitness*" mostrou que há uma necessidade de adequação na oferta dos nutrientes cálcio, potássio, ferro e fibras para que essas refeições. A complementação dessas refeições com leguminosas, vegetais e salada de folhas seria importante para o adequado aporte de micronutrientes e fibras.

Palavras-chave: Qualidade de Produtos para o Consumidor;Qualidade Nutricional;Refeição.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Análise da rotulagem nutricional de alimentos embalados destinados para alimentação coletiva

ANA MARIA DE SOUZA PINTO; DANIEL HENRIQUE BANDONI; VINICIUS LUCAS. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O aumento do consumo de alimentos processados e ultraprocessados e sua relação com Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), torna urgente a adoção de padrões de rotulagem nutricional (RN) para orientar os consumidores, na escolha dos alimentos. No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) aprovou, em 2020, um modelo, que inclui mudanças na declaração de nutrientes e também um alerta frontal em formato retangular preto com lupa, para identificar nutrientes em excesso. O modelo da nova RN brasileira está gradativamente entrando em vigor e é obrigatório também para os alimentos destinados à alimentação coletiva. Diante disto, o objetivo deste estudo foi avaliar e monitorar as informações nutricionais presentes nos rótulos antes da implementação da nova legislação.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado a partir de registros fotográficos da rotulagem nutricional de alimentos embalados. Foi desenvolvido um questionário para coletar informações referentes à rotulagem nutricional dos produtos em Unidades de Alimentação e Nutrição e Atacados. Os alimentos foram agrupados em oito grupos e a composição nutricional foi analisada de acordo com a média e desvio padrão em cada grupo. Também, foi analisada a frequência de alegação nutricional e aviso de alergênicos.

RESULTADOS

O grupo VII, açúcares e produtos com energia proveniente de carboidratos e gorduras, obteve a maior média do valor energético (422,51 kcal). O grupo VI, produtos provenientes de óleos, gorduras e oleaginosas, apresentou as maiores médias de gorduras totais (39,79 g), saturadas (18,5 g) e trans (2,12 g). Em relação aos carboidratos, o Grupo VII obteve a maior média (72,97 g). O grupo I, produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes, tubérculos e seus derivados, teve a maior média em fibra alimentar (2,53 g). Os açúcares adicionados tiveram prevalência no grupo VII (11,18 g). O grupo com maior quantidade de proteínas foi o grupo IV, leite e derivados (16,36 g). O grupo VIII, óleos, temperos prontos, caldos, sopas, pratos semiprontos ou prontos para consumo e bebidas alcoólicas apresentou-se com alto teor de sódio (10741,3 mg). O grupo VII seria o principal representante a conter a maioria dos rótulos com 20 selos “alto em açúcar” e 34 selos “alto em gordura saturada”; o grupo VIII, dos 43 rótulos, 41 receberiam o selo “alto em sódio”. 237 rótulos (87,13%) não contém quaisquer alegações nutricionais,

enquanto que dos 35 rótulos analisados (12,87%) continuam com uma ou mais alegações no produto. Quanto ao aviso de alergênicos, 214 rótulos (78,68%), apresentaram um ou mais aviso de alergênicos, enquanto que em 58 rótulos (21,32%), não apresentaram.

CONCLUSÃO

Destaca-se que os alimentos embalados para alimentação coletiva apresentam pequenas quantidades de fibras e utilizam grandes quantidades de sódio em sua composição. E, potencialmente receberiam a maior quantidade de selo “alto em sódio”.

Palavras-chave: rotulagem nutricional; legislação ;monitoramento.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Análise da sazonalidade das hortícolas dos cardápios em restaurantes institucionais no estado do Rio de Janeiro

MARISTELA SOARES LOURENÇO; ANA CAROLLINE GOMES DE OLIVEIRA NASCIMENTO; MANOELA PESSANHA DA PENHA; MARIA DAS GRAÇAS GOMES DE AZEVEDO MEDEIROS; SÉRGIO GIRÃO BARROSO. UFF, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A elaboração de cardápios é importante na produção de refeições planejadas em conformidade com as necessidades nutricionais e fisiológicas dos indivíduos ou coletividade. Dentre os alimentos que compõem os cardápios, existem as hortícolas e frutas que apresentam propriedades funcionais, ou seja, têm ação benéfica para a saúde na prevenção e controle de várias doenças. A sazonalidade - Safra - de produtos de origem vegetal expressa a periodicidade da produção, obedecendo às condições climáticas e ambientais, e inerentes a cada gênero. Corresponde ao período onde o produto tem maior produção, é um fator importante para o consumidor escolher o que consumir com preços melhores e alimentos mais saborosos, nutritivos e seguros. O objetivo deste estudo foi analisar a sazonalidade de hortícolas e frutas que compõem os cardápios dos Restaurantes Institucionais Públicos e Privados no Estado do Rio de Janeiro.

MÉTODOS

O método da pesquisa foi de caráter quali-quantitativo, descritivo e exploratório. O estudo foi realizado com os cardápios do ano de 2021 de seis Restaurantes Institucionais do estado do Rio de Janeiro, sendo analisada a sazonalidade das hortícolas, baseada no Mapa de Safra da CEAGESP. Os cardápios das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) foram enviados porcorreio eletrônico. Por questões éticas os Restaurantes foram codificados em R1, R2, R3, R4, R5 e R6. Os cardápios foram divididos de acordo com as estações do ano (primavera, verão, outono e inverno), sendo analisadas preparações alimentares do desjejum e almoço. A pesquisa foi aprovada pelo CEP FM/UFF registrada sob o CAAE n° 52485921.40000.5243.

RESULTADOS

Foram analisados 11 cardápios do R1 e 37 itens; do R2 foram 16 cardápios e 48 itens; do R3 foram 13 cardápios e 45 itens; do R4 foram 16 cardápios e 48 itens; do R5 foram 14 cardápios e 25 itens; do R6 foram 13 cardápios e 39 itens. A quantidade de cardápios varia de acordo com a quantidade que foi fornecida pelos Nutricionistas dos Restaurantes

estudados. Os cardápios têm predomínio de uso das hortícolas no período de safra fraca, maior ou igual 40%. As hortícolas do período de entressafra aparecem com uma porcentagem na faixa de ≥ 27% e ≤ 33% e as hortícolas no período de safra forte na faixa de ≥ 22% e ≤ 32%.

CONCLUSÃO

Na presente pesquisa foi possível verificar que as escolhas de hortícolas e frutas em safra fraca predominam nos cardápios dos restaurantes estudados, coadunando para uma monotonia alimentar ao repetir as mesmas hortícolas, independente da estação do ano ou período da sazonalidade.

Palavras-chave: Sazonalidade;Hortícolas;Cardápios;Restaurantes.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Análise das opções de almoço ofertadas nos menus infantis em restaurantes e fast-foods de shopping centers do Brasil.

PAULA GABRIELA ALVES FERRUGEM; GIULIA ANTONIETTI ARANALDE; STÉFANI ALMEIDA SCHNEIDER; FABIANA HITOMI TANABE; ANA LUIZA SANDER SCARPARO; JANAÍNA GUIMARÃES VENZKE. UFRGS, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, tem-se observado um aumento na prevalência da obesidade infantil, atribuível, principalmente, à mudança na dieta das crianças, com um aumento no consumo de alimentos ultraprocessados. Crianças com excesso de peso enfrentam um risco maior de desenvolver doenças crônicas, como hipertensão e diabetes. A base da alimentação saudável, segundo o Guia Alimentar para População Brasileira, deve ser composta por alimentos *in natura* e minimamente processados, sendo o arroz e o feijão a mistura predominante nos pratos dos brasileiros. No entanto, os dados das últimas pesquisas de orçamento familiar sinalizam uma redução no consumo de arroz e feijão. A infância é um período crucial para a formação de hábitos alimentares saudáveis, e os ambientes fora do domicílio desempenham um papel significativo nas escolhas do que é consumido. Este estudo teve como objetivo avaliar as opções de almoço dos cardápios dos estabelecimentos de shopping center do Brasil.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional de desenho transversal, com dados coletados entre 2020 e 2021, em websites de restaurantes e *fast-foods* de shopping center de dez capitais distribuídas nas cinco regiões do Brasil, a partir de um questionário que avaliou as preparações ofertadas no almoço dos menus infantis. A busca encontrou 338 restaurantes com menu infantil, dos quais, após remover os estabelecimentos que se repetiam por regiões e cidades, obteve-se uma amostra de 116.

RESULTADOS

Dos 116 estabelecimentos avaliados (70 restaurantes e 46 *fast-foods*) apenas 32 (27,6%) oferecem a combinação feijão e arroz. Se considerarmos apenas os restaurantes, menos da metade ofereceu a combinação (45,7%). Apenas 46 estabelecimentos incluíram hortaliças na refeição (41%), sendo que 31 (26,7%) possuíam nas opções do cardápio saladas e predominantemente compostas por alface, tomate e cenoura, o que contribui para a monotonia nesse tipo de prato. Outro dado relevante encontrado foi o alto percentual de batata-frita, ofertada em 90 estabelecimentos (78%). A oferta de carne esteve presente nos 116 (100%) estabelecimentos, com maior frequência o frango grelhado/empanado (60%) e a carne bovina grelhada/empanada (57%), quando comparado com o peixe grelhado/empanado (16%).

CONCLUSÃO

Considerando a realidade de muitas famílias que se alimentam fora de casa, precisamos pensar que além da informação sobre alimentação saudável, é fundamental que haja ambientes alimentares que proporcionem essa autonomia de escolhas de alimentos saudáveis, como estratégia para a promoção da saúde. Esse estudo reforça a importância de dar preferência ao consumo de refeições em restaurantes ao invés de *fast-foods* e evitar realizar compras de alimentos ultraprocessados.

Palavras-chave: Dieta saudável;Serviços de alimentação;Alimentação no contexto urbano;Alimentação infantil.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Análise das preparações de um serviço de alimentação hospitalar segundo o Escore para Avaliação Qualitativa de Preparação

SUZANE DA SILVA BARBOSA[1]; JULLYANA BRAGA MATTOS[1]; LIA SILVEIRA ADRIANO[2]. 1. CENTRO DE NEURORREABILITAÇÃO SARAH FORTALEZA, FORTALEZA - CEARÁ - BRASIL, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA – UNIFOR, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O cenário alimentar atual é marcado pelo aumento do consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) e baixo acesso aos alimentos naturais, o que tem favorecido um ambiente alimentar propício a diversas doenças associadas à alimentação, além disso, a produção dos AUP tem ocasionado desfechos negativos no planeta. O Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) traz importantes recomendações baseadas no nível de processamento dos alimentos, que podem trazer impacto positivo para o estado nutricional, a saúde e o meio ambiente. No ambiente alimentar hospitalar, caracterizado por catividade da clientela, essas recomendações são de grande valia. Assim, esse estudo teve como objetivo analisar as preparações de um serviço de alimentação hospitalar segundo o Escore para Avaliação Qualitativa de Preparação (EAQP).

MÉTODOS

O estudo foi do tipo quantitativo, observacional, transversal e analítico, desenvolvido em um serviço de nutrição hospitalar no município de Fortaleza - CE. A amostra foi composta por todas as fichas técnicas de preparação (FTP) do cardápio de almoço e jantar dos colaboradores, pacientes e acompanhantes (n = 315 preparações) do período de janeiro a junho de 2023. Para análise, foi utilizado o EAQP, que avalia o grau de processamento industrial do ingrediente, além de outras recomendações. Os grupos de preparações foram comparados quanto à qualidade pelo teste qui-quadrado. Os escores foram comparados entres os grupos pelo teste Mann Whitney e pelo teste Kruskal Wallis seguido de post hoc de tukey. Foram considerados significantes valores de $p < 0,05$.

RESULTADOS

Os resultados mostraram que 80% das 315 preparações foram classificadas como de "alta qualidade". As sobremesas e saladas apresentaram maior percentual de preparações classificadas como de "alta qualidade", 97% e 95,7% respectivamente ($p <0,001$). Uma preparação (0,3%) foi classificada como de "muito baixa qualidade". A qualidade das refeições dos pacientes foi superior à dos colaboradores e acompanhantes ($p < 0,05$). O escore mediano para pacientes foi 13 (mínimo 4; máximo 14) e para colaboradores e acompanhantes 12,5 (mínimo -5; máximo 14) ($p = 0,002$). Dentre os aspectos que favoreceram esses resultados, destaca-se elevada utilização de ingredientes in natura ou

minimamente processados, utilização de sementes e cereais integrais e uso de pescados e carnes magras nas preparações.

CONCLUSÃO

A qualidade das preparações analisadas apresentou resultados satisfatórios e em concordância com as recomendações do GAPB. Esses achados são importantes para fortalecer o ambiente alimentar hospitalar tendo em vista que foi encontrada uma reduzida disponibilidade de AUP e elevada quantidade de alimentos in natura e minimamente processados.

Palavras-chave: Alimentação coletiva;Guias alimentares;Planejamento de cardápio;Sistema alimentar sustentável.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Análise da taxa de absenteísmo em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar do município do Rio de Janeiro

ANNABELLA SCHIAPPACASSE CRUZ; ROBERTA SOARES CASAES; RAQUEL SOARES CASAES NUNES. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

Introdução: O absenteísmo é um indicador utilizado na Administração de Recursos Humanos para avaliar o desempenho da organização como um todo e refere-se à frequência ou duração do tempo de trabalho perdido quando os profissionais não comparecem ao trabalho e corresponde às ausências quando se esperava que os mesmos estivessem presentes, como faltas, licenças, afastamentos para participação em programas de treinamento e desenvolvimento. Esses indicadores são sinalizadores para melhorias de pontos a serem observados e melhorias a serem feitas para a melhora do quadro resultante. O objetivo deste trabalho foi a análise da Taxa de Absenteísmo desta UAN em estudo. Métodos: Realizado estudo descritivo e observacional de abordagem quantitativa no período de Maio a Junho de 2023 em uma UAN de um Hospital público de grande porte localizado na zona oeste da cidade do Rio de Janeiro. Foi aplicada uma análise diária do quadro de funcionários, verificando as faltas totais, as faltas com justificativas e atestados e o período em que essas faltas aconteceram. O cálculo foi feito pela fórmula de TA (relação percentual entre a média de faltas diárias do período analisado e o número total de empregados nesse período também). As informações referentes às faltas totais foram disponibilizadas pelo setor administrativo da parte de Recursos Humanos do Setor de Nutrição e Dietética. Os dados coletados foram analisados pelo software Excel. Resultados: O setor de funcionários da UAN analisada era composto por 74 funcionários fixos. No mês de maio, foram computadas 138 faltas: 32 (faltas sem justificativa), 33 (justificadas por atestado médico) e 73 (afastamento pelo INSS), com a média diária de faltas de 4,6 funcionários/dia e TA de 6,21%. No mês de Junho, a UAN computou 119 faltas: 23 faltas sem justificativa, 22 (justificadas por atestado médico) e 74 (afastamento pelo INSS), configurando a média diária de faltas de 3,9 funcionários/dia e TA de 5,36%. A maior parte do absenteísmo está nas faltas por licença médica ou INSS, configurando afastamento por saúde física ou psicológica. Quanto maior o índice, maior a TA e as reflexões cabíveis sobre a unidade, a gestão e os colaboradores. O cargo que mais apresentou falta foi o de auxiliares de cozinha, que apresentam a mesma carga de trabalho que outros cargos dentro da cozinha, mas com remuneração expressivamente inferior. Conclusão: Foi possível observar que a taxa de absenteísmo da equipe da UAN em estudo apresenta-se expressivamente elevada, com um grande índice de falta por licença médica. Diante dos dados analisados, um dos pontos de observação é a não valorização do funcionário em diferentes aspectos. O aumento generalizado das ausências na unidade pode apontar a necessidade de melhorar a gestão e lideranças.

Palavras-chave: absenteísmo;gestão de pessoal;alimentação coletiva;cultura organizacional.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Análise de cardápio pelo método escore para avaliação qualitativa de preparação no serviço de catering aéreo

MARTA DA ROCHA MOREIRA[1]; GABRIELA FURTADO SANTIAGO[1]; CARLA PAIVA VARGAS[1]; VERLAINE SUÊNIA SILVA DE SOUSA[2]; AMANDA DE PAULA[3]; LIANA AGUIAR BRAGA[1]. 1. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA (UNIFOR), FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 3. LSG SKY CHEFS FORTALEZA, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O cardápio é recurso fundamental na abordagem dos profissionais de nutrição na UAN, considerando aspectos sensoriais, técnicas de processamento e combinações de alimentos. A avaliação da qualidade da alimentação é crucial na formulação de políticas de intervenção para a melhoria dos hábitos alimentares, como enfatiza o Guia Alimentar para a População Brasileira. O objetivo deste estudo foi analisar os cardápios no serviço de Catering Aéreo, por meio do método Escore para Avaliação Qualitativa de Preparação (EAQP).

MÉTODOS

Consiste em uma metodologia descritiva transversal quantitativa para avaliar as preparações alimentares em UAN, por meio do EAQP. Um instrumento estruturado no Microsoft Excel® foi aplicado para coletar dados sobre ingredientes, categorias de preparações e respostas a 10 questões específicas. A amostra incluiu todas as preparações relevantes da UAN de catering aéreo das companhias "A" classes executiva e econômica, "B" classes executiva e econômica, e "C" classe executiva, do público em geral. O EAQP atribuiu pontuações e classificações automáticas (Alta qualidade, Qualidade intermediária, Baixa qualidade e Muito baixa qualidade), facilitando a identificação dos pontos de melhoria. O tratamento dos dados envolveu cálculos automatizados, proporcionando avaliação prática e abrangente da qualidade das refeições servidas durante o serviço.

RESULTADOS

A análise dos cardápios em questão revelou diferenças significativas entre as classes Executiva e Econômica. Na avaliação geral das companhias A, B e C, destacou-se uma distribuição diversificada nos índices de qualidade das preparações servidas. No total, 40% das refeições foram classificadas como de "alta qualidade", evidenciando um padrão positivo em termos nutricionais e sensoriais. A categoria de "qualidade intermediária" compreendeu 27% das preparações, indicando uma proporção significativa de refeições atendendo a padrões aceitáveis, mas com espaço para aprimoramentos. Por outro lado, 18% das refeições foram categorizadas como de "baixa qualidade", apontando áreas que

exigem ajustes. A categoria de "muito baixa qualidade", representando 16%, destaca a necessidade de atenção imediata em certos aspectos das preparações. Ressalta-se que a classe executiva apresentou preparações de maior qualidade, contribuindo para esse índice positivo. Todavia, foi identificado que as preparações de sobremesas, em ambas as classes, demandam melhorias nutricionais.

CONCLUSÃO

A partir dos dados analisados, foi possível confirmar a importância da avaliação da qualidade das preparações alimentares em uma UAN. Considerando aspectos como equilíbrio nutricional, técnicas de processamento e combinações de alimentos, a avaliação se mostrou crucial para garantir refeições satisfatórias. Tais conclusões ressaltam a importância de reavaliar e aprimorar a qualidade nutricional das preparações servidas, a fim de buscar continuamente a excelência na alimentação a bordo de voos comerciais.

Palavras-chave: Planejamento de Cardápio;Hábitos alimentares;Qualidade dos alimentos;Serviços de Alimentação.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Análise de cardápios em Unidades de Alimentação e Nutrição escolares do Distrito Federal

CATARINA CANDIDE MORAES MAYER; ANA LUIZA DE LIMA FERREIRA; LÍVIA BACHARINI LIMA; RITA DE CASSIA COELHO DE ALMEIDA AKUTSU; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação escolar desempenha fundamental papel na promoção de hábitos saudáveis ao longo da vida, ressaltando a necessidade de aprimoramento dos cardápios planejados. Escolas públicas e privadas ofertam regularmente alimentos, sendo as públicas, regulamentadas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. A elaboração de cardápios por nutricionistas é crucial, visando harmonizar as necessidades nutricionais dos alunos com as demandas das Unidades de Alimentação e Nutrição. É imperativo que haja uma constante avaliação dos cardápios, a fim de monitorar sua adequação. O AVACARD é um instrumento criado e validado para avaliar cardápios de diferentes unidades, o qual abrange cinco dimensões. O estudo proposto visa avaliar cardápios em Unidades de Alimentação e Nutrição escolares no Distríto Federal.

METODOLOGIA

Estudo transversal que avaliou um total de 43 cardápios, sendo 15 de escolas públicas e 28 de escolas particulares do Distrito Federal. Os critérios de inclusão utilizados foram oferecer alimentação escolar (almoço e/ou jantar) e cardápios desenvolvidos por nutricionista responsável técnico. A avaliação foi feita com observação direta do cardápio e entrevista com o nutricionista, através da aplicação do instrumento validado, AVACARD, que analisa de forma multidimensional, (quantidade, qualidade, harmonia, adequação e sustentabilidade/cultura alimentar) cada dia do cardápio. Os resultados da análise dos cardápios foram apresentados com medidas descritivas, como média, desvio padrão, valor máximo e valor mínimo. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Ciências da Saúde da Universidade de Brasília, nº 5.171.278.

RESULTADOS

O escore médio geral obtido foi de 3,11, acima do ponto médio da escala (3,0). As escolas públicas apresentaram um escore médio ligeiramente superior em comparação com as escolas particulares, com pontuações de 3,15 e 3,09, respectivamente. Essa diferença pode ser atribuída à existência de legislações que orientam a alimentação escolar pública. As seções que obtiveram menores pontuações foram “Quantidade” e “Sustentabilidade e Cultura”. Uma das razões para tais desajustes é a falta de Fichas Técnicas de Preparação na maioria das instituições, o que acarreta em preparações despadronizadas e maior nível de desperdício.

CONCLUSÃO

Os cardápios analisados alcançaram pontuação superior à média na escala utilizada, apresentando variações em relação às diferentes dimensões, evidenciando a complexidade do planejamento de cardápios. Reforça-se, portanto, a importância do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e demais políticas destinadas a fomentar hábitos alimentares saudáveis nas escolas, juntamente com a atuação do nutricionista em ambiente escolar.

Palavras-chave: Alimentação escolar;avaliação de cardápios;planejamento de cardápio.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Análise de custos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar por meio da CURVA ABC

STEFHANI TOMAZ PASCHOAL DE SOUZA[1]; ROBERTA SOARES CASAES[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO - CENTRO MULTIDISCIPLINAR UFRJ MACAÉ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO (UFRJ) - MACAÉ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO:

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar, o gerenciamento do estoque é de suma importância para garantir uma refeição segura e de qualidade, além de controlar os gastos. A curva ABC é uma ferramenta que pode ser utilizada para classificar os itens do estoque que apresentam maior relevância monetária no consumo e no pedido de compras da unidade. O objetivo deste trabalho foi desenvolver a curva ABC da unidade em estudo a partir da análise de fluxo de estoque e custos dos meses de julho e agosto de 2022.

MÉTODOS:

Trata-se de um estudo de caso com delineamento descritivo, recorte transversal e abordagem quantitativa, realizado no período de setembro a outubro de 2022 durante o estágio curricular supervisionado na área de alimentação coletiva, em um serviço de alimentação situado em uma unidade hospitalar na cidade de Macaé-RJ.Os meses analisados foram julho e agosto de 2022, em conjunto com a gerente responsável pela unidade. Os dados foram organizados em planilhas no software Microsoft Excel, versão 2010. Para análise dos dados, foram geradas novas classificações e curvas ABC, analisadas de forma crítica.

RESULTADOS:

Foram comprados 275 e 289 itens para o preparo e distribuição de refeições nos meses de julho e agosto de 2022, respectivamente, que já estavam organizados por gênero, unidade, custo unitário, quantidade de consumo, valor de custo no período, custo acumulado, percentual acumulado e com a classificação ABC dos itens. No mês de julho, 20% dos itens (55 produtos) foram considerados classe “A”, representando 77% do custo, 30% (82 produtos), classe “B”, 18,3% do custo e os 50% (138 produtos) restantes, classe “C”, 4,7% do custo. Para agosto, as mesmas porcentagens foram utilizadas, sendo 58 itens alocados na classe “A”, respondendo por 77% do custo, 87 itens na classe “B”, 18,8% e 144 itens na classe “C”, 4,2% do custo. Os itens classificados como “A”, são os que necessitam de maior atenção, pois apresentam grande participação no custo, dessa forma, é necessário buscar melhores fornecedores, assim como, melhores preços e menores prazos de abastecimento, já que tais itens possuem um grande impacto no orçamento total

da unidade, além disso, é importante o controle de estoque, a fim de evitar perdas e desperdícios.

CONCLUSÃO:

Conclui-se que o desenvolvimento da curva ABC a partir da análise de custos e fluxo de estoque, permite que o gestor tenha um maior controle financeiro e de estoque, pois a partir dela é possível identificar quais itens necessitam de mais atenção e cuidado na hora da compra. É importante que a curva seja feita de forma mensal, visto que a lista de compras pode variar de acordo com o mês.

Palavras-chave: Controle de custos;administração financeira;armazenamento de alimentos;gestão de estoque.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Análise de sódio em cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional em Fortaleza, Ceará

CAROLINNE REINALDO PONTES[1]; FRANCISCA LARISSA RODRIGUES DE ALMEIDA[2]; KESYA SANTOS FELIX PEREIRA[2]; MYRLA SANTOS[2]; ISABELLA LUSTOSA GIRÃO CAVALCANTE[3]. 1. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA (UNIFOR), FORTALEZA, CEARÁ - BRASIL, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ (UECE), FORTALEZA, CEARÁ - BRASIL, FORTALEZA - CE - BRASIL; 3. AGROPAULO SA, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O cloreto de sódio é um dos minerais mais necessários para o funcionamento do corpo humano. Entretanto, o alto consumo desse mineral pelos brasileiros se tornou um problema de saúde pública, sendo necessária a criação de programas de saúde pelo governo, buscando reduzir a porção utilizada de sódio na produção de alimentos industrializados e por consequência, a consumação do mesmo por adultos. O objetivo desse estudo foi analisar a quantidade de sódio oferecida em um cardápio de uma UAN institucional de Fortaleza, Ceará.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado em uma UAN institucional nos dois refeitórios, administrativo e operacional. A coleta de dados se deu através do acompanhamento do pré-preparo e preparo das carnes dos acompanhamentos de 5 dias de um cardápio semanal do mês de fevereiro de 2022, havendo também a escuta dos cozinheiros, a fim de se obter a lista de ingredientes e quantidades utilizadas para cada receita. O sódio intrínseco dos alimentos não foi contabilizado, sendo quantificado apenas o sódio advindo da adição de sal, molhos prontos, embutidos, enlatados e temperos industrializados nas preparações. O sódio total foi quantificado pela conversão do valor do sódio encontrado nas informações nutricionais nos rótulos para a quantidade utilizada de sal, molhos e temperos prontos em cada preparo. Para o cálculo do número de refeições ofertadas, foram contados os números de pratos utilizados e somados ao número de quentinhas distribuídas. Depois, somou-se os valores do sódio diário e dividiu-se esse valor pelo número de refeições ofertadas em cada dia, totalizando o valor do sódio per capita.

RESULTADOS

A média da quantidade de sódio per capita referente a semana analisada foi maior no refeitório da administração (1444,28mg ± 222,83), como também seu desvio padrão, mais acentuado do que no operacional (1362,16mg ± 123,46). Isso pode ter ocorrido devido ao fato deste refeitório ter preparações mais elaboradas com a utilização de molhos e temperos com maior teor de sódio. A preparação com maior quantidade de sódio foi o

suflê de peixe com (699mg), preparação ofertada apenas no refeitório administrativo com 72,81% de contribuição do sódio nas necessidades nutricionais. Os percentuais das recomendações diárias de sódio no preparo das refeições se mostraram superiores aos preconizados pela OMS para indivíduos saudáveis. A quantidade de sódio per capita encontrada nas preparações dos dois refeitórios em cada dia da semana, por se tratar de apenas uma das refeições que os comensais realizam no dia, foi mais da metade da recomendação da Organização Mundial de Saúde (OMS), de 2.000mg/dia ou 2g/dia, cerca de 5g de sal.

CONCLUSÃO

A quantidade de sódio das refeições fornecidas pela UAN encontra-se inadequadas de acordo com os parâmetros estabelecidos pela OMS. Tendo em vista que a hipertensão causa direta e indiretamente milhões de mortes a cada ano em todo o mundo, a redução do consumo de sódio nessa Unidade é uma ação necessária.

Palavras-chave: planejamento de cardápio;promoção da saúde;sódio na dieta;alimentação coletiva.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Análise do consumo de alimentação vegetariana na comunidade acadêmica em uma Universidade Pública no estado do Rio de Janeiro: proposta de cardápio vegetariano no restaurante universitário

MARISTELA SOARES LOURENÇO[1]; LUIZA MONACO SANTOS[1]; NATÁLIA FARIAS GONÇALVES[2]; MANOELA PESSANHA DA PENHA[2]. 1. UFF, RIO DE JANEIRO - RN - BRASIL; 2. UFF, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os Restaurantes Universitários (RU) têm como principal objetivo garantir uma alimentação de qualidade e de baixo custo, assegurando a continuidade da presença dos discentes no ensino superior público brasileiro. A alimentação vegetariana preconiza a exclusão de alimentos de origem animal (carnes, peixes, aves e seus derivados), e observa-se como a dieta vegetariana vem ganhando popularidade na sociedade, com isso justifica-se a necessidade de um mapeamento e aplicação dessa pesquisa para entendimento sobre a adoção desta alimentação em um ambiente universitário. Neste sentido, o objetivo dessa pesquisa foi analisar o consumo de alimentação vegetariana dos discentes que frequentam o RU de uma Universidade Pública no Estado do Rio de Janeiro.

MÉTODOS

Este estudo teve caráter qualitativo, quantitativo, descritivo e propositivo em um RU de uma Universidade Pública localizada no estado do Rio de Janeiro. A escolha da amostra do estudo foi feita por conveniência, considerando 8.000 refeições por dia no RU estudado, cálculo da amostra realizado por meio da calculadora de tamanho amostral *Survey Monkey* com 95% de grau de confiança e margem de erro de 5%, obtendo se um total de 360 participantes. Foi utilizada a extensão *Form Limiter* para delimitar o número de participantes para a aplicação do questionário. Foi aplicado um questionário aos discentes na modalidade *online*(*Google Forms*), sobre o consumo alimentar e questões sobre alimentação vegetariana. A pesquisa foi aprovada pelo CEP FM/UFF, sob o CAAE 66907923.0.0000.5243. Foi elaborado um *E-book* contendo 10 receitas de preparações vegetarianas como proposta para implementação no RU estudado.

RESULTADOS

Os resultados da pesquisa mostraram que 73,1% dos discentes não se identificam com nenhuma das opções que foram disponibilizadas (vegetariano, vegano, ovovegetariano e lactovegetariano), 9,3% se identificam como ovolactovegetarianos, 7,3% vegetarianos, 4,2% lactovegetarianos e 2% veganos. 49% dos participantes têm conhecimento sobre

flexitarianismo e 24,9% são adeptos. A partir dos resultados foi elaborado um *Ebook* com receitas vegetarianas para ser encaminhado aos gestores do RU estudado, sendo uma proposta para implementação das mesmas nos cardápios oferecidos aos usuários, com sugestão que 1 dia da semana, o cardápio seja vegetariano.

CONCLUSÃO

É importante a disseminação do conhecimento sobre alimentação vegetariana, flexitariana, e mudança no cardápio oferecido pelo RU estudado, pois não existe opção vegetariana, tornando-o mais inclusivo. Conclui-se que a alimentação vegetariana emerge como um tema de relevância crescente, sendo importante no âmbito nutricional, e que incorpore considerações ambientais, éticas e de saúde pública.

Palavras-chave: Vegetarianismo;Alimentação;Restaurante Universitário;Preparações alimentares.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Análise do fornecimento de refeições de trabalhadores de um Hospital Público e Universitário

DIULIANA CATLEN KUSPIK PEREIRA; VIRGÍLIO JOSÉ STRASBURG.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Com o aumento da urbanização, o comportamento alimentar começou a mudar, e o mercado de alimentação fora do lar tornou-se cada vez mais comum. As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) surgem para oferecer refeições saudáveis e nutritivas, mas também podem contribuir para o desperdício de alimentos durante seu processo produtivo. Sendo assim, planejar o cardápio a partir do número de consumidores frequentadores na UAN é uma atividade de gestão que visa a redução do desperdício de alimentos. O objetivo deste trabalho é avaliar a distribuição da frequência em uma UAN hospitalar pública e universitária durante os dias da semana no período de um ano.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo, com dados secundários, realizado em um Hospital Universitário na cidade de Porto Alegre/RS. Foram avaliados os dados de frequência dos dias da semana no período de julho de 2022 a junho de 2023, para o almoço e o jantar dos profissionais que realizam suas refeições na UAN do hospital. Os dados das frequências foram tabulados em Excel® e exportados para o software Minitab® versão 19 a fim de realizar o Teste de Anderson-Darling em nível de significância de 95% (p 0,05) para análise estatística referentes a cada dia da semana do período avaliado.

RESULTADOS

Foram avaliados, para cada dia da semana, a média e o desvio padrão de refeições fornecidas para o período anual. O almoço apresentou uma distribuição estatística normal apenas no domingo, com média de 435 refeições (DP = 41). No período de almoço entre segunda e sexta, foi observado uma média de 2.152 refeições e desvio padrão médio de 439, sendo o menor média referente a quinta com 2.124 (DP = 361) e a maior referente a terça com 2.257 (DP = 471) comensais diários. Em contrapartida, o jantar apresentou uma distribuição normal em cinco dias da semana, com exceção de quarta e domingo. A média de refeições servidas no jantar foi de 246 entre segunda e sexta e 120 no final de semana, e um desvio de padrão médio de 36 e 16, respectivamente. Sexta possui a menor média de refeições diária para a janta com 201 (DP = 30) comensais e a maior na segunda com 255 (DP = 38).

CONCLUSÃO

Ter conhecimento do número de refeições servidas é uma forma de gestão para a produção das refeições dentro de uma UAN, possibilitando, assim, a redução do desperdício de alimentos. À vista disso, a variação significativa ($p<0,05$) para a maioria dos dias de serviço referentes ao almoço representa uma necessidade de investigação dos fatores intervenientes na frequência desta refeição a fim de proporcionar melhorias para o planejamento e gestão da produção na unidade.

Palavras-chave: Produção de Alimentos;Resíduos Alimentares;Planejamento de Cardápio.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Análise dos cardápios de um Restaurante Universitário sob a ótica do Guia Alimentar para a População Brasileira

MATHEUS MACIEL DAS MERCÊS; YNMELLE ODETH BECKMAN RABELO; DANDARA LIMA SANTOS; YASMIN VITÓRIA DA CONCEIÇÃO MONTEIRO; THAIS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; XAENE MARIA DUARTE FERNANDES MENDONÇA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No Brasil, nas últimas décadas, evidenciou-se um fenômeno complexo, multifatorial e ascendente de transição nutricional interligada a transição demográfica e epidemiológica, observando-se uma polaridade, onde coexistem na sociedade a desnutrição e DANT's - Doenças e Agravos Não Transmissíveis, ambos considerados problemas de saúde importantes que demandam estratégias de enfrentamento específicas. Visando o direito à alimentação adequada e saudável e o combate às DANTs, além da educação alimentar e nutricional, da valorização da diversidade alimentar e do fortalecimento da agricultura familiar, é indubitável a reorientação e ampliação de políticas intersetoriais de vigilância alimentar e nutricional. Com isso, o Ministério da Saúde propôs como principal ferramenta o Guia Alimentar para a População Brasileira, cuja utilização apoia e incentiva hábitos e comportamentos alimentares saudáveis no âmbito individual e coletivo. Tal instrumento se torna crucial na elaboração dos cardápios em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e contribui para a manutenção da saúde dos seus consumidores. Portanto, o objetivo deste estudo foi analisar os cardápios servidos no Restaurante Universitário (RU) de Belém–PA, sob a ótica do Guia Alimentar para a População Brasileira.

MÉTODO

Estudo transversal e de registro alimentar realizado em agosto de 2023, abrangendo cardápios de 24 dias úteis. Foram anotados os alimentos utilizados nos cardápios ofertadas aos usuários do restaurante, em seguida foi feita a classificação dos alimentos conforme o apresentado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (in natura, minimamente processado, processado e ultraprocessado). Por fim, foi feita a análise descritiva dos dados tabulados na extensão do Google Chrome, em Planilhas Google®.

RESULTADOS

Os cardápios ofertados no RU apresentam a seguinte composição: Prato principal; Opção vegetariana; Arroz branco; Feijão com legumes; Farofa; Salada e Sobremesa. Na confecção dos 24 cardápios foram utilizados cerca de 98 itens alimentícios, sendo 31,63% in natura; 39,71% minimamente processados; 13,26% processados e 15,30% ultraprocessados. Destaca-se que os ultraprocessados, embora presentes, são usados em menor quantidade nos cardápios diários. Entretanto, esporadicamente ou em datas

festivas, além das frutas, são servidos doces nas sobremesas, tais como goiabada, doce de leite em pedaços, bombom de chocolate e pé de moleque.

CONCLUSÃO

Os cardápios servidos no RU são compostos principalmente por alimentos in natura e minimamente processados, conforme recomenda o Guia Alimentar para a População Brasileira. Porém, ainda existem itens ultraprocessados a serem substituídos ou excluídos, garantindo melhor qualidade nutricional e menor risco à saúde dos consumidores, em especial nas datas comemorativas, onde podem ser produzidas novas preparações em substituição aos doces ultraprocessados.

Palavras-chave: Refeições;Serviços de Alimentação;Guias Alimentares;Promoção da Saúde Alimentar e Nutricional.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Análise dos cardápios ofertados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar em escolas indígenas no estado do Pará

ALINE DUARTE RODRIGUES; JUCILENE MAGALHÃES ALVES SOUSA; PAULA VALENTE LEÃO; HELLEN CRISTINA CAMPOS DE MORAES; ANDRÉA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO; IVANIRA AMARAL DIAS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é a política pública de maior longevidade do país e busca incentivar o respeito aos hábitos alimentares e as práticas tradicionais que fazem parte da cultura e da preferência alimentar local dos estudantes. Nesse sentido, é fundamental que os cardápios escolares contribuam para a preservação e o resgate da cultura alimentar das comunidades indígenas. Assim, o objetivo deste estudo foi analisar e classificar os itens que compuseram os cardápios ofertados para as escolas indígenas no estado do Pará.

MÉTODOS

Estudo de base transversal e quali-quantitativo, realizado em dois municípios que atendem escolas indígenas no estado do Pará no ano de 2022. Os itens dos cardápios foram categorizados de acordo com a classificação do Guia Alimentar Para a População Brasileira (2014), que consiste em alimentos In Natura ou Minimamente Processados (IN ou MP); Alimentos Processados (AP); Alimentos Ultraprocessados (AU) e Ingredientes Culinários (IC). Utilizou-se, também, a ferramenta do Índice de Qualidade da Coordenação da Segurança Alimentar e Nutricional (IQ COSAN) desenvolvido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para analisar a presença de alimentos regionais e da sociobiodiversidade do Norte do país e alimentos considerados proibidos pelas diretrizes da Resolução CD/FNDE n°06/2020. Também foi analisada a classificação final dos cardápios no IQ COSAN.

RESULTADOS

Dos cardápios analisados, observou-se que 68% dos alimentos eram IN ou MP, 9% eram AU, 3% eram AP e 7% eram produtos de IC. Verificou-se também, por meio da ferramenta do IQ COSAN, que dos 60 itens ofertados pelos municípios, apenas 3% eram produtos regionais do Pará e 7% eram da sociobiodiversidade. Além disso, 3% dos alimentos presentes nos cardápios foram considerados proibidos. Todos os cardápios foram classificados como Precisa de Melhoras na pontuação final do IQ COSAN.

CONCLUSÃO

Constatou-se que, a maioria dos alimentos ofertados nos cardápios indígenas eram alimentos In Natura ou Minimamente Processados, o qual está em consonância com o preconizado pelas normativas do PNAE. No entanto, os baixos percentuais de produtos regionais e da sociobiodiversidade presentes nos cardápios evidenciam uma restrita diversidade desses alimentos nas escolas das comunidades indígenas no estado. Ressalta-se, ainda, que o Guia Alimentar para a População Brasileira recomenda a limitação do consumo de alimentos processados e que os alimentos ultraprocessados sejam evitados no consumo diário. Além disso, houve a oferta de alimentos proibidos pelo Programa, conforme identificado pela ferramenta do IQ COSAN, a qual apontou que os cardápios analisados precisam de melhoras na oferta dos alimentos. Dessa forma, compreende-se que a alimentação escolar indígena, no Pará, necessita de alterações que garantam o respeito à cultura e à tradição alimentar como está regulamentado nas diretrizes e nos princípios do PNAE.

Palavras-chave: Hábitos alimentares saudáveis;;Povos nativos;;Programas e políticas de nutrição e alimentação;.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Análise dos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil

TAÍS MELO DE RESENDE; LUCÉLIA DA CUNHA CASTRO; MARIA CLARA DE SOUSA BARBOSA; POLIANA CRISTINA DE ALMEIDA FONSECA VIOLA; CLÉLIA DE MOURA FÉ CAMPOS; SUELY CARVALHO SANTIAGO BARRETO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As iniciativas públicas de segurança alimentar desempenham um papel fundamental no combate à fome e na promoção da igualdade de acesso a alimentos adequados. Três destas importantes ferramentas são o Banco Alimentar, a Cozinha Comunitária e o Restaurante Popular, cada um dos quais contribui de forma única para o alívio da insegurança alimentar em diferentes contextos. Nesse sentido, este trabalho teve como objetivo realizar um levantamento a nível nacional desses equipamentos públicos de Segurança Alimentar e avaliar o status operacional.

MÉTODOS

Estudo descritivo com abordagem ecológica, utilizando os dados Abertos do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome do ano de 2019, que tiveram algum tipo de financiamento do Ministério. As variáveis analisadas incluíram: Unidade da Federação (UF), nome do equipamento público e status operacional (em funcionamento, em instalação, paralisado, modernização, inaugurado). As categorias “Não Se Aplica (NSA)”; “Sem Informação (SI)”; ‘Cancelado” e/ou “Campos vazios” foram agrupadas. A análise dos dados foi realizada por meio do programa Microsoft Excel, versão 2016, aplicando-se análise estatística descritiva, utilizando-se a frequência relativa. Por se tratar de informações de domínio público, ficou dispensada a submissão em comitê de ética em pesquisa.

RESULTADOS

Foram identificados 715 Equipamentos Públicos (EP) de Segurança Alimentar, distribuídos em: Cozinhas Comunitárias (CC) com 56,8% (n=406), Restaurantes Populares (RP) com 24,1% (n=172) e Bancos de Alimentos (BA) com 19,2% (n=137). Ao analisar a distribuição por UF, destacam-se: Ceará e Minas Gerais, concentrando 17,2% (n=70) e 15,0% (n=61) das CC, respectivamente. Quanto aos BA, destacam-se: São Paulo 24,1% (n=33), Minas Gerais 15,3% (n=21) e Rio de Janeiro 10,2% (n=14). Já os RP têm maior presença em São Paulo e Minas Gerais, ambos com 14,0% (n=24), Rio de Janeiro 9,9% (n=17) e Paraná com 9,3% (n=16). Minas Gerais é a UF com maior parte dos EP (n=106) que tiveram algum tipo de financiamento do Ministério. Quanto ao status operacional, 48,0% (n=195) das CC estavam em funcionando, 11,1% (n=45) em instalação, 0,2% (n=1) inaugurada, 15,3% (n=62) paralisadas e 25,4% (n=103) estavam

no grupo NSA. Sobre BA: 63,5% (n=87) estavam em funcionamento, 16,1% (n=22) em instalação, 0,7% (n=1) em processo de modernização, 2,2% (n=3) paralisados e 17,5% (n=24) estavam no grupo NSA. Quanto aos RP: 60,5% (n=104) em funcionamento, 4,7% (n=8) em instalação, 9,3% (n=16) paralisados e 25,5% (n=44) na categoria NSA.

CONCLUSÃO

Foi observado que muitos equipamentos estão em pleno funcionamento, porém a presença daqueles paralisados destaca desafios contínuos. Ceará, Minas Gerais e São Paulo emergem como protagonistas nesse cenário, ressaltando a importância regional desses recursos. É necessário estabelecer estratégias e investimentos, garantindo a efetividade desses equipamentos na promoção da segurança alimentar em âmbito nacional.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional;Equipamentos públicos;Alimentação saudável.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Análise dos registros de controle do binômio tempo-temperatura das preparações de um restaurante universitário em Belém-PA

YNMELLE ODETH BECKMAN RABELO; YASMIN VITÓRIA DA CONCEIÇÃO MONTEIRO; VICTORIA RODRIGUES DOS SANTOS; DANDARA LIMA SANTOS; THAIS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; XAENE MARIA DUARTE FERNANDES MENDONÇA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O controle do binômio tempo-temperatura é fundamental na avaliação das condições higiênico sanitárias das preparações ofertadas por um Serviço de Alimentação, uma vez que diminui os riscos de contaminação microbiológica patogênica, que poderá trazer malefícios para a saúde dos consumidores, além de manter as condições de palatabilidade da refeição. Em Serviços de Alimentação Coletiva, como o Restaurante Universitário (RU), a coleta e registro do binômio tempo-temperatura de forma correta e completa se faz essencial para avaliar a conformidade das preparações conforme o estabelecido pela Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) n° 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Este trabalho objetiva analisar a completude dos registros de controle do binômio tempo-temperatura das preparações de um Restaurante Universitário em Belém-PA.

MÉTODOS

Trata-se de estudo descritivo, retrospectivo acerca da análise da completude dos registros de controle de tempo e temperatura das refeições ofertadas em um RU em Belém-PA, referente ao período de julho a novembro/2023. O controle de temperatura é realizado diariamente no almoço e jantar para as preparações: Arroz, Feijão, Salada, Prato Principal e Prato Vegetarianos, sendo registrado pela equipe em 2 momentos: 1) quando a gastronorm (GN) começa a ser distribuída e 2) quando está na metade. Assim, foram considerados completos os formulários que apresentavam informações referentes ao tempo e temperatura nos 2 momentos. Para a realização deste estudo, todos os devidos cuidados éticos foram tomados e a pesquisa se iniciou apenas após a anuência do responsável técnico do restaurante.

RESULTADOS

Das 2.247 GNs que tiveram a temperatura aferida, 2.105 apresentaram registros preenchidos integralmente, com temperatura e tempo tanto do momento inicial quanto da metade da distribuição, o que correspondeu a 93,68% dos registros. Desses, as preparações Arroz, Feijão, Prato Principal e Salada atingiram mais de 90% dos dados registrados corretamente, sendo respectivamente: 95,56%; 96,58%; 96,39% e 92,66%. Já

o Prato Vegetariano atingiu 75,65% dos dados preenchidos corretamente, indicando que 65 GNs apresentavam dados incompletos.

CONCLUSÃO

Conclui-se que majoritariamente os registros de temperatura do RU estavam preenchidos corretamente, garantindo uma boa avaliação da segurança sanitária das refeições servidas. No caso do Prato Vegetariano, o maior percentual de dados incompletos pode ser atribuído a baixa rotatividade da GN, uma vez que um menor número de usuários opta pela preparação, o que ocasiona maior tempo no balcão de distribuição, não chegando a metade da GN e inviabilizando a coleta do tempo e temperatura no momento 2. Para minimizar essa questão, sugere-se que a preparação vegetariana seja acondicionada em GNs menores, evitando que permaneçam por longo tempo no balcão e possam ter o tempo e temperatura avaliados nos 2 momentos.

Palavras-chave: Serviços de Alimentação;Alimentação Coletiva;Inocuidade dos Alimentos;.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Análise do teor de sódio de laticínios e embutidos disponíveis para o preparo de refeições para coletividades de acordo com as normas brasileiras para rotulagem frontal

KARLA RENATA ROMAGNA RIBEIRO; VIRGÍLIO JOSÉ STRASBURG.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O sódio é considerado um dos nutrientes críticos para a saúde humana, devendo seu consumo ser monitorado e limitado para que a dieta não exceda as metas nutricionais recomendadas pela Organização Mundial da Saúde (OMS). Alimentos classificados como processados ou ultraprocessados podem conter altas quantidades desse nutriente, podendo seu consumo em grandes quantidades aumentar os riscos para desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. O objetivo deste estudo foi identificar o teor de sódio de laticínios e embutidos classificadas como "alto em" de acordo com os limites estabelecidos pela Instrução Normativa (IN) nº 75/2020 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para rotulagem frontal.

MÉTODOS

Estudo transversal, com amostragem por conveniência. Foi realizado por meio da análise de rótulos de laticínios e embutidos de diferentes marcas comerciais, disponíveis no mercado brasileiro para o preparo de refeições para coletividades em Serviços Comerciais de Alimentação (SCA). Para a escolha dos tipos de matérias-primas, foram utilizados dados das fichas técnicas das preparações comercializadas por um SCA do sul do Brasil no ano de 2023, durante as grandes refeições almoço e jantar. Foram consideradas para o estudo somente alimentos pertencentes ao grupo de processados ou ultraprocessados, de acordo com a classificação NOVA contendo informação nutricional declarada pela indústria.

RESULTADOS

Foram selecionados 19 tipos de matérias-primas utilizadas no SCA. Para cada uma, foram analisados cinco rótulos de diferentes marcas comerciais. Ao todo, os 95 itens que compuseram a amostra foram divididos nos seguintes grupos: 1) Laticínios (*cream cheese,* creme de leite, doce de leite, leite condensado, manteiga sem sal, muçarela de búfala, nata, queijos brie, gorgonzola, minas frescal, muçarela, parmesão, provolone, ralado e ricota) e 2) Embutidos (bacon, linguiça, presunto e salsicha). Segundo os critérios estabelecidos pela IN n° 75/2020 da ANVISA, 33,3% dos laticínios apresentaram alto conteúdo de sódio. Por sua vez, todos os alimentos do grupo de Embutidos continham quantidades excessivas de sódio, ultrapassando 600mg de sódio por 100g de alimento sólido.

CONCLUSÃO

De maneira geral, a avaliação da informação nutricional declarada nos rótulos mostrou que 47,4% dos alimentos analisados continham quantidade excessiva de sódio. Compete aos nutricionistas a responsabilidade de avaliar as informações nutricionais dos alimentos utilizados por serviços de alimentação, visando a oferta de alimentos de qualidade nutricional adequada à população.

Palavras-chave: Alimentação coletiva;Informação nutricional;Sódio;Serviços de alimentação.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Análise microbiológica de dietas enterais e fórmulas infantis manipuladas de Hospital Universitário no Nordeste do Brasil

MOEMA DE SOUZA SANTANA[1]; LARYSSA PANTOJA DE OLIVEIRA CARVALHO[2]; JOVIANA COELHO AFONSO[2]; GENICE OLIVEIRA DE SOUZA[2]; SUELYNE RODRIGUES DE MORAIS[1]; ADRIANA CÉSAR DA SILVEIRA[1]. 1. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO WALTER CANTÍDIO - FORTALEZA - CE - BRASIL /EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES (EBSERH)., FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. HOSPITAL DE DOENÇAS TROPICAIS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS (HDT-UFT) - ARAGUAÍNA - TO - BRASIL/ EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES (EBSERH)., ARAGUAÍNA - TO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Terapia Nutricional Enteral (TNE) deve abranger a adequada preparação, conservação e armazenamento de dietas enterais e fórmulas infantis. Sendo assim, o setor de manipulação de dietas enterais (sondário) deve atender os padrões microbiológicos de controle sanitários para garantir a qualidade e segurança microbiológica das dietas e fórmulas infantis manipuladas. Deste modo, o objetivo do presente foi avaliar qualidade microbiológica de dietas enterais e fórmulas infantis manipuladas em Hospital Universitário no Nordeste do Brasil.

MÉTODOS

Foram analisadas amostras de dietas enterais industrializadas em sistema aberto e fórmulas infantis reconstituídas em uso na primeira terça-feira dos meses agosto, setembro e outubro de 2023. As amostras (100 ml cada) foram encaminhadas ao Laboratório Central de Saúde Pública do Ceará (LACEN) para análise de micro-organismos aeróbicos mesófilos, Coliformes, *Bacillus cereus*, *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella sp*, *Sthaphylococcus aureus*, *Yersinia enterocolitica* e *Clostridium perfrigens* considerando os padrões microbiológicos definidos pela RDC nº 503 de 27 de maio de 2021.

RESULTADOS

Não foram observadas inconformidades nas amostras de dietas industrializadas em sistema aberto e fórmulas infantis avaliadas nos meses de agosto e setembro de 2023, observando-se o indicativo de conformidade de boas prática e atenção aos padrões sanitários para micro-organismos aeróbicos mesófilos, coliformes, *Bacillus cereus*, *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella sp*, *Sthaphylococcus aureus*, *Yersinia enterocolitica* e *Clostridium perfrigens*. No entanto, no mês de outubro, foi constatado crescimento insatisfatório de micro-organismos aeróbicos mesófilos nas amostras de fórmulas infantis analisadas (3,0 X 10^3 UFC/ml e 8,3x10^3 UFC/ml)

resultando em inconformidade ao padrão sanitário vigente (<10^3 UFC/g). Diante da inconformidade, foram revistos os processos de controle térmico do sondário para posterior avaliação das condutas realizadas.

CONCLUSÃO

Conclui-se que as amostras analisadas nos meses de agosto e setembro encontram-se adequadas conforme as legislações vigentes, indicando boas condições higiênico sanitárias. No entanto foram encontrados microrganismos mesófilos totais aeróbios em duas amostras de fórmulas infantis reconstituídas do mês de outubro. Esses indicadores sinalizam a necessidade de rever os processos de trabalho, tendo em vista que os mesófilos apresentam temperatura ótima de crescimento entre 20°C a 45° C. Torna-se importante monitorar o controle de temperatura, realizar as manutenções preventivas de equipamentos e intensificar o treinamento de boas práticas para manipuladores.

Palavras-chave: Manipulação de alimentos;Análise Microbiológica;Fórmulas Infantis.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Análise qualitativa de cardápios de pré-escolas públicas e privadas de período integral do Distrito Federal

ALESSANDRA DE ARAUJO FRUTUOSO[1]; MARIA EDUARDA DOS SANTOS DE MESQUITA[1]; LORENZA RODRIGUES DOS REIS GALLO[1]; FABIANA LOPES NALON DE QUEIROZ[2]; PRISCILA CLAUDINO DE ALMEIDA[1]. 1. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO, BRASÍLIA - DF - BRASIL; 2. ASSOCIAÇÃO DE NUTRIÇÃO DO DISTRITO FEDERAL, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Na infância se formam os hábitos alimentares, fatores condicionantes para o equilíbrio da saúde do futuro adulto. Logo, trata-se de um período crítico na vida da criança, caracterizado por um comportamento alimentar imprevisível e variável. Sendo assim, o ambiente escolar configura um espaço considerável para a formação de hábitos alimentares saudáveis, uma vez que a escola auxilia na concepção de valores da criança. Nesse sentido, o cardápio escolar atua como ferramenta para promover a educação alimentar e nutricional (EAN), pois os alimentos nele presentes podem servir como modelo para uma alimentação saudável e equilibrada e que atenda às necessidades fisiológicas e gustativas das crianças. Assim, o objetivo deste estudo foi analisar qualitativamente os cardápios de pré-escolas de período integral no âmbito público e privado.

MÉTODOS

Foi realizado um estudo transversal, de cardápios de 12 pré-escolas do âmbito público, e 12 pré-escolas do âmbito privado do Distrito Federal, envolvendo amostra de 98 cardápios. O estudo foi dispensado da aprovação do Comitê de Ética em Pesquisas pelo artigo 1, da resolução CNS n° 510/2016. A análise dos dados foi feita de acordo com o Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (IQ COSAN) desenvolvido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) em 2018. Assim, os dados foram avaliados mediante pontuação, sendo positiva quanto à presença dos seis grupos alimentares, alimentos regionais, alimentos da sociobiodiversidade, diversidade e a ausência de alimentos doces e restritos ou negativa quanto à presença de alimentos proibidos.

RESULTADOS

Foi possível atestar que os cardápios de todas as pré-escolas privadas e de 11 pré-escolas públicas foram classificados como “adequados”, com exceção apenas dos cardápios da pré-escola pública 9, que receberam a classificação de “precisa de melhorias”. As pré-escolas privadas apresentaram maior diversidade comparadas às pré-escolas públicas. Todos os cardápios mantiveram uma pontuação média de 8 pontos em 10 possíveis referentes aos grupos dos feijões e das frutas in natura. Para leites e derivados, em 40 dos

60 dos cardápios, o leite está ausente aproximadamente 3 vezes por semana. Foi observada a presença de alimentos e preparações doces frequentemente em alguns cardápios. Os alimentos restritos foram ofertados por 7 das 12 pré-escolas, principalmente pão de queijo e linguiça que são oferecidos de forma frequente.

CONCLUSÃO

Os cardápios, em sua maioria, estão adequados segundo os critérios do IQCOSAN, principalmente, quanto à presença de alimentos que respeitam a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis. Entretanto, ainda que a maioria dos cardápios tenham sidos classificados como adequados, há uma grande monotonia nos cardápios das pré-escolas públicas e uma maior presença de alimentos restritos e preparações doces nas pré-escolas privadas, apesar de apresentarem grande variedade na oferta de alimentos.

Palavras-chave: Saúde infantil;;Alimentação Escolar;;Crescimento e Desenvolvimento.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Aplicabilidade de boas práticas em uma escola pública na região sul do Brasil

BÁRBARA TOMASEL MACHADO; MARTINE ELISABETH KIENZLE HAGEN; AMANDA SOUZA SILVA SPERB; MARINA FELDENS HEINECK; LETÍCIA SOUZA MUZA; LUCIANA DIAS DE OLIVEIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL (UFRGS), PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A implementação de boas práticas (BP) na manipulação de alimentos é fundamental para evitar o desenvolvimento e a propagação de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar. De acordo com a Organização Mundial da Saúde, cerca de 600 milhões de pessoas no mundo adoecem anualmente por ingerir algum tipo de alimento contaminado e 420 mil pessoas morrem pela mesma causa (OPAS, 2022). Em vista disso e considerando a importância do papel do manipulador de alimentos na produção das refeições, este estudo teve por objetivo avaliar a aplicabilidade de boas práticas em uma escola pública na região sul do Brasil.

MÉTODOS

A partir do projeto Educação Alimentar e Boas Práticas de Manipulação de Alimentos Cultivados nas Hortas Comunitárias, foi desenvolvido um estudo de caso em uma escola pública na região do sul do Brasil. O projeto envolveu um diagnóstico da implementação das BP, a elaboração do Manual de Boas Práticas (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's). Neste estudo, foi utilizada a Ferramenta Manual de Boas Práticas (FMBP) elaborada pelos CECANE's (Centros colaboradores em Alimentação e Nutrição Escolar) para avaliar o percentual da aplicabilidade das BP. A classificação de risco sanitário da ferramenta segue a seguinte pontuação (%): Situação de risco sanitário Muito Alto (0 -25%); Situação de risco sanitário Alto (26-50%); Situação de risco sanitário Regular (51-75%); Situação de risco sanitário Baixo (76 - 90%); Situação de risco sanitário Muito Baixo (90 -100%).

RESULTADOS

A utilização da FMBP possibilitou a elaboração de MBP e dos POP's, bem como gerou um percentual de risco sanitário, do serviço de alimentação, classificado como regular (71,4%). Foram avaliados e pontuados os seguintes itens: 1. Edifícios e instalações da área de preparo de alimentos - 81%; 2. Equipamentos para temperatura controlada - 46,6%; 3. Manipuladores - 84,6%; 4. Recebimento - 100%; 5. Processos e produções - 60%; 6. Higienização ambiental - 71%. A partir disso, foi delineado um plano de providências que foi apresentado para a diretora e aos manipuladores da escola. A diretora encaminhou para o setor público responsável a necessidade de adequação do item 1 (edifícios e instalações) para que sejam corrigidos e também providenciou a correção dos demais itens.

CONCLUSÃO

A experiência da FMBP indicou risco sanitário regular, o que demonstrou a limitação da aplicabilidade das BP na escola avaliada. Porém, as ações de adequações realizadas, bem como a parceria com projetos de Universidades, contribuem para reduzir o risco sanitário nos serviços de alimentação escolar.

Palavras-chave: boas práticas de manipulação;;alimentação escolar;;contaminação de alimentos;;alimentação coletiva;;doenças transmitidas por alimentos;.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Aplicação do checklist de avaliação de sustentabilidade em um hospital público universitário de Porto Alegre, Rio Grande do Sul

MARLA DARLENE MACHADO VALE[1]; ANA LÚCIA SERAFIM[2]; ANA TERESA OLIVEIRA[1]; ANDREA CRISTINA SILVA GONZALES[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL (UFRGS), PORTO ALEGRE - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL (UFRGS), SUPERVISÃO E QUALIDADE ASSISTENCIAL DO HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE (HCPA), PORTO ALEGRE - RS - BRASIL; 3. HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE (HCPA), PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os impactos ambientais decorrentes do uso indiscriminado de recursos naturais em diversas atividades econômicas na sociedade contemporânea, incluindo a produção de refeições coletivas, estão em constante crescimento. Com isso, tornam-se evidentes os impactos desse setor, no que se refere à geração de resíduos sólidos, ao consumo de água e energia. O objetivo desta pesquisa foi avaliar a implementação de boas práticas ambientais em um hospital público, por meio do checklist de avaliação de sustentabilidade, com o propósito de averiguar o compromisso da instituição com a preservação do meio ambiente.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal conduzido na seção de produção de alimentos de um hospital público universitário em Porto Alegre-RS. Para avaliar as boas práticas ambientais, utilizou-se uma versão adaptada do checklist de avaliação de sustentabilidade. Este instrumento é composto por 7 itens: 1) Consumo de Água; 2) Consumo de Eletricidade; 3) Consumo de Gás; 4) Gestão de Produtos Químicos; 5) Gestão de Resíduos; 6) Utilização de Hortifruti; 7) Avaliação da Satisfação do Cliente. As respostas foram avaliadas em uma escala de 1 a 3, onde "3" equivale aos aspectos adequados, "2" aos intermediários, e "1" aos inadequados. Esse foi aplicado por estagiárias do Serviço de Nutrição e Dietética durante o mês de setembro de 2023. Os dados coletados foram analisados a partir das pontuações e percentuais de adequação, sendo que a pontuação máxima foi obtida considerando o máximo de excelência (valor "3").

RESULTADOS

A pontuação obtida foi de 553 pontos em uma escala absoluta, enquanto a pontuação máxima possível foi de 846. Resultando em um percentual de 65,36%, o qual foi classificado como aceitável para este tipo de serviço. Analisando os itens separadamente, obteve-se que cinco itens tiveram pontuações adequadas: resíduos (71,4%), hortifrutis (68,5%), satisfação do cliente (53,3%), consumo de eletricidade (85,1%) e uso de

produtos químicos (80,7%). Em contrapartida, teve-se que dois itens receberam pontuações consideradas não aceitáveis, sendo eles: o consumo de água (44,9%) e de gás (41,5%), principalmente pelo fato de não haver um controle individualizado do consumo no setor, não sendo possível mensurar o consumo.

CONCLUSÃO

Os resultados desta pesquisa evidenciam que, apesar dos esforços para promover boas práticas ambientais na produção de refeições coletivas desse hospital analisado, ainda há desafios a serem superados. A pontuação de 65,36% denota um nível de adequação aceitável, porém, ressalta a necessidade contínua de aprimoramento, com foco particular nos aspectos relacionados ao consumo de água e gás que se tivessem uma mensuração de consumo poderiam entrar dentro de um indicador de qualidade. Portanto, esses achados reforçam a importância em buscar soluções que meçam e reduzam o consumo de recursos naturais e minimizem os impactos ambientais na produção de refeições coletivas em hospitais.

Palavras-chave: Alimentação coletiva;Unidade hospitalar;Indicadores de desenvolvimento Sustentável;Nutrição.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

APLICAÇÃO DO MÉTODO SMITH- KASAVANA EM UM RESTAURANTE COMERCIAL DO RIO DE JANEIRO,RJ

ISABELLA DE AZEREDO MISSAGIA; CLARISSA MAGALHÃES DO VALE PEREIRA; ANA CLÁUDIA MAZZONETTO. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A matriz desenvolvida por Smith e Kasavana é um tipo de método de análise de cardápio, também denominado engenharia de cardápio, cuja finalidade é determinar quais itens do cardápio necessitam ser reavaliados, eliminados ou reposicionados. Para sua realização são incorporadas em uma matriz informações de volume de vendas (popularidade) e margem de contribuição (lucratividade). O presente trabalho tem como objetivo aplicar o respectivo método no cardápio de um restaurante comercial a la carte na cidade do Rio de Janeiro.

MÉTODOS

Foram analisadas as vendas realizadas no período de março de 2023 à abril de 2023, além de todas as Fichas Técnicas de Preparo (FTP) dos itens alimentares comercializados no local. Das 77 FTP foram extraídos dados de nome da preparação, custo total e preço de venda, e foi calculada a margem de contribuição. A classificação segundo o método de engenharia de cardápio foi realizada duas vezes. A primeira,somente com base nos dados teóricos das FTP. A segunda, após a realização de visita técnica ao local a fim de acompanhar a realização de quatro preparações pré-selecionadas para verificar se havia disparidades entre a preparação realizada e sua respectiva FTP. As diferenças encontradas foram contrapostas ao resultado da primeira análise e foram calculados o preço de custo e margem de contribuição das preparações. Uma segunda matriz de engenharia de cardápio foi elaborada a partir dos novos dados.

RESULTADOS

A primeira matriz de EC identificou que 16% dos itens eram estrelas (alta popularidade e lucratividade), 25% eram cachorros (baixa popularidade e lucratividade), 32% eram burros (alta popularidade e baixa lucratividade) de carga e 27% eram quebra-cabeça (baixa popularidade e alta lucratividade) . As quatro preparações selecionadas para análise apresentaram diferenças em seu preparo. A preparação estrela teve aumento de 3,28%, que representa R$0,51. A preparação quebra-cabeça apresentou redução de 21,67%, que representa R$3,24. A preparação cachorro teve aumento de 4,13%, que representa R$0,37. A preparação burro de carga teve aumento de 11,67%, que representa R$ 0,15. Após a elaboração da segunda matriz de EC, foi possível observar que as diferenças encontradas em uma das preparações a transferem da categoria estrela para burro de carga.

CONCLUSÃO

Foi possível concluir que o estabelecimento apresenta uma porcentagem baixa de estrelas em comparação aos demais, e que a maior parte do cardápio é composta por itens pouco populares ou lucrativos. Pode-se observar, também, que o reforço das FTP se fazem essenciais para o controle de custos e padronização, desde que diferenças foram encontradas em todas as preparações analisadas. Ademais, se faz necessário investir mais profundamente as razões pelas quais existem tantos itens com baixa popularidade e lucratividade, e aplicar ações estratégicas para impulsionar as vendas destes itens.

Palavras-chave: Unidade de Alimentação e Nutrição;Alimentação Coletiva;Custos;Nutrição em produção de refeições;Nutricionista.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Aproveitamento integral dos alimentos como estratégia para redução de resíduos orgânicos em um Restaurante Universitário do Rio de Janeiro: receitas práticas, saudáveis e sustentáveis

MANOELA PESSANHA DA PENHA[1]; RHAISSA MARTINS MACHADO[1]; LETÍCIA DE MENEZES E SOUZA[1]; VINÍCIUS DINIZ VILLAS BÔAS RANGEL[2]; JULIA MEDEIROS RAMALHO[2]; MARISTELA SOARES LOURENÇO[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

É imprescindível o desenvolvimento de formas para enfrentar o desperdício de alimentos, uma vez que para além de questões sociais, o desperdício também gera impactos ambientais. Sendo assim, o aproveitamento integral dos alimentos (AIA) surge como uma estratégia viável para a mudança do panorama atual. O AIA é capaz de promover uma alimentação saudável e sustentável, principalmente dentro do setor de Alimentação Coletiva, que mobiliza diariamente grandes quantidades de insumos para as suas atividades diárias. Portanto, o objetivo deste trabalho foi desenvolver receitas com AIA em um restaurante universitário situado na cidade do Rio de Janeiro/RJ.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo experimental, descritivo e qualitativo em um Restaurante Universitário (RU), localizado na cidade do Rio de Janeiro, com produção de 7 a 8 mil refeições/dia, em média. Por meio da análise do cardápio do RU, dos resíduos gerados no setor de pré-preparo de frutas, legumes e verduras (FLV) e do trabalho das manipuladoras deste setor, de outubro a dezembro de 2023, foi possível identificar alguns gêneros que seriam passíveis de serem aproveitados em sua integridade. A partir de testes, foram determinadas receitas a serem elaboradas na UAN, assim como as respectivas fichas técnicas de preparo (FTP) para as preparações viáveis. Foram selecionadas receitas cujo processo produtivo exigiam poucas etapas, sem complexidade e que não necessitasse de muitos ingredientes para sua realização, evitando a elevação do custo do preparo e a mobilização de mais funcionários ou aumento da carga de trabalho de algum setor.

RESULTADOS

As receitas selecionadas a partir da análise dos resíduos orgânicos gerados no setor de pré-preparo de FLV foram o “sal de ervas”, “snack de semente de abóbora” e “caldo de legumes”. O sal de ervas tem como base, além do sal refinado, a casca de cebola desidratada e talos de salsa, mas pode sofrer a adição de outros temperos naturais que poderiam eventualmente ser descartados. O snack de semente de abóbora é obtido pela separação das sementes da polpa da abóbora (parte convencionalmente utilizada), onde

as sementes são temperadas com sal (o sal de ervas) e levadas ao forno. Já o caldo de legumes foi elaborado utilizando-se cascas e talos provenientes do pré-preparo, à base de cebola, alho-poró e cenoura. O caldo de legumes é uma preparação de versatilidade importante e pode ser acrescentado em diversas preparações dentro do serviço de alimentação.

CONCLUSÃO

As estratégias de AIA aqui apresentadas auxiliam na redução do descarte de resíduos orgânicos e possibilitaram um acréscimo nutricional e de sabor aos alimentos produzidos no serviço de alimentação estudado. Para cada preparação desenvolvida com vistas a serem aplicadas no processo produtivo da UAN, foram criadas as fichas técnicas para auxiliar os funcionários acerca das quantidades e o modo de preparo de cada receita, deixando assim o preparo padronizado.

Palavras-chave: Aproveitamento Integral dos Alimentos;Desperdício de alimentos;Sustentabilidade;Resíduos de alimentos.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Associação entre o estado nutricional pré-gestacional e consumo de alimentos ultraprocessados por puérperas com até 15 dias pós-parto: uma análise no município do Rio de Janeiro.

ANA BEATRIZ FRANCO SENA SIQUEIRA[1]; ISABELA RODRIGUES MANSUR[1]; CINTIA OLIVEIRA DE MOURA[2]; ANA CAROLINE DE CARVALHO MARINS[1]; ROBERTA BRAGA PASINI LUCCHETTI[1]; FERNANDA REBELO[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL; 2. INSTITUTO FERNANDES FIGUEIRA, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Durante a gestação, assim como no período pós-parto, o organismo da mulher passa por diversas mudanças, sendo fundamental que ocorra ajuste no consumo alimentar. Diversas pesquisas demonstraram aumento significativo no consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) pela população geral ao longo das últimas décadas. No entanto, poucas pesquisas são encontradas em amostras de puérperas, o que reforça a importância deste trabalho. O objetivo do presente estudo foi avaliar possível associação entre o estado nutricional pré-gestacional e o consumo de AUP por puérperas com até 15 dias pós-parto.

MÉTODOS

Trata-se de uma análise descritiva realizada com dados de uma coorte de puérperas residentes no município do Rio de Janeiro, oriundas de pesquisa realizada em maternidade pública do município. Foram incluídas puérperas até 15 dias pós-parto; com idade de 20 a 45 anos; em aleitamento exclusivo nos 5 dias anteriores à entrada no estudo; excluídas puérperas com doenças crônicas não transmissíveis ou infecciosas; em uso de antidepressivos ou medicação psiquiátrica; gestação gemelares; sorologia positiva para doenças virais na gestação e lactente com alguma doença ou agravo que inviabilizam o neuro desenvolvimento motor. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do IFF (CAAE: 26971319.1.0000.5269, parecer: 6.095.803). Os dados de consumo de AUP foram obtidos com o rastreador Nova e puérperas com dados acima do 5º quintil de distribuição foram classificadas como tendo alto consumo de AUP.

RESULTADOS

Os dados apresentados são referentes a 62 mulheres (n esperado de 95) incluídas no estudo até setembro de 2023. Os resultados do escore Nova variaram de 0 a 10, 3 mulheres não relataram nenhum consumo. A mediana encontrada foi de 3 - sendo este também o escore mais frequente relatado por 15 mulheres - com um intervalo interquartilar variando de 2 a 5. Na categorização do escore Nova, valores ≥ 6 delimitaram a classificação das puérperas no 5º quintil de distribuição. Foi identificada associação estatisticamente

significativa entre ter iniciado a gestação com diagnóstico de obesidade e o maior consumo de AUP no puerpério imediato (OR = 7,5; p-valor =0,03).

CONCLUSÃO

Visto que as mulheres que apresentavam diagnóstico pré-gestacional de obesidade relataram maior consumo de AUP no período pós-parto é necessário a adoção de uma abordagem de cuidado e orientações nutricionais específicas para esse grupo no pré-natal, dado que já possuem o risco maior de desenvolvimento de DCNT e o consumo de AUP pode atuar como fator de risco adicional. Análises serão refeitas com a amostra total, o que tende a aumentar a precisão dos resultados já obtidos com a amostra parcial.

Palavras-chave: Consumo alimentar;Puérperio;Escore Nova.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Associação entre padrão alimentar e indicadores de obesidade abdominal em adultos e idosos de uma capital do Nordeste: um estudo de base populacional

FELIPE DA COSTA CAMPOS; LAYANNE CRISTINA DE CARVALHO LAVÔR; MILLYAM KAREM MARIANO DA SILVA; LUIZ HENRIQUE BANGUIM ARAUJO; POLIANA CRISTINA DE ALMEIDA FONSECA VIOLA; KAROLINE DE MACÊDO GONÇALVES FROTA. UFPI, TERESINA - PI - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O excesso de peso e a obesidade estão associados a uma maior taxa de mortalidade. A dieta é um fator de risco importante para intervenção, e pode ser avaliada através de padrões alimentares, que são grupos de alimentos consumidos que permitem uma reflexão mais realista dos hábitos alimentares. O objetivo deste estudo foi verificar a associação entre os padrões alimentares com indicadores de obesidade abdominal em adultos e idosos de uma capital do Nordeste brasileiro.

MÉTODOS

Estudo transversal de base populacional domiciliar com amostragem probabilística por conglomerado, correspondente um recorte dos dados provenientes da pesquisa “Inquérito de saúde domiciliar nos municípios de Teresina e Picos (PI)”. Foram incluídos no estudo adultos de 20 a 59 anos e idosos de 60 anos ou mais. Os padrões alimentares foram definidos pelo método estatístico de análise fatorial por componentes principais (ACP) utilizando-se dados de consumo alimentar coletados por meio de R24h. Os indicadores de obesidade abdominal foram obtidos a partir da circunferência da cintura (CC) e a razão cintura-estatura (RCE) por meio da razão entre a CC e a estatura. A associação foi verificada por meio de regressão linear simples e múltipla, ajustada para fatores de confundimento (idade, sexo, escolaridade, consumo de álcool, tabagismo, prática de atividade física e calorias totais da dieta) o valor de $p<0,05$ e Intervalo de confiança (IC) 95%. A presente pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFPI, sob parecer de nº 2.552.426, de acordo com a Resolução 466/2012.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 490 indivíduos, 361 adultos e 129 idosos, maior parte sexo feminino 66,9%. Em relação aos marcadores antropométricos de obesidade abdominal, os adultos apresentaram menor CC, RCE e risco cardiometabólicos, quando comparados aos idosos (CC: 60,9% vs. CC: 78,3%; RCE: 73,4% vs. RCE: 95,3%, respectivamente). Foram identificados três padrões alimentares: "Saudável, Padaria e Ultraprocessados", que explicaram 20,1% da variabilidade dietética total. Houve uma associação positiva significativa entre a aderência ao padrão Ultraprocessados e o aumento da CC em idosos (β: 3,91; IC95%: 0,95/6,9; p=0,01). Foi encontrada uma associação positiva e significativa entre a aderência ao padrão Ultraprocessados e RCE em idosos (β: 0,03;

IC95%: 0,02/0,05; p=0,0001). Os idosos foram mais sensíveis à exposição ao padrão ultraprocessados e aumento de obesidade abdominal avaliados por meio da CC e RCE. Entre os adultos não foi encontrada associação significativa entre os padrões alimentares e marcadores de obesidade (CC e RCE).

CONCLUSÃO

O padrão "ultraprocessados" foi associado ao aumento do risco cardiometabólico em idosos. Esses achados servem como direcionamento para orientar estratégias de promoção da saúde e políticas públicas, que conscientizem a população sobre os riscos da ingestão de alimentos ultraprocessados, como forma de prevenir as doenças crônicas não-transmissíveis.

Palavras-chave: Obesidade;Nutrição;Consumo alimentar.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

A Terceirização de um serviço de nutrição e dietética continua sendo vantajosa?

ANA PAULA ALVES REIS; HELOIZA CRISTIANE TEIXEIRA ESTEVES; CRISTINA TERUKO KARIYA. INSTITUTO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE HCFMUSP, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Serviço de Nutrição e Dietética (SND) é uma unidade que se relaciona diretamente com os custos totais do hospital, sendo importante para a tomada de decisões, conhecer os gastos deste serviço. A terceirização dos processos de produção e distribuição de refeições é uma tendência mundial, suscitando a questão: a terceirização de um SND continua sendo vantajosa? O objetivo deste trabalho é comparar os custos de um SND e a qualidade do serviço quando autogestão e na terceirização.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo retrospectivo, os dados foram coletados da área de produção e distribuição de refeição (APDR) do SND de um hospital público pediátrico de São Paulo no período de janeiro de 2021 a outubro de 2022, quando o serviço era autogestão e nos períodos de janeiro de 2014 a outubro de 2015 e janeiro de 2021 a outubro de 2022 quando o serviço estava terceirizado. Para o cálculo dos custos foi utilizado o Sistema por Absorção, sendo incluídos os custos diretos com pessoal (salários, encargos, benefícios), materiais (descartáveis, uniformes), gêneros alimentícios, serviços gerais (gás, contratos, manutenção) e os custos indiretos (água, telefone e resíduos). Para avaliar a qualidade da alimentação foi utilizado o indicador de satisfação da alimentação. Foi calculada a média, mediana e desvio padrão (dp) por meio de planilha Microsoft Office Excel®. As análises estatísticas foram conduzidas utilizando o software Stata versão 15.1, adotando $p \leq 0,05$ como significativo.

RESULTADOS

Na autogestão, os custos do Serviço de Nutrição corresponderam a 2,24% em relação ao custo total do hospital, sendo a mediana 2,21 e dp 0,38. No serviço terceirizado, no período de 2014 à 2015, foi de 2,17% em relação ao custo total do hospital, mediana 2,21 e dp 0,15 e no período de 2021 à 2022 foi 1,73%, a mediana 1,72 e dp 0,13. A avaliação da satisfação da alimentação na autogestão a média das respostas entre ótimo e bom foi 86,94, mediana 87,80 e dp 9. Na terceirização, no período 2014 e 2015 foi 84,79 (entre ótimo e bom), mediana 84,26 e dp 9,69. No período de 2021 à 2022 , foi 97,00 (entre ótimo e bom), mediana 97,50 e dp 3,5.

CONCLUSÃO

Neste trabalho, verificou que os custos da APDR comparado aos custos totais hospitalares foram menores e estatisticamente significativos com a terceirização. A satisfação com alimentação melhorou no decorrer dos anos, pois com a terceirização, teve uma maior supervisão dos processos de produção e distribuição de refeição, uma vez que as nutricionistas de produção deixaram de executar a rotina, pois agora é realizada pela empresa terceirizada e intensificaram a supervisão com relação aos processos.

Palavras-chave: Terceirização;Custos;Serviço de Nutrição e Dietética.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Atuação do Nutricionista na Integralidade das Práticas do Cuidado em Contratos de Alimentação em Restaurantes Universitários

MARILIA FRANÇA; GISELE FERREIRA SANTOS; JULIA MEDEIROS RAMALHO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A presença de nutricionistas na elaboração de Termos de Referência e na fiscalização técnica de contratos de alimentação em Restaurantes Universitários (RU) é importante para auxiliar na promoção da integralidade das práticas do cuidado na assistência estudantil. Este relato destaca como o conhecimento técnico em Nutrição influencia positivamente a qualidade da alimentação oferecida, contribuindo para o bem-estar e saúde dos estudantes.

MÉTODOS

O processo envolveu a participação direta de nutricionistas desde a concepção do Termo de Referência até a fiscalização técnica do contrato. A metodologia incluiu revisão de normativas técnicas, análise de indicadores de qualidade nutricional, inspeções regulares no RU e interação constante com a equipe responsável.

RESULTADOS

Com relação à elaboração do Termo de Referência destacamos que as nutricionistas desempenharam um papel central na elaboração do Termo de Referência, considerando critérios nutricionais, diversidade alimentar e inclusão de opções. Diretrizes para a oferta de refeições balanceadas e adequadas às necessidades dietéticas dos estudantes foram cuidadosamente definidas. Quanto à fiscalização técnica, a presença contínua de nutricionistas na fiscalização do contrato reforça a conformidade com os padrões estabelecidos. Inspeções regulares favorecem a qualidade dos alimentos, a higiene no preparo e a observância das normas sanitárias. A equipe de Nutrição promoveu ações educativas junto à equipe de cozinha, visando aprimorar práticas e garantir a compreensão da importância de uma alimentação saudável. A identificação e atenção a necessidades dietéticas específicas, como restrições alimentares, preferências pessoais e reclamações e sugestões de clientes foram incorporadas na gestão do contrato. Isso favoreceu a inclusividade e a satisfação dos estudantes com diferentes perfis alimentares.

CONCLUSÃO

A atuação do nutricionista na elaboração do Termo de Referência e na fiscalização técnica do contrato em RU pode ser um fator promotor da integralidade das práticas do cuidado em saúde. Os resultados indicam que a presença do nutricionista não apenas eleva a

qualidade nutricional das refeições, mas também promove uma abordagem mais abrangente na assistência estudantil. A conclusão destaca que investir na gestão técnica contratual não é apenas uma medida orientativa, mas uma estratégia para colaborar com a saúde ampliada dos estudantes. Ao incorporar critérios nutricionais, educação alimentar e atenção à necessidades específicas, os RU podem favorecer auxiliar na promoção do bem-estar físico e emocional dos estudantes universitários. Este relato reforça a importância de considerar o papel crítico dos nutricionistas na construção de práticas de cuidado mais abrangentes e eficazes no ambiente acadêmico.

Palavras-chave: Nutricionista;Restaurante universitário;Saúde;Nutrição.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Atuação dos nutricionistas em unidades de alimentação e nutrição em três estados do nordeste brasileiro.

JARDIANE MARTINS DA MOTA; MARIA DO PERPÉTUO SOCORRO FONSECA; CECÍLIA MOREIRA LOBO; ADRIANA FONSECA TEIXEIRA; REGINA DA SILVA SANTOS. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 11ª REGIÃO, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A atuação do nutricionista na área de nutrição em alimentação coletiva, em gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) está normatizada pela Resolução CFN nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas. O CFN também determina na Resolução nº 527/2013 que compete ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) fiscalizar e orientar o exercício profissional em sua jurisdição, em cumprimento às normas existentes, sabendo-se que o exercício profissional qualificado e ético, beneficia a sociedade e leva ao reconhecimento do trabalho do Nutricionista. O objetivo deste estudo é descrever a atuação dos nutricionistas que trabalham na área de nutrição em alimentação coletiva em gestão de UAN, sob a jurisdição do CRN 11.

MÉTODOS

Trata-se de estudo retrospectivo, com amostra selecionada, a partir dos dados do sistema *Incorpware*® sobre as visitas técnicas realizadas nos Estados do Ceará, Maranhão e Piauí, no período de janeiro a 22 de novembro de 2023. Os dados foram compostos por informações extraídas do Roteiro de Visita Técnica (RVT) Alimentação Coletiva em UAN institucional pública ou privada. Este instrumento é utilizado para analisar o cumprimento das atividades obrigatórias do nutricionista através do relato do profissional e verificação de documentação comprobatória, categorizando os indicadores qualitativos e quantitativos.

RESULTADOS

No presente estudo, 94 RVT´s foram analisados. Quanto caracterização das unidades, a maioria era autogestão (57%), tipo de serviço centralizado (69%). Quanto a execução das atividades obrigatórias, verificou-se quanto aos indicadores qualitativos e considerando a maior parte dos nutricionistas entrevistados, que atingiram padrão mínimo para o indicador "elabora cardápios de acordo com as necessidades nutricionais dos clientes/usuários" (54%) e "promove periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários" (54%), que não elaboram informação nutricional do cardápio para clientes/usuários (66%), que não elaboram e implantam fichas técnicas de preparações (44%). Quanto aos indicadores quantitativos, identificou-se que a maioria dos profissionais elabora cardápio específico aos clientes/usuários com doenças e deficiências associadas à nutrição, bem como aos portadores de necessidades especiais (67%),

implantam e supervisionam atividades de pré-preparo (100%), preparo (100%) e distribuição (99%), promovem programas de educação alimentar e nutricional para clientes/usuários (61%), elaboram relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas (89%) e monitoram as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos (88%).

CONCLUSÃO

O presente estudo demonstrou necessidade de melhoria na execução das atividades obrigatórias, principalmente quanto aos indicadores qualitativos, evidenciando a importância de ampliar as ações de fiscalização e orientação profissional, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional dos indivíduos e da coletividade.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva;Nutricionista;Serviços Públicos de Nutrição e Dietética.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Atualização dos procedimentos operacionais padronizados (POPs) para uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de João Pessoa – PB

LUIZ FELIPE DOS SANTOS; DANIELLE RAMOS DE OLIVEIRA; MAIARA DA COSTA LIMA; KATARYNE ÁRABE RIMÁ DE OLIVEIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOÃO PESSOA - PB - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Tendo em vista o grande impacto que as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) possuem, tanto para os comensais, quanto para a economia de empresas, questiona-se a adequação da administração desses estabelecimentos, considerando seu complexo funcionamento que engloba várias etapas. Sendo assim, é de expressiva importância o cumprimento dos pilares da administração e processos produtivos, visando combater imprevistos e atingir as expectativas dos clientes. E assim, a partir do controle dos processos e também estabelecimento de estratégias higiênico-sanitárias, é possível assegurar a segurança dos alimentos. Nesse contexto, o objetivo deste trabalho foi identificar e atualizar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) que são utilizados em uma UAN hospitalar localizada no município de João Pessoa-PB.

METODOLOGIA

O processo de atualização dos POPs foi conduzido seguindo as RDCs n° 275/2002 e nº 216/2004, sendo desenvolvido após um período de acompanhamento das atividades *in loco* e coleta de informações junto aos gestores e colaboradores da UAN. Durante o processo de atualização foram analisados itens obrigatórios como atividades críticas, materiais necessários (incluindo os produtos químicos e diluições), resultados esperados, ações corretivas, e os responsáveis pela execução. Em sequência foram revisadas as descrições do que fazer, o que observar e como executar.

RESULTADOS

Diante a rotina de atividades, foram revisados POPs com processos relativos a controle de saúde dos manipuladores, higiene (lavagem e antissepsia) das mãos, controle da potabilidade da água de consumo, manejo de lixo e resíduos, verificação de temperatura das preparações, coleta de amostras e controle de vetores e pragas urbanas. Foi identificado que esses POPs eram aplicados adequadamente na rotina da UAN e as principais modificações foram direcionadas a possíveis atualizações, complementações e modificações dos termos usados. Contudo, apesar desses documentos ficarem disponíveis (local de fácil acesso) para os manipuladores e responsáveis, sabe-se que a visualização em texto pode se tornar demorada e por isso, visando trazer facilidade, também foram desenvolvidas apresentações de forma gráfica para todos os POP, sendo essas fixadas nos quadros de avisos.

CONCLUSÃO

Foi possível observar que a maioria dos POPs estabelecidos na UAN eram seguidos adequadamente pelos colaboradores e responsáveis, tornando eficaz os processos realizados. Contudo, notou-se que algumas dúvidas surgiam durante a realização das atividades e os resumos gráficos elaborados facilitaram a manutenção dos resultados esperados, incluindo a qualidade sanitária e eficiência da produção.

Palavras-chave: serviços de alimentação;processos produtivos;controle higiênico-sanitário.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Audiências públicas como estratégia de fortalecimento da agricultura familiar: A experiência da Alimentação Escolar de Niterói

ALINE SOARES DE SOUZA[1]; LARISSA HAYDEE COSTA ALVADIA[1]; MARINA MESSAS SIQUEIRA MENEZES[1]; GIOVANNA MASCARENHAS GOMES DE ALMEIDA[2]. 1. FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NITERÓI, NITERÓI - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE SALGADO DE OLIVEIRA, NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No Brasil, a aquisição de alimentos da agricultura familiar (AF) tem sido incentivada por políticas promotoras de alimentação e nutrição. Nesse contexto, o Programa Nacional de Alimentação Escolar visa a favorecer a alimentação adequada, saudável e sustentável, bem como fortalecer a AF. De acordo com o artigo 31 da resolução 06 (2020) (RES 06) do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), antes da abertura das chamadas públicas, poderão ser realizadas audiências públicas para coletar subsídios e sanar dúvidas do processo de aquisição da AF. O objetivo deste trabalho foi relatar a experiência do município de Niterói na realização de audiências públicas com agricultores familiares.

MÉTODO

Após visita de agentes do Centro Colaborador em Alimentação em 2021 e a emissão de um relatório recomendando cumprir o artigo 31 da RES 06, desde 2022 o município de Niterói organiza audiências públicas para fortalecer a AF no âmbito escolar. Previamente à realização das audiências, foi elaborada uma pauta para os encontros com os seguintes conteúdos: apresentação do histórico de compra de AF de Niterói, os valores investidos nos últimos anos na AF, os gêneros adquiridos, as regiões de compra e também um momento para sanar dúvidas com a participação da Empresa de Assistencia Técnica e Extensão Rural do Estado do Rio de Janeiro. Os participantes foram encorajados a trocar informações e foram coletados dados dos agricultores referentes a gêneros produzidos, contato, região e se possui Cadastro Nacional de Agricultura Familiar (CAF).

RESULTADOS

Foram realizadas duas audiências, em 2022 e 2023. Em 2022 participaram seis representantes de cooperativas e oito agricultores individuais. Dos presentes, três não tinham CAF. Em 2023, foram cinco participantes, sendo um agricultor individual e os demais representantes de cooperativa, todos com CAF. Com as informações coletadas nas audiências, outros tipos de alimentos foram incluídos nas chamadas públicas subsequentes, por exemplo, alguns alimentos minimamente processados, como arroz integral, feijão preto e feijão carioca. Ademais, após diálogos construtivos com os produtores, foi incorporado o pão elaborado sem açúcar e ingredientes ultraprocessados

às chamadas, ampliando a diversidade no cardápio escolar da rede municipal destinado às crianças de 0 a 3 anos e respeitando as diretrizes da RES 06.

CONCLUSÃO

Este trabalho relatou a experiência bem-sucedida de Niterói na implementação de audiências públicas com agricultores familiares, conforme a RES 06 do FNDE. Após as audiências, observou-se um impacto positivo na diversificação dos alimentos incluídos nas chamadas públicas subsequentes, ampliando as possibilidades de alimentos oferecidos na alimentação escolar. As audiências realizadas pelo município não apenas cumpriram a recomendação estabelecida pela resolução, mas também se revelaram uma estratégia eficaz para impulsionar e fortalecer a agricultura familiar.

Palavras-chave: alimentação escolar;política pública;agricultura;chamada pública;agricultor.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação da adequação nutricional dos cardápios da alimentação escolar de creches e pré-escolas públicas do município de São Luís - MA.

JADSON OLIVEIRA COSTA; KAROLYNNI SILVA E SILVA; KARINA MARIANO SILVA; MAYLLA LUANNA BARBOSA MARTINS BRAGANÇA; ANA KARINA TEIXEIRA DA CUNHA FRANÇA; SUELI ISMAEL OLIVEIRA DA CONCEIÇÃO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUIS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os cardápios da alimentação escolar da rede pública de ensino devem ser planejados criteriosamente, a fim de atender às necessidades nutricionais dos escolares e contribuir com a promoção da sua saúde. O monitoramento e avaliação dos cardápios ofertados devem ser realizados continuamente, de modo a se identificar se eles atendem às recomendações estabelecidas nas normativas do Programa Nacional de Alimentação Escolar e se a alimentação escolar está promovendo a saúde e os hábitos alimentares saudáveis dos escolares. O objetivo deste estudo foi avaliar a adequação nutricional dos cardápios da alimentação escolar de crianças de dois a cinco anos de idade, matriculadas em creches e pré-escolas públicas do município de São Luís (MA)

MÉTODOS

Estudo transversal e observacional, realizado de agosto a setembro de 2022, que analisou os cardápios e os per capitas planejados para uma amostra probabilística de seis creches e pré-escolas públicas, sendo três da zona urbana e três da zona rural de São Luís (MA). Foram calculadas as médias de energia (kcal), macronutrientes (g), vitamina A (mcg), vitamina C (mg), ferro (mg), cálcio (mg) e sódio (mg) dos cardápios planejados e foram comparadas às recomendações preconizadas nas Resoluções do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação números 6 e 20 de 2020. As médias das ingestões das vitaminas A e C e dos minerais ferro e cálcio para as crianças de quatro a cinco anos de idade foram comparadas à referência *Estimated Average Requirement (EAR)* contida na *Dietary Reference Intakes* (DRI). Os percentuais de adequação de energia e dos nutrientes foram calculados e classificados em “adequados”, “abaixo” ou “acima” do preconizado.

O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Maranhão, sob os pareceres 4.022.985 e 5.246.898.

RESULTADOS

Houve baixa adequação dos cardápios das creches, para energia (76,1%), carboidratos (76,7-89,5%), lipídios (44,6-67%), vitamina A (38,8%), ferro (64,1%) e cálcio (13,2%) e adequação para proteínas (74,5-102,7%), vitamina C (232,1%) e sódio (<600 mg). Os cardápios das pré-escolas, apresentaram baixa adequação de lipídeos (66,7-91,8%), vitamina A (47,6%) e cálcio (15,2%); e adequação para energia (122,1%), carboidratos (124,5-148,1%), proteínas (111-158,6%), vitamina C (267,4%), ferro (117,5%) e sódio (<600 mg).

CONCLUSÃO

Os cardápios planejados para as crianças de dois a três anos de idade apresentaram baixa adequação no fornecimento de energia, carboidratos, lipídios, vitamina A, ferro e cálcio. Para as crianças de quatro a cinco anos de idade os cardápios apresentaram baixa adequação no fornecimento de lipídios, vitamina A e cálcio. As inadequações dos cardápios apontam a necessidade de ajustes nos seus componentes nutricionais e correção dos per capitas executados.

Palavras-chave: Planejamento de Cardápios;Pré-Escolar;Recomendações Nutricionais.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação da combinação alimentar "arroz e feijão" quanto ao potencial risco de contaminação por resíduos de agrotóxicos

THUANY MATIAS DA SILVA; BÁRBARA LETTYCCYA PEREIRA CHACON DE ARAÚJO; LARISSA MONT´ALVERNE JUCÁ SEABRA; PRISCILLA MOURA ROLIM. UFRN, NATAL - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O arroz e feijão fazem parte do hábito alimentar da população brasileira e do prato base em planejamento de cardápios institucionais. Nestas culturas alimentares são permitidos cerca de 133 ingredientes ativos (IA) de agrotóxicos para o feijão e cerca de 99 para o arroz. O risco de exposição dos alimentos aos agrotóxicos tem sido uma inquietação crescente no meio acadêmico devido aos efeitos adversos à saúde humana. Para a análise de resíduos de agrotóxicos nos alimentos são utilizados indicadores como Limite Máximo de Resíduo (LMR) e Ingestão Diária Aceitável (IDA), sendo esses dados úteis para estimar a Ingestão Diária Máxima Teórica (IDMT). O estudo objetivou avaliar o potencial risco de exposição a resíduos de agrotóxicos na oferta de arroz e feijão em cardápios de um restaurante institucional.

MÉTODOS

Estudo transversal, descritivo e quantitativo em que foi analisada a oferta per capita média semanal de arroz e feijão em cardápios institucionais. Os dados primários das quantidades per capita de arroz e feijão oferecidos nos cardápios institucionais avaliados foram coletados in loco por meio da análise de fichas técnicas de preparação. Informações sobre ingredientes ativos dos agrotóxicos como LMR e IDA foram coletadas das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Para o cálculo da estimativa de ingestão multiplicou-se o per capita pelo respectivo LMR do IA presente no alimento, e para avaliação do risco de exposição, estes valores foram comparados com a IDA, sendo o risco classificado como aceitável ou inaceitável, conforme metodologia da OMS. Foi adotado peso corporal médio da população do RN de 65 Kg (POF 2008-2009), desta forma a relação percentual entre IDTM e IDA versus o peso corpóreo foi utilizada para avaliação do risco. Aprovação ética (CEP-HUOL-parecer de número 2.989.483 e CAAE de número 92734418.5.0000.5292).

RESULTADOS

A oferta da combinação de arroz e feijão pode receber cerca de 186 resíduos de agrotóxicos ao longo de toda cadeia produtiva. Dentre os IA, destacam-se o fungicida metconazol e o inseticida terbufós considerados extremamente tóxicos, além do inseticida metomil, altamente tóxico. O per capita médio para o arroz e feijão oferecidos nos cardápios foram de 46g e 36g, respectivamente. Ao analisar o possível risco de exposição a esses resíduos, o carbossulfano no arroz e a abamectina no feijão, apresentaram-se com

IDMT acima da IDA, indicando risco inaceitável. O cardápio diário do almoço possivelmente apresentou abamectina, clorotalonil, imidacloprido, metomil e carbossulfano, em quantidades acima da IDA, indicando ingestão estimada inaceitável.

CONCLUSÃO

Os alimentos como arroz e feijão ofertados nos cardápios avaliados possivelmente apresentam-se contaminados com resíduos de agrotóxicos, com ingestão estimada acima do aceitável, particularmente para o metomil. Os dados encontrados contribuirão com a promoção de ações que incentivem a alimentação saudável, apoiando a aquisição de alimentos de base agroecológica.

Palavras-chave: Alimentação coletiva;Dieta ;Risco dietético;Agrotóxicos.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação da cultura de segurança dos alimentos em uma delikatéssen na região central do Rio Grande do Sul

MAÍRA DE OLIVEIRA PENNA[1]; LETÍCIA FERRIGOLO DALLA CORTE[1]; ANA LÚCIA DE FREITAS SACCOL[1]; LAÍS MARIANO ZANIN[2]. 1. UNIVERSIDADE FRANCISCANA, SANTA MARIA - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA) são preocupações mundiais de saúde pública, e suas causas estão diretamente associadas às Boas Práticas de Manipulação. Recentemente, observa-se uma mudança paradigmática no enfoque dos estudos acadêmicos voltados para a segurança dos alimentos, contemplando atributos subjetivamente humanos, como comportamentos, valores, crenças e percepções, ao invés de apenas dimensões técnicas dos requisitos regulatórios. A cultura de segurança dos alimentos consiste em uma visão mais holística de um serviço, englobando elementos intrínsecos que influenciam os manipuladores em suas ações. Uma alteração positiva da cultura organizacional no setor alimentício possui estreita relação com a redução do risco de DTHA. O presente estudo propôs-se a avaliar a CSA em uma delikatéssen na região central do Rio Grande do Sul.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo de caráter descritivo seguindo os mecanismos para realizar uma pesquisa de métodos mistos. Abordagem essa, que apesar dos desafios de levantar níveis mais profundos subjacentes à cultura, é a mais indicada devido à complexidade do fenômeno. O presente trabalho irá replicar os métodos avaliativos de Zanin et al. (2021), o qual os autores combinaram a avaliação quantitativa de oito elementos da CSA baseada em pessoas: liderança, comunicação, comprometimento, conhecimento, percepção de risco, pressão de trabalho e crenças normativas, ambiente de trabalho e sistema de gerenciamento, estilos, e processo. O período para a análise e coleta de dados ocorreu entre outubro e dezembro de 2023 em uma delikatéssen localizada em Santa Maria, Rio Grande do Sul. Para a devida coleta de dados, três pesquisadoras com graduação em Nutrição, foram devidamente qualificadas através de encontros semanais durante os meses de abril e junho de 2023.

RESULTADOS

Participaram gestores (4) e manipuladores de alimentos (8). Os dados coletados revelaram uma CSA que se destaca por sua natureza ativa e proativa (2-3). Essa pontuação de CSA foi atribuída principalmente à pontuação 3 para os elementos de comunicação e pressão de trabalho e crenças normativas, e à pontuação 2 para conhecimento, ambiente de

trabalho e percepção de risco. Já os elementos liderança, conhecimento e comprometimento possuíam pontuação transitória, tal e qual o resultado predominante do serviço de alimentação (2-3).

CONCLUSÃO

A complexidade crescente das cadeias alimentares e as constantes mudanças no cenário global exigem uma compreensão mais aprofundada das dinâmicas envolvidas na CSA. Portanto, é imperativo que se promova e incentive mais pesquisas nesta área, com o intuito de aprimorar as estratégias existentes, identificar novas tendências e desafios emergentes, e assim fortalecer ainda mais a base de conhecimento necessária para garantir a segurança dos alimentos de maneira eficaz no futuro.

Palavras-chave: Higiene dos alimentos;Produção de alimentos;Boas Práticas de Manipulação;Inocuidade dos Alimentos.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação da eficiência de higienização de equipamentos e utensílios de unidades de alimentação e nutrição

GLEUCIA SILVA MOURA; CAROLINNE REINALDO PONTES; LÍVIA CARVALHO BARBOSA HOLANDA; MARTA DA ROCHA MOREIRA; CHRISTIANE PINEDA ZANELLA. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA (UNIFOR), FORTALEZA, CEARÁ - BRASIL, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os programas de higienização são fundamentais para garantir a segurança alimentar e minimizar a contaminação por microrganismos patogênicos e deteriorantes. Eles incluem procedimentos de limpeza e desinfecção, além de treinamentos e monitoramentos regulares. Portanto, a higienização de equipamentos e utensílios de cozinha é fundamental para garantir a segurança alimentar e evitar a contaminação dos alimentos. O controle microbiológico é fundamental para minimizar possíveis degradações dos alimentos pela presença de microrganismos indesejáveis, evitando a redução da qualidade nutricional e sensorial, e principalmente prevenindo a disseminação das DTHA, doenças de transmissão hídrica e alimentar. O objetivo deste trabalho foi avaliar eficiência dos procedimentos de higienização adotados por unidades de alimentação e nutrição localizadas em Fortaleza, Ceará. Brasil.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo quantitativo, experimental e transversal, com 54 equipamentos e utensílios de 13 unidades de alimentação e nutrição (UAN). Foi aplicada a técnica de superfície de contato, onde o material foi coletado com auxílio de um swab após a realização dos procedimentos de higienização. O material foi transportando resfriado imediatamente após a coleta para realização contagem total de bactérias mesófilas aeróbias.

RESULTADOS

Dos 54 equipamentos e utensílios analisados, 74,1% eram utilizados para o preparo de alimentos e 25,9% para servir. Entre os tipos de UAN analisadas, 37,0% eram comerciais, 25,9% escolares, 18,5% hospitalares e 18,5% institucional. Quanto a distribuição dos equipamentos/utensílios por tipo de UAN, 37,0% (n=20) foram comerciais, 25,9% (n=14) de escolas e 18,5% (n=10) de hospitais e o mesmo de 18,5% (n=10) para instituições.

Das análises, 33,0% (n=18) foram equipamentos como geladeiras, freezers, triturador, masseira, batedeira, picador de legumes, multiprocessador, liquidificador e chapa; 33,3% (n=7) foram bancadas, 33,3% (n=7) eram balcões de distribuição, 11,0% (n=11) de cubas de distribuição, placas de corte 7,4% (n=4) e demais análises tiveram menos que 4%.

O resultado analítico demonstrou que das 54 análises realizadas, 31,5% (n=17) dos equipamentos e utensílios apresentaram resultado satisfatório quanto à eficiência da higienização realizada, e que 68,5% (n=37) estavam em não conformidade. Observou-se também que 44% (n=8) das UAN comerciais tiveram resultados satisfatórios, enquanto que para as escolas foram 27,8% (n=5), instituições 22,5% (n=4) e hospitais 5,6% (n=1).

CONCLUSÃO

Os resultados demostraram que os procedimentos de higiene adotados pelas unidades de alimentação e nutrição apresentam falhas, o que possibilita a contaminação de alimentos, gerando risco de ocorrência de DTHA.

Palavras-chave: Higiene alimentar;equipamentos para alimentos;contaminação de alimentos.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação da eficiência de higienização de equipamentos e utensílios pelo método de bioluminescência em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar

MARTA DA ROCHA MOREIRA[1]; BEATRIZ DO CEARÁ VITORINO[1]; LYZ DAMASCENO FABRICIO[1]; TALITA HAYARA DANTAS RODRIGUES ALENCAR ARARIPE BEZERRA[2]; ISABELA SAMPAIO MACEDO[2]; VERLAINE SUÊNIA SILVA DE SOUSA[3]. 1. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA (UNIFOR), FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. HOSPITAL DE SAÚDE MENTAL PROFESSOR FROTA PINTO - HSM, FORTALEZA - CE - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são estabelecimentos de trabalho que desempenham atividades como manipulação, armazenamento, preparação e distribuição de alimentos e refeições nutricionalmente balanceadas e seguras do ponto de vista microbiológico. A higienização de equipamentos e utensílios é de extrema importância para garantir a segurança dos alimentar, sendo assim uma forma de prevenção das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA's). O presente trabalho tem como objetivo avaliar a eficiência de higienização de equipamentos e utensílios pelo método da bioluminescência em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo quantitativo, transversal e descritivo. A coleta de dados foi feita por meio de 15 swabs, em que foram avaliados 5 objetos, entre eles utensílios e equipamentos, sendo o liquidificador industrial, a cuba dos carrinhos, o liquidificador da dieta, a jarra de plástico da dieta e a cuba do suco. A higienização dos utensílios e equipamentos foi avaliada por meio de um aparelho de bioluminescência. O aparelho conta com o swab que contém a enzima luciferina luciferase, que ao entrar em contato com o ATP produz a bioluminescência, indicando a quantidade de resíduos de alimentos ou de microrganismos, mostrando, assim, o nível de higienização da superfície. Os resultados foram interpretados de acordo com os parâmetros 0 - 13 Unidades Relativas de Luz (URL), indicando higienização satisfatória, e a partir de 14 URL, indicando higienização insatisfatória.

RESULTADOS

As análises demonstraram a falta de eficiência no processo de higienização dos equipamentos e utensílios, sendo 33,3% mostrando eficiência e 66,7% não eficiência. Na análise, o liquidificador industrial apresentou uma higienização não satisfatória nos três dias sendo 17 URL e 119 URL; a jarra de plástico demonstrou ineficiência da higienização também durante os três dias, sendo 27 URL e 111 URL; a cuba do carrinho mostrou uma higienização satisfatória em dois dias e apenas em um dia uma não

eficiência, sendo 2 URL e 14 URL; o liquidificador da dieta apresentou dois dias uma higienização não satisfatória e em um dia uma não eficiência, sendo 11 URL e 274 URL a cuba de sucos da dieta mostrou dois dias de satisfação na higienização e em um dia uma insatisfação, sendo 1 URL e 25 URL. É notório então que os padrões variaram de 1 URL, da cuba de sucos, a 274 URL no liquidificador da dieta.

CONCLUSÃO

De acordo com a avaliação, constatou-se uma ineficiência na higienização dos equipamentos e utensílios, já que foi encontrada uma quantidade significativa de sujidades nos materiais analisados. Dessa forma, a realização de treinamentos dos manipuladores e uma padronização na técnica de higienização podem ser medidas implementadas para alcançar uma melhor eficiência na higiene dos equipamentos e utensílios utilizados no preparo das refeições dos pacientes e de seus acompanhantes.

Palavras-chave: Resíduos de Alimentos;Serviços de Alimentação;Pacientes Internados;Higienização de equipamentos e utensílios.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação da presença de plantas alimentícias não convencionais na chamada pública de um restaurante universitário em Belém-PA

YNMELLE ODETH BECKMAN RABELO; MATHEUS MACIEL DAS MERCÊS; YASMIN VITÓRIA DA CONCEIÇÃO MONTEIRO; DANIEL VICTOR PINHEIRO SILVA; VERLAINE SUÊNIA SILVA DE SOUSA; XAENE MARIA DUARTE FERNANDES MENDONÇA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) são caracterizadas como plantas parcial ou totalmente comestíveis, mas que não participam frequentemente dos hábitos alimentares dos indivíduos, apesar de suas altas capacidades de crescimento espontâneo, sem muitas demandas de preparo e cuidado nas condições em que estão adaptadas. No Brasil, essas plantas se encontram vastamente distribuídas pelo território, contabilizando mais de 3 mil espécies conhecidas, o que colabora para sua produção e comercialização pela agricultura familiar, justamente pelos seus custos de plantio reduzidos, mas ainda se mantêm em baixo consumo pela população, uma vez que há um grande desconhecimento dessas espécies e seus usos na culinária. Nesse sentido, a inclusão das PANCs no planejamento dos cardápios de um Restaurante Universitário (RU) é um importante fator no aumento do consumo dessas plantas e reconhecimento das mesmas como alimentos. O objetivo do presente estudo foi avaliar a prevalência de PANCs na chamada pública da agricultura familiar de um Restaurante Universitário.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo e quantitativo acerca da presença de PANCs na chamada pública para itens alimentícios advindos da agricultura familiar e inseridos no planejamento dos cardápios de um Restaurante Universitário de Belém-PA. A análise foi realizada com base no resultado da chamada pública 01/2023 - PAA-CI, onde foram desconsiderados os alimentos repetidos, para então se realizar o levantamento do quantitativo de PANCs em relação aos alimentos convencionais.

RESULTADOS

Foram identificados 38 tipos de itens alimentícios presentes na chamada pública do RU, de modo que 9 cooperativas da agricultura familiar se tornaram ganhadoras do processo, cujo valor total atingiu R$732.217,00. Dentre esses itens, 10,52% são constituídos de plantas alimentícias não convencionais, equivalentes a 4 itens alimentícios, sendo estes: Maxixe, Cará, Cariru e Jambu. O valor final destinado para a compra de PANCs pelo Restaurante Universitário totalizou R$33.868,38, destinados a 3 cooperativas vencedoras da chamada pública.

CONCLUSÃO

Portanto, conclui-se que apesar da carência de outras bibliografias para traçar um comparativo na prevalência de PANCs na chamada pública do RU em questão com outros restaurantes universitários, a variabilidade de PANCs presentes no planejamento dos cardápios ainda se mantêm pouco diversa**,** visto o baixo número de espécies utilizados em relação aos mais de 3 mil presentes no Brasil. Nesse viés, cabe ressaltar a importância de que as PANCs estejam mais presentes na chamada pública para a sua utilização nos cardápios, visto que essas se encontram amplamente no território e com alta variabilidade, além dos inúmeros benefícios de sua composição nutricional.

Palavras-chave: Serviços de Alimentação;Alimentação Coletiva;Hábitos Alimentares;Culinária.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação da produção de resíduos sólidos em dois Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs) localizados em um município do sudoeste do Paraná

KLEBER GERMANO; LAURA GOBATO; ANDRESSA APARECIDA BORDIN; KASSIANE BRANDÃO; MILENA JACHI; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Cerca de um terço dos alimentos produzidos globalmente são desperdiçados, anualmente, 26,3 milhões de toneladas de alimentos são jogados fora. No Brasil, 30% dos alimentos são perdidos ao longo das cadeias produtivas. O desperdício de alimentos tem implicações éticas, ambientais, econômicas e de saúde, resultando em altos custos e uso ineficiente de recursos.

METODOLOGIA

O estudo realizado teve como objetivo avaliar a produção de resíduos orgânicos e inorgânicos em centros municipais de educação infantil (CMEIs) na cidade de Realeza, Paraná. Os CMEIs estudados localizam-se no município de Realeza - PR. A coleta de dados ocorreu ao longo de 05 dias úteis. Durante a coleta de dados foram pesados os resíduos sólidos gerados durante as refeições (café da manhã, almoço e lanche), a coleta de dados ocorreu em dois CMEIs, o CMEI Pingo de Gente com 80 alunos e o Pequeno Anjo com 223 alunos.

RESULTADOS

O CMEI Pingo de Gente serviu um total de 1553 refeições produzindo um total de 126,22 kg de resíduos sólidos, com uma média per capita de 81,27g, já o CMEI Pequeno Anjo serviu um total de 4000 refeições, produzindo um total de 278,59 KG de resíduos sólidos, com uma média per capita de 69,65g. Os resultados obtidos indicaram que a maior parte dos resíduos foram gerados durante o processamento e a distribuição das refeições, com a maior proporção sendo de resíduos orgânicos.

A quantidade de resíduos variou de acordo com o número de alunos e funcionários atendidos em cada CMEI, com ligeira predominância em um dos CMEIs, o Pingo de Gente. Em relação aos resíduos inorgânicos recicláveis, a maior produção ocorreu principalmente durante o processamento de refeições. Já os resíduos inorgânicos não recicláveis apresentaram maior produção no processamento de refeições e distribuição, sendo ligeiramente maior no Pingo de Gente.

Os resultados indicaram que a produção de resíduos per capita apresentou diferenças estatisticamente significativas entre as refeições, evidenciando que o café da manhã e o lanche da tarde apresentaram as maiores variações devido às frutas.

No entanto, todos os resultados encontrados no estudo estão de acordo com o que a literatura sugere.

CONCLUSÃO

Apesar dos resultados positivos, fica evidente a importância de contar com fornecedores confiáveis para reduzir o problema com produtos entregues, a necessidade da capacitação regular dos funcionários a fim de evitar a contaminação cruzada na produção e educação alimentar e nutricional para os alunos para evitar o desperdício nas refeições. Em geral, os resultados do estudo destacaram a importância de uma abordagem abrangente que envolva aspectos como a conscientização ambiental, a gestão dos resíduos e o fornecimento de uma alimentação saudável e sustentável para os estudantes.

Palavras-chave: Lista de Verificação;Alimentação Sustentável;Alimentação Institucional.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação da qualidade higiênico-sanitária de um restaurante universitário de Sergipe

JEANE DOS SANTOS FERREIRA; DAYANE GABRIELE SANTOS DE ANDRADE; ADJANINE CARVALHO SANTOS PIMENTA; AMILTON GOMES DA SILVA FILHO; MIKAELA ROCHA CARVALHO; MICHELLE GARCÊZ DE CARVALHO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE (UFS), SÃO CRISTÓVÃO - SE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As Boas Práticas são procedimentos que devem ser adotados em UAN a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária. Assim, o objetivo desse estudo foi avaliar a qualidade higiênico-sanitária através da investigação acerca da adoção de boas práticas e identificação dos fluxos de matérias-primas, pessoas e resíduos, em um restaurante universitário localizado em Sergipe.

MÉTODOS

O estudo transversal observacional, integra o projeto "Gestão da Qualidade no Restaurante Universitário, Sergipe" e foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe (Parecer n° 5.925.936/2023). A avaliação das boas práticas ocorreu através da aplicação de lista de verificação elaborada com as recomendações da RDC 216/2004. A lista de verificação era composta por oito blocos temáticos: Edificações e instalações; Higiene de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Produção e transporte de alimentos; Área de distribuição; Manipulador de alimentos; Abastecimento de água e esgoto sanitário; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Documento e registro. A situação sanitária foi classificada de acordo com percentual de conformidade, sendo adotados os seguintes parâmetros: insatisfatória (0 a 49,9%); satisfatória com restrição (50 a 69,9%) e satisfatória (a partir de 70%). A identificação dos fluxos de matérias-primas, pessoas e resíduos ocorreu através do dimensionamento das áreas físicas com uso de trena com ponta magnética (GM, 5m x 19mm) e da elaboração de croqui em papel ofício (A4) para produção de fluxolocalgramas.

RESULTADOS

Os blocos apresentaram os seguintes percentuais de adequação: Higiene de instalações, equipamentos, móveis e utensílios (77%); Produção e transporte de alimentos (80%); e área de distribuição (89%) sendo classificados como satisfatórios. Os blocos de Manipuladores de alimentos (68%); e Documentação e registro (67%) foram classificados como satisfatórios com restrição. Os blocos correspondentes a Edificações e Instalações (38%), Abastecimento de água e esgotamento sanitário (40%); e Controle integrado de vetores e pragas urbanas (33%) apresentaram resultados insatisfatórios. A UAN

apresentou um percentual de adequação total de 61,36%, sendo classificada em situação satisfatória com restrição. Os fluxolocalgramas indicaram cruzamentos dos fluxos de pessoas, alimentos e resíduos nos setores de cocção, higienização de utensílios e distribuição de alimentos.

CONCLUSÃO

O estudo aponta a necessidade de melhoria das condições higiênico-sanitárias de forma a garantir a oferta de refeições com características nutricionais adequadas, na perspectiva da inocuidade dos alimentos e promoção da saúde da comunidade universitária atendida.

Palavras-chave: Alimentação coletiva;;Boas práticas de manipulação;;Inocuidade dos alimentos;;Alimentos seguros;.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação da satisfação dos cardápios vegetarianos ofertados em um restaurante universitário em Belém do Pará.

DANIEL VICTOR PINHEIRO SILVA; MATHEUS MACIEL DAS MERCÊS; YNMELLE ODETH BECKMAN RABELO; FRANCISCO NATHANAEL DE LIMA MAIA; VERLAINE SUÊNIA SILVA DE SOUSA; XAENE MARIA DUARTE FERNANDES MENDONÇA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ (UFPA), BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O vegetarianismo é uma dieta baseada majoritariamente em plantas, o qual vem ganhando destaque em locais de alimentação coletiva devido a uma maior procura de hábitos saudáveis, que buscam integrar a alimentação com o estilo de vida. Desta forma, a oferta de opções vegetarianas em RUs, representa uma tendência que endossa movimentos socioambientais e éticos, além de contribuírem para a manutenção da saúde dos usuários. Nesse viés, a pesquisa de satisfação é imprescindível, a fim de receber o retorno das percepções relativas à oferta da opção vegetariana, visando a melhoria do serviço. Desse modo, o objetivo do estudo foi de avaliar a satisfação de um público universitário que consome preparações vegetarianas.

METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa transversal de carácter quantitativo, descritivo e exploratório, desenvolvido em um restaurante universitário da cidade de Belém-PA, o qual analisou as respostas dos usuários com relação aos cardápios vegetarianos ofertados, no almoço e jantar, no período de novembro a dezembro de 2023. O estudo abrangeu uma amostra de 30% do público em que há o recorte de 300 refeições vegetarianas servidas diariamente, dentre as 6.500 refeições produzidas. As refeições foram avaliadas pelo público e catalogadas as respostas de satisfação/insatisfação na escala de “ruim”, “regular” ou “bom”. Dentre os quais foram analisadas 19 preparações vegetarianas, participaram do estudo 1.658 usuários. Os dados obtidos foram tabulados e gerados percentuais na extensão de planilhas, no *Google Chrome*, o Planilhas *Google®*, a pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos por meio do CAEE n° 32808720.3.0000.0018 e Parecer n.° 4.134.121.

RESULTADOS

Após a avaliação da pesquisa foi obtido 93,73% de satisfação (bom e regular) o que reporta uma boa aceitação geral dos serviços de refeições vegetarianas. No tocante aos percentuais dos cardápios, constatou-se 3 com satisfação de 100%; almôndega vegetariana, arroz com grão-de-bico e ervilha à jardineira. Deve-se referir que não houve disparidade entre os percentuais obtidos, com 14 cardápios com satisfação acima de 90%, sendo o menor valor de 80% para o arroz com lentilha, outras preparações obtiveram uma

satisfação de 80% a 90%, tais como: estrogonofe de grão-de-bico, grão-de-bico ao creme e vatapá vegetariano. Por sua vez, os cardápios com menor satisfação (<90%) devem ser avaliados, apesar de não apresentarem diferenças significativas, podendo ser sugerido que a base dos cremes utilizados, sejam responsáveis pela redução do índice de satisfação.

CONCLUSÃO

Conclui-se, que a satisfação de todas as preparações vegetarianas ofertadas pela UAN se mostrou elevada, o que representa estarem conforme a proposição do restaurante universitário em promover práticas alimentares saudáveis, sendo o vegetarianismo um desses marcadores. Contudo, recomenda-se desenvolver novas pesquisas a fim de investigar o perfil e o consumo alimentar da comunidade universitária atendida.

Palavras-chave: Alimentação coletiva;Dieta vegetariana;Hábitos alimentares;Comportamento do consumidor;Serviços de alimentação.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação das condições higiênico sanitária dos estabelecimentos que comercializam açaí (Euterpe oleracea) na cidade de Axixá, Maranhão

RHUAN RODRIGUES DO NASCIMENTO[1]; JORGIANNE PEREIRA COSTA[2]; JULIANE DA SILVA SOUSA[3]; THAYANE MATOS SILVA DE OLIVEIRA[1]; MARIA TEREZA SILVA DE MEDEIROS[1]; HÉRIKA POLYANA SILVA MARTINS RABELO[1]. 1. FACULDADE SANTA TEREZINHA-CEST, SÃO LUÍS - MA - BRASIL; 2. FACULDADE ESTÁCIO DE SÁ, SÃO LUIS - MA - BRASIL; 3. FACULDADE ESTÁCIO DE SÁ, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Brasil é o principal produtor, consumidor e exportador do açaí (*Euterpe oleracea*), fruto de vasta comercialização e de demanda crescente nos últimos anos devido ao reconhecimento do seu valor nutricional, apresentando uma riqueza de proteínas, fibras, lipídeos, vitamina E e minerais. O açaí é consumido de forma *in natura* sendo normalmente comercializado em pontos específicos de venda, supermercados e feiras-livres, podendo apresentar carência nos requisitos de higiene. Para sua comercialização, faz-se necessário a utilização das boas práticas de manipulação e fabricação, com o intuito de diminuir a contaminação microbiológica do produto. Dessa forma, o objetivo do presente estudo foi avaliar as condições higiênico sanitárias dos estabelecimentos que comercializam açaí (*Euterpe oleracea*) na cidade de Axixá através da aplicação do *check-list* da RDC 275 de 2002.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo observacional, que foi desenvolvido através de visitas *in loco* em 10 estabelecimentos que comercializam açaí no município de Axixá, Maranhão. Para a obtenção dos dados, aplicou-se um *check-list* de verificação contido na Resolução Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (RDC) nº 275/02 do Ministério da Saúde, no qual continham perguntas de caráter pessoal e organizativo, tais como sobre as edificações e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; produção e documentação.

RESULTADOS

Observou-se que os estabelecimentos não exerciam as disposições pré-estabelecidas no Manual de Boas Práticas de Manipulação (MBPM) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Dessa forma, aproximadamente 80% dos estabelecimentos avaliados foram classificados como "ruim", apresentando percentuais entre 0 e 25% de itens adequados e os outros 20% classificados como "regular", apresentando entre 26 e 50% dos itens adequados. Além disso, cerca de 70% dos locais apresentavam edificações e instalações insatisfatórias para o fluxo das atividades, contribuindo assim para a contaminação do produto, visto que, cerca de 65% das inadequações estavam

relacionadas com a falta de um profissional capacitado para a realização da higienização dos equipamentos, móveis e utensílios. Além disso, cerca de 90% dos entrevistados além de não possuírem habilitação na área de alimentação e/ou manipulação de alimentos, também não apresentavam documentação em conformidade com as boas práticas de manipulação e fabricação.

CONCLUSÃO

Nenhuma das unidades de comercialização do açaí atingiu a avaliação como adequada, tornando esse um fator problemático, visto que o não cumprimento das boas práticas de manipulação e fabricação expõe o público consumidor aos mais variados riscos de contaminação alimentar. Diante do exposto, faz-se inviável a contínua fabricação do alimento, sendo necessária uma melhor manipulação para entrega do produto sem risco para o consumidor.

Palavras-chave: fruto do açaizeiro;análise de controle de produtos;boas práticas de fabricação de alimentos;.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação das temperaturas de recebimento de pescados em uma unidade de alimentação e nutrição comercial

MARTA DA ROCHA MOREIRA[1]; AMANDA AMAVEL SANTIAGO DE OLIVEIRA[1]; PATRÍCIA ARARUNA BEZERRA[1]; KARINA PEDROZA DE OLIVEIRA[1]; RAQUEL FEITOSA FREITAS DE CARVALHO[2]; RAQUEL BRANDÃO MATIAS[2]. 1. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA (UNIFOR), FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. QUALITY FOOD LTDA, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) desempenham um papel fundamental na produção e distribuição de refeições para coletividades, enfrentando desafios significativos, como a exposição a riscos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA). Estima-se que anualmente cerca de 600 milhões de pessoas adoeçam devido a DTHAs, com 420 mil óbitos, evidenciando a importância do controle sanitário. Tal enfoque técnico busca contribuir para a implementação eficaz de práticas que assegurem a qualidade e segurança alimentar nesse cenário crítico. A presente pesquisa teve como objetivo avaliar a temperatura de recebimento de pescados em uma UAN comercial.

MÉTODOS

Estudo transversal, com abordagem quantitativa, desenvolvido em uma UAN comercial, localizada no município de Fortaleza – CE. A coleta dos dados foi realizada com termômetro digital infravermelho com faixa de temperatura -50°C a 600°C com mira a laser, a uma distância de 20 cm do ponto central do alimento, da marca Minipa, modelo MT-320B, dispondo de selo de calibração. Foram incluídos no estudo as temperaturas dos diversos tipos de pescados congelados ou refrigerados que fazem parte do cardápio da UAN, como lula, polvo, camarão, cauda de lagosta, pescada amarela, salmão, carne de caranguejo, pargo, vieira e filhote. Durante o recebimento dos pescados, é feita a verificação qualitativa e quantitativa dos produtos recebidos, sendo aferida a temperatura e, em seguida, feito o registro em planilha de recebimento, elaborada pela nutricionista da UAN. Foram tomados cuidados éticos necessários, sendo as informações mantidas em caráter sigiloso.

RESULTADOS

Podemos constatar que 100% das temperaturas de recebimento dos pescados foram classificadas como em desacordo com a RDC n° 216/2004 da ANVISA, indicando potenciais preocupações quanto à conservação de alimentos. Os pescados são alimentos de fácil deterioração quando não armazenado na temperatura correta, sendo um fator essencial para que seja preservada a vida útil do produto. Os alimentos perecíveis têm que está em uma temperatura ideal e adequado para o consumo. A análise destaca a

necessidade de ajustes para garantir a conformidade com as regulamentações e assegurar a qualidade e segurança desses produtos alimentícios.

CONCLUSÃO

A recepção de produtos fora dos limites recomendados pela legislação representa um risco potencial à saúde dos consumidores, comprometendo a segurança dos alimentos. Medidas são cruciais não apenas para assegurar a qualidade e o controle sanitário de alimentos, mas também para preservar a saúde pública e fortalecer a integridade do processo de produção e distribuição alimentar em Unidades de Alimentação e Nutrição.

Palavras-chave: Conservação de Alimentos;Deterioração de alimentos;Unidade de Alimentação e Nutrição;Controle Sanitário de Alimentos;Organismos Aquáticos.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação da sustentabilidade em relação aos quesitos de cardápios de serviços de alimentação de Ouro Preto-MG

ISABELLA HENRIQUES NEVES; MARIA TEREZA DE FREITAS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os serviços de alimentação contribuem para os impactos ambientais negativos e escassez de recursos naturais. Este trabalho objetivou avaliar as práticas sustentáveis na elaboração e execução de cardápios em restaurantes comerciais e institucionais no município de Ouro Preto – MG.

MÉTODOS

O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto-MG, sob o número do Certificado de Apresentação de Apreciação Ética (CAAE) 59319822.2.0000.5150. A avaliação foi realizada, *in loco,* em um restaurante comercial e em dois restaurantes institucionais do município de Ouro Preto, MG, por meio da aplicação de parte de um *checklist.* Foram avaliados 32 tópicos sobre alimentação saudável e cardápio. Os restaurantes foram codificados com R1(comercial) e R2 e R3 (institucionais).

RESULTADOS

O R1 encontrava-se na categoria de serviço de alimentação comercial e oferecia o serviço de *buffet*, sendo seu cardápio composto por opções variadas de acompanhamentos, saladas, carnes e guarnições e a cobrança realizada de acordo com o peso aferido.

Os restaurantes 2 e 3 (R2 e R3) encontravam-se na categoria de serviço de alimentação institucional. Eram administrados por empresas terceirizadas e ofereciam o serviço de *buffet*, sendo seus cardápios compostos por uma opção de proteína animal, uma vegetal, um tipo de salada, um tipo de guarnição, acompanhamento e uma fruta ou doce de sobremesa.

O R1 atendeu a 37,5% dos quesitos relacionados à alimentação sustentável/cardápios contemplados no *check list,* sendo que o R2 e R3 atenderam a 31,25% e 34,3%, respectivamente.

Em relação aos quesitos atendidos, os restaurantes apresentaram em comum a aplicação de métodos de cozimento mais saudáveis; critérios adequados quanto aos aspectos nutricionais para substituição de preparações do cardápio; uso de produtos sazonais; uso de vegetais e frutas *in natura* e reaproveitamento integral com uso de cascas e talos de vegetais.

Os critérios não atendidos em comum foram relacionados à análise do cardápio em relação à composição química das preparações; notificação sobre preparações que excedem a recomendação de sódio, gordura saturada e açúcar ou calorias; compromisso documentado para a redução do uso do açúcar, sódio e gordura saturada; treinamento dos funcionários em relação à alimentação saudável e seu impacto na saúde; gerenciamento da própria horta e cultivo de alimentos da empresa; política por escrito com o fornecedor sobre aquisições que inclui compromisso com o bem-estar animal; compromisso documentado para a redução de carne; aquisição de alimentos que comprovem menor impacto ambiental.

CONCLUSÃO

Os serviços de alimentação necessitam implementar mais estratégias para alcançar os objetivos de sustentabilidade e contribuir para a construção de um futuro ambiental melhor.

Palavras-chave: Desenvolvimento sustentável; Meio ambiente;Alimentação coletiva.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação de cardápios em Unidades de Alimentação e Nutrição comerciais e institucionais no Distrito Federal.

ANA LUIZA DE LIMA FERREIRA; CATARINA CANDIDE MORAES MAYER; LÍVIA BACHARINI LIMA; RITA DE CASSIA COELHO DE ALMEIDA AKUTSU; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O significativo aumento das refeições consumidas fora do lar tem levado ao consumo de refeições prontas e desbalanceadas nutricionalmente, contribuindo para o aumento de doenças crônicas não transmissíveis. Nesse cenário, as Unidades de Alimentação e Nutrição desempenham um importante papel ao oferecer refeições adequadas, tendo o nutricionista como protagonista no planejamento de cardápios saudáveis e adequados. O planejamento desses cardápios deve se basear nos princípios propostos por Pedro Escudero, atendendo às necessidades nutricionais dos comensais. A avaliação do cardápio busca identificar a qualidade do cardápio planejado, possibilitando a identificação e correção de falhas. O objetivo deste estudo é analisar os cardápios de Unidades de Alimentação e Nutrição comerciais e institucionais no Distrito Federal, utilizando o instrumento multidimensional AVACARD.

METODOLOGIA

Estudo transversal, realizado em 45 Unidades de Alimentação e Nutrição comerciais e institucionais do Distrito Federal. Os cardápios foram avaliados pelo instrumento validado AVACARD que contempla cinco dimensões (quantidade, qualidade, harmonia, adequação e sustentabilidade/cultura alimentar). Como critério de inclusão, as unidades deveriam ter como responsável técnico o nutricionista e cardápio planejado para almoço e/ou jantar. Como critérios de exclusão, a ausência de cardápio planejado e a modalidade de distribuição à la carte. A coleta iniciava com estrevista ao nutricionista e após o cardápio era observado diretamente. Os dados foram analisados por medidas descritivas, utilizando o teste T para averiguar se há diferença estatística entre os grupos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Ciências da Saúde da Universidade de Brasília, nº 5.171.278.

RESULTADOS

A pontuação média dos cardápios foi de 2,72, abaixo da média (3,0), onde 58% eram institucionais e 42% comerciais. O escore total mínimo encontrado entre as UANs institucionais foi de 1,79 e o máximo 3,97. Os cardápios comerciais obtiveram escore médio de 2,92, enquanto os cardápios institucionais pontuaram 2,46, com diferença estatística entre eles (p=0,049). Ao verificar as cinco dimensões do instrumento

separadamente, observa-se que a dimensão quantidade foi a que apresentou o menor escore, sendo 1,59 para o comercial e 1,81 o institucional.

CONCLUSÃO

Diante da avaliação dos cardápios das Unidades de Alimentação e Nutrição do Distrito Federal, conclui-se que ambos obtiveram pontuação abaixo do ponto médio no instrumento utilizado. Isso indica que, de forma multidimensional, a qualidade do cardápio é baixa. Por fim, esse estudo reforça a importância da atuação do nutricionista nas UANs para que esses estabelecimentos cumpram com o objetivo de ofertar refeições nutricionalmente adequadas e seguras.

Palavras-chave: Planejamento de Cardápio;, Alimentação Coletiva;Qualidade de Cardápio.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação de práticas de sustentabilidade em um restaurante comercial: relato de caso

ISABELA CANQUERINI MARQUES[1]; CLARICE KRÁS BORGES[1]; ANA LÚCIA SERAFIM[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE (UFCSPA), PORTO ALEGRE - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL (UFRGS), SUPERVISÃO E QUALIDADE ASSISTENCIAL DO HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE (HCPA), PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

Introdução

Medidas sustentáveis são essenciais para reduzir o impacto negativo das atividades humanas no meio ambiente, incluindo a conservação de recursos naturais, práticas eficientes e economia verde. A Agenda 2030, elaborada pela ONU em 2015, estabelece 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável com 169 metas, incluindo a redução pela metade do desperdício alimentar até 2030. A responsabilidade ambiental, busca padrões de produção e consumo sustentáveis para otimizar os recursos naturais. Por tudo isso, sendo os estabelecimentos de alimentação espaços possíveis desses objetivos serem alcançados, o presente trabalho tem como objetivo avaliar práticas de sustentabilidade em um restaurante comercial.

Métodos

Estudo observacional transversal em um restaurante comercial em Porto Alegre. A coleta de dados foi realizada por meio da ferramenta Green Restaurants ASSessment (GRASS), um questionário, que possui 3 seções, e a pontuação foi obtida atribuindo um ponto para cada item "sim" e posteriormente é gerado escore para classificação. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética sob parecer número CAAE 74254923.8.0000.5345, sendo o termo de anuência assinado pelo proprietário do estabelecimento.

Resultados

O restaurante foi classificado em baixa adesão às práticas sustentáveis tanto no escore geral quanto em cada seção. O bloco 1 referente ao abastecimento de água, energia e gás (27 itens) atingiu um escore de 33,3%, n=9, questões "sim" (baixa adesão às práticas sustentáveis). O bloco 2, relativo ao cardápio e desperdício alimentar (22 itens) também apresentou baixa adesão às práticas sustentáveis com escore de 27,3%, com "sim" para 6 questões. Por fim, o bloco 3 sobre redução de resíduos, materiais de construção, produtos químicos, funcionários e sustentabilidade social (26 itens) recebeu resposta com "sim" para 5 questões. O que representa um escore de 19,2% (baixa adesão às práticas sustentáveis). Diante dos resultados, foi possível verificar pontos de atenção e potenciais melhorias no estabelecimento.

Conclusão

Foi possível concluir pela aplicação da ferramenta GRASS que o local do estudo tem baixa adesão as práticas sustentáveis. Ferramenta propiciou com maior precisão as práticas sustentáveis adotadas pelo restaurante. A partir da avaliação dos dados surgem *insights* que podem orientar a implementação dessas práticas e o aprimoramento contínuo das operações do estabelecimento como por exemplo aquisição de equipamentos que auxiliam na economia dos recursos naturais, treinamento dos colaboradores para conhecimento das práticas, engajamento de colaboradores e clientes em manter essas práticas e o empenho dos proprietários em investimentos a longo prazo para atingir níveis maiores de sustentabilidade.

Palavras-chave: Indicadores de Sustentabilidade;Desenvolvimento Sustentável;Desperdício de Alimentos.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação de usabilidade do aplicativo RedCap® adaptado para automatização da avaliação do risco sanitário em serviços de alimentação da Universidade Federal Fluminense

MARIA DAS GRAÇAS G. DE A. MEDEIROS; FERNANDA SILVEIRA DOS ANJOS BAINHA; LUISA DA COSTA DE PAULA ANTUNES; BEATRIZ SANTOS DA MOTTA; MANOELA PESSANHA DA PENHA; MARISTELA SOARES LOURENÇO. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITEROI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA) estão entre as principais causas de morbidade e mortalidade em nível global, impactando a saúde da população e o desenvolvimento socioeconômico. As Boas Práticas são obrigatórias para a garantia da segurança dos alimentos, sendo a aplicação de uma lista de verificação necessária para avaliar as não conformidades e propor intervenções e planos de ação. Estudos destacam estratégias inovadoras para melhoria da segurança dos alimentos, dentre as quais emerge a análise de risco. Instrumentos de avaliação e graduação do risco sanitário têm sido desenvolvidos a fim de aumentar a eficiência da coleta de dados e da tomada de decisão. O objetivo deste trabalho foi avaliar a usabilidade do aplicativo Redcap®, desenvolvido para a avaliação do risco e das condições higiênico-sanitárias em serviços de alimentação (SA) da Universidade Federal Fluminense (UFF).

MÉTODOS

Pesquisa aplicada, de abordagem quantitativa e estruturada em três etapas: elaboração e aplicação do questionário de usabilidade e análise dos resultados. O questionário foi concebido pela equipe responsável pelo desenvolvimento da ferramenta digital e aplicado por pesquisadores integrantes da equipe, nos serviços de alimentação da UFF. A usabilidade da ferramenta foi avaliada quanto à sua complexidade, facilidade de uso, necessidade de conhecimento técnico, integração entre as funções e intuitividade, por meio de escala com pontuação de 1 a 5. Realizou-se análise estatística descritiva, na forma de frequência relativa. Registro Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina da UFF, CAAE 29713920.7.0000.5243.

RESULTADOS

Avaliação da usabilidade do aplicativo Redcap® a: I) Complexidade da ferramenta: 25% dos respondentes classificou como baixíssima, 25% baixa, 25% alta e 25% muito alta; II) Facilidade de utilização: 25% classificou como baixíssima, 25% como média e 50% como alta; III) Necessidade de conhecimento técnico para utilização: 50% classificou como baixíssima, 25% como alta e 25% muito alta; IV) Referente à integração das funcionalidades: 25% classificaram como baixíssimo, 25% média e 50% boa integração;

V) Referente ao nível de inconsistências apresentado pela ferramenta: 25% classificou como nível altíssimo, 25% como alto, 25% como baixo e 25% como baixíssimo.

CONCLUSÃO

A avaliação inicial do protótipo demonstra que o corpo técnico ainda não se sente totalmente seguro em aplicá-lo e estender o projeto a outras instituições. Os resultados indicam a necessidade de melhorias no aplicativo e treinamento para utilizá-lo. Otimizar processos de análise do risco sanitário em SA é essencial para apoiar tomadas de decisão e priorizar ações baseadas em dados científicos com a rapidez necessária à mitigação do risco de surtos por DTHA. Neste sentido, garantir que a ferramenta tecnológica desenvolvida tenha usabilidade satisfatória para os usuários é primordial.

Palavras-chave: Alimentação coletiva;Serviço de alimentação;Inocuidade dos alimentos;Doenças transmitidas por alimentos;Aplicativos móveis.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação do binômio tempo x temperatura das preparações servidas em um Restaurante Universitário em Belém - PA

YASMIN VITÓRIA DA CONCEIÇÃO MONTEIRO; YNMELLE ODETH BECKMAN RABELO; ERICK CUNHA PRUDENTE; LUCAS THIAGO VIEIRA PARAGUASSU; VERLAINE SUÊNIA SILVA DE SOUSA; THAIS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O controle higiênico-sanitário dos alimentos é fulcral dentro de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) para garantir a segurança alimentar e nutricional dos consumidores. Desse modo, medidas que dificultem a proliferação de micro-organismos nos alimentos devem ser realizadas pelos estabelecimentos como: aplicar a teoria dos obstáculos, realizando o controle do binômio tempo x temperatura, higienização dos alimentos e a capacitação dos funcionários acerca das Boas Práticas de Fabricação. Além disso, a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) n° 216, de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre o binômio tempo x temperatura, indicando que o alimento após o processo de cocção deve ser mantido em uma temperatura superior a 60 °C por no máximo 6 horas. Assim, o presente estudo visa avaliar o binômio tempo x temperatura em um Restaurante Universitário em Belém-PA.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo, qualitativo e transversal, acerca do monitoramento da temperatura de refeições servidas em um Restaurante Universitário (RU) em Belém-PA. A coleta de dados foi realizada por meio da verificação dos dados contidos nos formulários de controle de temperatura do período de julho a novembro de 2023, que foram preenchidos pela equipe do serviço em dois momentos: 1) ao entrar no balcão de distribuição; 2) quando a gastronorm (GNs) estava na metade. No monitoramento, a equipe registra no formulário a temperatura e o horário em que foi aferida. Foram avaliados no estudo as seguintes preparações: arroz, feijão, prato principal, vegetariano e saladas. Para a realização da pesquisa foram tomados os devidos cuidados éticos, sendo feito contato com o responsável local, que deu anuência para a realização do estudo.

RESULTADOS

Foram avaliadas 2079 GNs de variadas preparações, das quais cerca de 10% estavam com temperatura abaixo do valor ideal. Das preparações avaliadas, 68% das saladas frias (n=45) apresentavam inadequação quanto à temperatura, estando acima do valor ideal. Em relação às demais preparações, mais de 90% das GNs estavam dentro da temperatura ideal nos momentos 1 e 2, cujos percentuais de adequação foram: arroz (98,01%, N=

542), feijão (99,64%, N = 554), prato principal (94,64%, N= 368) e prato vegetariano (98,75%, N= 238).

CONCLUSÃO

Conclui-se que as preparações do RU estavam, em sua maioria, em conformidade com a legislação vigente, apresentando adequação do binômio tempo x temperatura, e consequentemente possibilitando a manutenção das boas condições higiênico sanitárias e a segurança dos consumidores. No que tange às GNs que não estavam em conformidade, em especial na cadeia fria, destaca-se a necessidade de garantir a manutenção da temperatura por meio da utilização de equipamentos adequados, para que seja minimizado o risco de multiplicação microbiana e consequentemente garantir melhor qualidade higiênico-sanitária das preparações.

Palavras-chave: Alimentação coletiva;Higiene dos alimentos;Segurança alimentar.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

AVALIAÇÃO DO PORCIONAMENTO DE PREPARAÇÕES EM UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DE UMA INSTITUIÇÃO DE EDUCAÇÃO INFANTIL DE VITÓRIA-ES

ANA CAROLINA MENEZES VIEIRA DA SILVA; DANIELA ALVES SILVA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, VITÓRIA - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No ambiente escolar, a padronização do processo de produção por meio das fichas técnicas de preparo (FTP) possibilita a oferta de refeições seguras e sustentáveis, sendo fundamental para o cumprimento dos objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar, os quais contemplam o atendimento adequado dos estudantes e a promoção de hábitos alimentares saudáveis. A análise crítica e a realização de atualizações constantes dessas ferramentas são atribuições do profissional nutricionista e apresentam impactos nos indicadores de produção de refeições. Assim, esse estudo objetivou avaliar o porcionamento de preparações em uma instituição de educação infantil.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado em uma unidade de alimentação e nutrição de um Centro de Educação Infantil (CEI), localizado em Vitória-ES. O CEI atende crianças de 2 a 5 anos de idade e produz,em média, 50 refeições no turno matutino e 40, no vespertino. A pesquisa foi realizada em outubro de 2022, com duração de duas semanas, e compreendeu a realização de visitas *in loco* para observação do uso de FTP ou receituários padronizados pela equipe da UAN. Nesta etapa, foi realizado o monitoramento do porcionamento de acompanhamentos e saladas por meio de registros das respectivas quantidades. Conforme o cardápio do dia, as porções foram pesadas (triplicata), utilizando-se balança digital da marca Clink®, com capacidade máxima de 10 kg e precisão de 1 g. Os valores médios das porções foram comparados com recomendações para o público de pré-escolares (arroz: 62 g; feijão: 25,0 g e saladas: 40 g). Os dados foram armazenados e analisados no Microsoft Excel® na forma de estatística descritiva.

RESULTADOS

Verificou-se que das 4 preparações analisadas no período do estudo, apenas o Feijão cozido foi porcionado conforme a recomendação (25,0 g**)**, apresentando 100,0% de adequação. Por outro lado, as preparações Arroz branco/integral, Salada de alface e tomate e Salada de milho e ervilha apresentaram valores inferiores ao recomendado (29,0 g; 5,0 g e 5,0 g, respectivamente), correspondendo a 46,8%, 12,5% e 12,5% de adequação,

respectivamente. Ainda foi verificada a ausência de FTP neste serviço e divergências no porcionamento entre as manipuladoras de alimentos.

CONCLUSÃO

Com exceção do Feijão cozido, as porções servidas não atenderam as recomendações nutricionais preconizadas para o público de pré-escolar. Tal fato pode ser reflexo da ausência de FTP e da necessidade de treinamento da equipe. Dessa forma, cabe reforçar a importância da ferramenta e da articulação dos profissionais envolvidos no porcionamento das refeições, a fim de fornecer quantidades adequadas nas refeições.

Palavras-chave: Alimentação escolar;Porcionamento;Cardápio;Ficha técnica de preparo.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação do processo de fritura por imersão em restaurante comerciais

LARISSA SILVA DA COSTA[1]; GABRIEL FONTENELE PINHEIRO NONATO[1]; SUIANI DA SILVA SALES[2]; ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA[1]; LIA SILVEIRA ADRIANO[1]. 1. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A utilização dos óleos no preparo dos alimentos possui a intenção de acentuar as suas qualidades sensoriais. Sua manipulação no processo produtivo das refeições exige um rígido controle, podendo trazer riscos à saúde caso seu uso seja inadequado. A qualidade dos produtos comercializados depende não apenas das condições sanitárias em que são produzidos, mas também da qualidade do óleo em que são fritos. Durante o aquecimento do óleo, a qualidade funcional, sensorial e nutricional dos alimentos pode ser alterada e chegar a níveis impróprios para consumo, podendo causar danos à saúde. Diante disso, esse estudo teve como objetivo avaliar as condições do processo de fritura em restaurantes comerciais.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional, transversal, quantitativo e analítico, realizado em 20 restaurantes comerciais de Fortaleza-CE, desenvolvido entre 2018 e 2019. Foi utilizado um instrumento composto por 17 itens e um checklist desenvolvido com base no informe técnico n°11 de 5 de outubro de 2004, contendo 15 tópicos. Os instrumentos de coleta de dados apresentavam questões sobre as práticas utilizadas no processo de fritura por imersão, envolvendo avaliação das condições do óleo durante a fritura, seu armazenamento e descarte e também avaliação da fritadeira. Foi também realizada aferição da temperatura do óleo, sendo essa classificada como inadequada quando maior que 180°C. Os dados foram apresentados em frequência absoluta e relativa e em média de desvio padrão. Os estabelecimentos foram categorizados em “fast food” e “refeições”. Os estabelecimentos foram comparados pelo teste qui-quadrado ou pelo teste exato de Fisher. Foram considerados significantes valores de $p < 0,05$.

RESULTADOS

O percentual de adequação dos restaurantes foi 77(8,23)%. A maioria dos estabelecimentos realizava a filtração do óleo e estava com a temperatura adequada durante o processo de fritura, sendo em média 163,33 (23,37)ºC. Todas as fritadeiras possuíam superfícies adequadas, porém, apenas 40% estavam bem conservadas. Todos os óleos estavam adequados em relação ao odor e à formação de fumaça. Já a formação de espuma e o escurecimento do óleo estavam em condições inadequadas em alguns restaurantes (10 e 50%, respectivamente). A reposição do óleo estava não conforme em 45% dos estabelecimentos. A principal não conformidade foi em relação à estocagem refrigerada do óleo, considerando que apenas um estabelecimento (5%) em conformidade. Todos os estabelecimentos realizavam descarte correto do óleo. Não

houve diferença significativa entre estabelecimentos fast food e estabelecimentos que comercializavam refeições quanto à adequação ($p > 0,05$).

CONCLUSÃO

O processo de fritura em restaurantes comerciais apresentou adequação na maioria dos processos avaliados, sendo as principais não conformidades encontradas a prática de reposição de óleo e seu armazenamento em temperatura ambiente na maioria dos estabelecimentos, assim como o estado de conservação das fritadeiras.

Palavras-chave: Óleos;Serviços de alimentação;Garantia da qualidade.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação do Restaurante Popular de uma capital no sul do Brasil

EMANUELLE DOS SANTOS XAVIER DIAS; MARIA CRISTINA MARCON; NEILA MARIA VIÇOSA MACHADO; ALINE CHINENYE ANYANWU.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA (UFSC), FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN) são os principais meios operacionais do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Em 2004, através do Plano Fome Zero, os Restaurantes Populares (RP) foram instituídos para proporcionar refeições adequadas e saudáveis a um preço justo a toda a população, e em especial, àqueles em situação de maior vulnerabilidade social. Além de contribuírem para o fortalecimento sociocultural, promovem ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Em Florianópolis, o RP inaugurado em 2022 por edital, tem papel relevante na promoção da Segurança Alimentar e Nutricional, visto que há cerca de 34% de famílias registradas no Cadastro Único em situação de pobreza. Assim, esse estudo teve como objetivo avaliar se o RP de Florianópolis está estruturado enquanto um EPSAN.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência que analisou o RP a partir da elaboração de uma matriz avaliativa construída com o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável de Florianópolis (COMSEAS). A partir de três visitas técnicas realizadas por conselheiros e assessores no segundo semestre de 2022, foram examinadas 9 dimensões: Processo de Produção de Refeições; Acompanhamento do Processo de Trabalho; Planejamento de Refeições e Cardápios; Origem e Procedência dos Alimentos; Satisfação dos Usuários; Preço de Consumo; Atividades de Educação alimentar e nutricional, Funcionários e Usuários; Recursos Financeiros e Relações Intersetoriais. Cada item foi analisado com subdivisões que abordaram as condições físicas, adequações higiênico-sanitárias e a ergonomia do local, compreendendo 112 parâmetros. As visitas resultaram em um quadro com as dimensões e medidas, destacando as conformidades e inconformidades identificadas.

RESULTADOS

De 112 medidas examinadas, apenas 26 apresentaram estar de acordo com os parâmetros de análise, e 86, como inconformes. Salienta-se que o grupo não conseguiu ter acesso ao cardápio do restaurante, o que tornou inviável sua análise. Com base na matriz foi possível avaliar que a maior parte das inconformidades estão relacionadas à estrutura física, manutenção dos equipamentos de produção, destino dos resíduos sólidos e armazenamento adequado de alimentos, representando potenciais riscos à saúde dos

usuários. Outros pontos críticos incluem a falta de ações intersetoriais com órgãos municipais, a ausência de compras provenientes da agricultura familiar local, e uma melhor estruturação das ações de EAN. Além disso, é necessário realizar uma pesquisa de satisfação, juntamente com a melhoria do acesso ao equipamento.

CONCLUSÃO

A falta de uma política pública que ancore esse Equipamento de Segurança Alimentar e Nutricional no município, impossibilita o desenvolvimento de suas plenas ações, dificulta o acesso e a garantia do DHAA à população e o controle social por parte do COMSEAS.

Palavras-chave: Direito à Alimentação;Segurança Alimentar e Nutricional;restaurantes;Política Pública.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação dos impactos da implementação de forno combinado e lava louças em dois Centros de Educação Infantil do Município de São Paulo

MARIA FERNANDA CRISTOFOLETTI[1]; DANIELA AMARAL COSTA[2]; LUANA CORDEIRO DE OLIVEIRA[2]; MONICA CORDEIRO NOGUEIRA DA CRUZ[1]; STEFANIE MATTOSO PEREIRA BUENO[1]; FERNANDA LOURENÇO DE MENEZES[1]. 1. PREFEITURA DE SÃO PAULO, SAO PAULO - SP - BRASIL; 2. FSP-USP, SAO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As cozinhas das Unidades Educacionais (UEs), em sua maioria, são projetadas para operarem com equipamentos convencionais minimamente necessários para a produção de refeições. A implementação de equipamentos modernos agrega tecnologia na linha de produção, podendo resultar em melhorias na produtividade, no espaço físico da cozinha, na redução da sobrecarga de trabalho e na qualidade nutricional dos cardápios. No entanto, no Programa de Alimentação Escolar de São Paulo, nenhum estudo foi realizado para investigar se a implementação de equipamentos modernos resultaria em tais benefícios. O objetivo deste estudo foi investigar se a introdução de forno combinado e de máquina lava-louça nas UEs poderia melhorar a qualidade da alimentação escolar.

MÉTODOS

Este estudo foi realizado em dois Centros de Educação Infantil (CEIs) Parceiros de São Paulo. Um CEI possuía forno combinado e máquina lava- louças instalado s, e o outro não os possuía. A pesquisa teve um desenho misto. Foram realizadas entrevistas semiestruturadas com o mantenedor da entidade parceira, as cozinheiras e os gestores escolares. Os dados foram analisados por meio de análise de conteúdo temática e exploratória, com uso da técnica de *cutting and sorting.* Para avaliação dos impactos do trabalho na saúde das cozinheiras, foi utilizada a Escala de Avaliação de Danos Relacionados ao Trabalho (EADRT). Para avaliação da qualidade dos cardápios, foi empregado o Método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC). O projeto foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública – Universidade de São Paulo sob parecer nº 76141323.2.0000.5421.

RESULTADOS

As entrevistas duraram entre 6 e 20 minutos e foram realizadas com 9 pessoas. Seis temas emergiram a partir da análise de conteúdo temática e exploratória: 1) Relação com o trabalho; 2) Rotina e dinâmica de trabalho; 3) Dificuldades e desafios; 4) Relação com os equipamentos; 5) Impacto dos equipamentos no trabalho; 6) Impacto dos equipamentos nos recursos. Os resultados obtidos por meio da EADRT indicaram que não há risco

relevante para danos físicos, psicológicos ou sociais relacionados ao trabalho. As médias, para todos os fatores, variaram entre 0,17 e 0,73, classificadas como “avaliação mais positiva, suportável” (Mendes e Ferreira, 2007). Os resultados do APQC mostraram similaridades nos cardápios dos dois CEIs. Contudo, quanto à utilização de alimentos processados e ultraprocessados, o CEI sem equipamentos apresentou uma quantidade maior desses alimentos, enquanto o outro teve maior frequência de preparações caseiras.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presença de forno combinado e máquina lava- louças pode ser um potencial facilitador do trabalho nos CEIs, proporcionando maior disponibilidade de tempo entre os funcionários, o que favoreceria a maior variedade de preparações do cardápio, métodos de cocção e preparações caseiras.

Palavras-chave: alimentação escolar; ;equipamentos para alimentos; ;avaliação qualitativa das preparações do cardápio;.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação e intervenção na motivação e no trabalho em equipe de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)

FLÁVIA QUEIROGA ARANHA; CARLA BATISTA ALBERTO. UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JÚLIO DE MESQUITA FILHO - UNESP, BOTUCATU - SP - BRASIL.

Introdução: A motivação é algo intrínseco do indivíduo, pode ser influenciada positivamente por meio da confiança entre empregador e empregado, além do senso de pertencimento dentro da equipe. Trabalhar em equipe auxilia nos sentimentos pessoais, bem como saber lidar com os conflitos do dia a dia. Em UAN, saber motivar a equipe rumo ao alcance dos objetivos é extremamente necessário, podendo contribuir para o desenvolvimento pessoal e da unidade. **Objetivo**: Avaliar o nível de motivação dos colaboradores e promover intervenção que auxilie na motivação, na comunicação e no trabalho em equipe da UAN. **Método**: Realizou-se intervenção por meio de 5 dinâmicas ao longo de um período de 1 mês, ao menos uma vez por semana, durante o momento da reunião diária dos colaboradores. Antes de iniciar as dinâmicas, propôs-se um quebra-gelo com os colaboradores, voltado para o senso de pertencimento dentro da equipe. Foram aplicados dois questionários, um questionário para avaliar a motivação dos funcionários, antes da realização das dinâmicas, com 4 questões objetivas, sendo que em 3 os colaboradores podiam assinalar apenas uma alternativa, e em 1 questão, os colaboradores podiam assinalar mais de uma alternativa; e um questionário após o término das 5 dinâmicas, para avaliar a efetividade da intervenção na motivação e no trabalho em equipe, com 5 questões, sendo 4 objetivas, devendo ser assinalada apenas 1 alternativa, e 1 questão aberta. Ambos os questionários foram respondidos de forma anônima, por todos os integrantes da UAN, com diferentes cargos, tanto colaboradores quanto chefia. Ao todo, participaram 20 pessoas. A participação se deu de forma voluntária, com assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Cada dinâmica trabalhou um aspecto com os colaboradores. A primeira, trabalhou a aproximação dos colaboradores através do conhecimento e comunicação entre eles. A segunda, trabalhou a autoestima, a terceira a confiança entre os pares, a quarta, motivação entre a equipe e a quinta, integração e fechamento das intervenções. **Resultados**: Antes da intervenção, a autopercepção do grau de motivação dos colaboradores era de 35,3% motivados, 17,6% muito motivados e 23,5%, tanto para pouco motivados como desmotivados. Após a intervenção, 65% dos colaboradores se autoperceberam motivados, 25% muito motivados, 5% tanto para pouco motivados como desmotivados. **Conclusão**: A motivação do colaborador pode ser influenciada pela questão financeira, mas também através de dinâmicas motivacionais. Manter a motivação da equipe de trabalho, bem como a noção de interdependência e o senso de pertencimento, reconhecimento e valorização, pode auxiliar no cumprimento dos objetivos da UAN.

Palavras-chave: Confiança;Dinâmica;Comunicação.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação microbiológica da qualidade da água em serviços de alimentação participantes da Categorização dos Serviços de Alimentação de um município da região central do Rio Grande do Sul

NICOLLI LAGES[1]; PATRÍCIA ARRUDA SCHEFFER[2]; ANA LÚCIA DE FREITAS SACCOL[1]; DEISE SILVA DE MOURA[3]; SILVANA M.M. BERTAGNOLLI[1]. 1. UNIVERSIDADE FRANCISCANA - UFN, SANTA MARIA - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM, SANTA MARIA - RS - BRASIL; 3. SECRETARIA DE INOVAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESTADO DO RS - SICT, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A água é o recurso natural mais importante e abundante no planeta, sendo indispensável para a vida de todos seres vivos. Embora seja um recurso essencial para a vida, uma repleta carga de micro-organismos que podem ser nocivos à saúde humana é ingerida através da ingestão da água e do consumo de alimentos produzidos com água contaminada.

Serviços de alimentação utilizam indispensavelmente água no cotidiano da produção, sendo na limpeza de móveis, equipamentos e equipamentos do local até a higienização de alimentos. A Categorização dos serviços de alimentação (CSA) reforça a importância do uso de água potável para produção de alimentos seguros. Os principais patógenos transmitidos pela água são pertencentes a um grupo denominado: coliformes totais, formado principalmente pelos gêneros: *Escherichia, Citrobacter, Klebsiella, Serratia e Enterobacter.* Os coliformes totais são também encontrados no solo e nos vegetais, possuindo uma relativa capacidade de multiplicação na água. A pesquisa objetivou-se em determinar presença ou ausência de Coliformes totais e *Escherichia coli*. em amostras de água dos serviços de alimentação de um município da região central do Rio Grande do Sul.

MÉTODOS

O presente projeto possui aprovação no Comitê de ética, parecer nº 5.828.021, e está integrado ao projeto de pesquisa do Programa INOVA RS da Secretaria de Inovação Ciência e Tecnologia (SICT). Amostras de água de 10 estabelecimentos foram coletadas de outubro a dezembro de 2023 em saco de bag mixer em um volume de 100mL, após a coleta recebem o sachê de Colitag® da marca 3M, após homogeneizar a amostra com o sachê do teste, foram mantidas em refrigeração a 15°C, no período entre 16-48 horas, para realização da leitura em cabines de fluxo laminar vertical com luz ultravioleta (UV). Após o período de incubação é feita a leitura, determinando a presença de coliformes totais (amostra apresenta coloração amarelada) e presença de *Escherichia coli* (cor fluorescente) após exposição à luz UV.

RESULTADOS

Todos estabelecimentos participantes do presente estudo utilizam água do sistema público de abastecimento. Dentre as dez amostras analisadas, todas apresentaram resultados de presença de coliformes totais nas amostras, e nenhum estabelecimento constatou a presença de *Escherichia coli*.

CONCLUSÃO

A determinação da presença de coliformes indica uma possível falha na higienização de reservatórios de água, sendo assim ocasionada veiculação de coliformes em alimentos e na limpeza de equipamentos e utensílios utilizados no local. A higienização dos reservatórios de água deve ser realizada com intervalo máximo de 6 meses. Análises microbiológicas da água e implementação de boas práticas de manipulação são significativamente importantes nos serviços de alimentação para determinar a segurança e qualidade dos alimentos ofertados.

Palavras-chave: Higiene de Alimentos;Coliformes;Serviços de Alimentação.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação nutricional do cardápio vegetariano de um restaurante universitário à luz do guia alimentar de dietas vegetarianas para adultos.

DANIEL VICTOR PINHEIRO SILVA; KAREN DE FÁTIMA SARAIVA GUIMARÃES SILVA; ALESSANDRO ALVARENGA SEGUINS GOMES; SAMIRA CINDI MESQUITA NUNES; MATHEUS KAYKY PEREIRA DE SOUZA; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ (UFPA), BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Em ambientes de alimentação coletiva, é notável o crescimento do vegetarianismo como comportamento alimentar que levam à escolha da opção livre de carnes e derivados de animais, quando nesses é oferecida tal opção. Em tal perspectiva, deriva a importância dos Restaurantes Universitários (RU) atenderem às diversas demandas, oferecendo alimentação saudável e adequada nutricionalmente para garantir rendimento acadêmico, contribuindo para um sistema alimentar mais justo e consciente. O objetivo deste estudo é avaliar a composição do cardápio vegetariano de um RU verificando sua adequação aos princípios de alimentação saudável, segundo recomendações para dietas vegetarianas.

METODOLOGIA

A pesquisa avaliou o cardápio vegetariano do mês de outubro de 2023 servido no almoço e jantar do Restaurante Universitário da UFPA a partir das recomendações de ingestão de grupos alimentares, segundo o Guia Alimentar de Dietas Vegetarianas para Adultos. Na coleta de dados foram utilizados o cardápio e as requisições, sendo avaliada a composição das preparações em relação à quantidade de porções de grupos alimentares, cuja recomendação diária são 6 porções de cereais, 6 de verduras e legumes, 2 de leguminosas, 7 de frutas, 2 de sementes, 2 de leites vegetais fortificados e 0 de doces. Como parâmetro, foi estabelecido o atendimento à 35% das recomendações para cada grupo alimentar considerando-se que para grandes refeições é preconizado 35% do valor energético total (VET), levando-se em conta a porção de alimentos em gramas e medidas usuais, disponibilizadas no Guia. No estudo foi considerada a frequência em que os cardápios atendiam aos critérios, no almoço e jantar, cujos resultados são expressos em porcentagem.

RESULTADOS

Em 100% dos cardápios avaliados foram servidas leguminosas; legumes e verduras tiveram ocorrência alta também (92%), entretanto a frequência de cereais in natura ou minimamente processados foi de 50%, sendo vista pouca variedade na composição. Apesar de ser ofertado fruta todos os dias, não é atendida a porção de referência para indivíduos vegetarianos estritos, que é de 2,5 de porção por refeição. Foi verificado que em nenhuma preparação houve a oferta de leites vegetais fortificados ou sementes no

cardápio. E o aparecimento de açúcares e doces se deu em apenas dois cardápios. Deve-se pontuar que a composição do grupo de alimentar deve ser variada, para garantir o consumo de nutrientes específicos.

CONCLUSÃO

Diante da análise, é importante reforçar a necessidade de se considerar as particularidades nutricionais que o cardápio deve oferecer para garantia da aderência de uma alimentação adequada no meio acadêmico, para todos os públicos, inclusive vegetarianos. Ressalta-se que apesar do cardápio estar adequado em planejamento, são necessárias adequações, como maior variedade de cereais nas preparações principais, porção extra de frutas, e a viabilidade da inclusão de leites vegetais e oleaginosas, afim de atender as recomendações de ingestão.

Palavras-chave: Alimentação coletiva;Dieta vegetariana;Guia alimentar.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação qualitativa da alimentação em uma escola de ensino infantil da rede privada de um município sul capixaba

GABRIELLY CRISTINE LAMÃO PONTES; GIOVANNA ALMEIDA MORET; ANA KAROLINA ABREU ALMEIDA DE SOUZA; THAMIRES FONTOURA CANTALEJO; FLÁVIA VITORINO FREITAS; MARIANA GRANCIERI. UFES, ALEGRE - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como objetivo a promoção da alimentação adequada e saudável no interior das escolas. Os cardápios escolares devem ser elaborados com base na Resolução FNDE nº 06 de 2020, de modo a suprir as necessidades nutricionais das crianças durante a sua permanência no ambiente escolar. Neste contexto, o objetivo deste trabalho foi avaliar qualitativamente a alimentação servida em uma escola de ensino infantil da rede privada.

METODOLOGIA

Trata-se de estudo transversal de natureza qualitativa, em que se avaliou a alimentação coletiva numa escola infantil, da rede privada, do município de Alegre, ES. A pesquisa teve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CCAE 52548521.7.0000.8151). A avaliação qualitativa foi conduzida por meio da vivência de graduandas em nutrição no ambiente escolar ao longo do primeiro mês letivo de 2022, com observação da rotina de preparo dos alimentos e da oferta das preparações às crianças. Como padrão de referência de análise foi considerada a Res. FNDE n° 06 de 2020, que aborda sobre a alimentação no âmbito do PNAE.

RESULTADOS

O ambiente escolar era pequeno, com cerca de 100 crianças de 1 a 6 anos, matriculadas em período parcial ou integral. As crianças do período parcial recebiam uma refeição (lanche manhã ou tarde), enquanto as do integral recebiam quatro (lanche manhã e tarde, almoço e jantar). Tomando como base a legislação do PNAE, foi possível observar conformidade na oferta de frutas para os períodos integral e parcial matutino (4-5X/semana). Já para as crianças do parcial vespertino, a oferta de frutas ocorria menos de 2X/semana. Em relação às principais refeições (almoço e jantar), a oferta de legumes e verduras era frequente (4-5 X/semana), bem como a oferta de alimentos fontes de ferro heme e não heme (pelo menos 1X/dia nos 5 dias da semana). Nenhuma fonte de vitamina C era ofertada após as refeições e a oferta de fontes de vitamina A era de 2 porções/semana. Com relação aos alimentos que devem ser limitados, não se verificou oferta de industrializados ou preparações regionais com adição de açúcar ou gordura trans. O uso de margarina ocorria pelo menos 1X/semana para os períodos integral e vespertino, enquanto no matutino a margarina não era ofertada. Observou-se uma

diferença no padrão alimentar das crianças que estudavam no período matutino, que não recebiam alimentos como biscoitos e pães, os quais eram ofertados para aqueles que estudavam no integral e vespertino.

CONCLUSÃO

A análise da alimentação escolar apontou para a conformidade ao preconizado pelo PNAE no que se refere à frequencia da oferta de frutas, legumes, verduras, boas fontes de ferro heme e não-heme. Por outro lado, a frequencia da oferta de alimentos fontes de vitaminas C e A foi menor que a recomendada. Além disso, foi verificada a necessidade de adequação do lanche vespertino, de modo a favorecer a oferta de frutas e controlar a oferta de biscoitos e pães.

Palavras-chave: Alimentação escolar;Alimentação coletiva;Educação Infantil.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação qualitativa das preparações de cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição de Rio Branco, Acre

KAREN DE SOUZA LIMA[1]; TIAGO FEITOSA DA SILVA[2]. 1. UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA (UNESP), BOTUCATU - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE - UFAC, RIO BRANCO - AC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) têm como principais objetivos a elaboração e a distribuição de refeições, com o propósito de atender às necessidades dos comensais sob os aspectos nutricional, sensorial e microbiológico. Através do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), estabelecido pela Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976, o nutricionista da UAN empenha-se na promoção da saúde, assegurando a segurança alimentar e nutricional dos colaboradores da empresa. Dentre as atividades exigidas, cabe ao profissional de nutrição a elaboração e supervisão de cardápio nutricionalmente adequado, levando em consideração as características e hábitos alimentares da clientela. Assim, o objetivo deste trabalho consistiu na análise qualitativa das preparações de um cardápio mensal de uma UAN localizada na cidade de Rio Branco, Acre, por meio da aplicação do método de Avaliação Qualitativa de Preparações do Cardápio (AQPC).

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de uma empresa privada do município de Rio Branco, Acre. A unidade funciona de segunda a domingo, servindo aproximadamente 200 refeições diárias, seguindo a modalidade de distribuição centralizada. Para avaliação da qualidade do cardápio, foi utilizado o método AQPC, que analisa a oferta de folhosos; frutas; presença de cores iguais; duas ou mais preparações ricas em enxofre (exceto feijão); carne gordurosa; fritura; doce; doce e fritura em um mesmo dia. Considerou-se as preparações do cardápio referente ao mês de novembro de 2023, selecionado aleatoriamente, contabilizando 30 dias. Para aspectos positivos, foi considerada a distribuição percentual do item no cardápio e classificado em: “ótimo” (≥ 90%); “bom” (75 a 89%); “regular” (50 a 74%); “ruim” (25 a 49%); “péssimo” (<25%), enquanto para aspectos negativos foi considerada a distribuição percentual e classificação: “ótimo” (≤ 10%); “bom” (11 a 25%); “regular” (26 a 50%); “ruim” (51 a 75%); “péssimo” (> 75%).

RESULTADOS

Com base na análise percentual das ocorrências no cardápio, constatou-se que a inclusão de folhosos (100%) e frutas (100%), a presença de dois ou mais alimentos com enxofre (0%), assim como existência de doces (0%) e a combinação de alimentos doces e fritos em um único dia no cardápio (0%), foram categorizadas como "ótimo", além disso, a

presença de preparações com cores iguais (20%) e a inclusão de carnes gordurosas (20%) receberam uma classificação "bom". A inclusão de alimentos fritos no cardápio (30%) foi categorizada como "regular".

CONCLUSÃO

A unidade observada revelou um cardápio adequado em relação à presença diária de frutas e verduras, demonstrando ainda uma baixa inclusão de alimentos ricos em enxofre e baixa ocorrência de frituras e frituras associadas a doces, ilustrando a preocupação quanto à inserção desses elementos ao cardápio.

Palavras-chave: Alimentação coletiva;;Planejamento de cardápio;;Programa de Alimentação do Trabalhador;;Serviços de alimentação;;Qualidade dos alimentos.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação qualitativa das preparações de cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição do interior de Minas Gerais

ELAINE SOUZA CÓCARO. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA, RIO POMBA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O nutricionista é o responsável pela elaboração de cardápios nutricionalmente adequados, que respeitem as características dos clientes, tais como idade, atividade ocupacional, hábitos alimentares e cultura local. O cardápio da merenda escolar deve incluir alimentos e preparações que satisfaçam adequadamente as necessidades nutricionais nessa fase da vida, além de assegurar adequadas condições higiênico-sanitárias. Adolescência é a fase do desenvolvimento compreendida entre os 10 e os 19 anos, período extremamente relevante dentro do processo de crescimento e desenvolvimento, quando as transformações físicas-biológicas da puberdade associam-se àquelas de âmbito psico-sócio-cultural e econômico. Os hábitos alimentares de adolescentes têm sido marcados pelo alto consumo de alimentos ricos em gorduras, sódio e açúcares simples que, somados ao sedentarismo, estão diretamente relacionados com a incidência de obesidade entre outras doenças crônicas não transmissíveis tanto nesta faixa etária como na vida adulta.

MÉTODOS

O cardápio do almoço oferecido aos alunos do curso técnico integrado nos meses de março a setembro de 2023 em uma escola pública federal no interior de Minas Gerais foi avaliado pelo método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio. Essa técnica auxilia na avaliação global do cardápio, considerando as preparações que o compõem: presença de frutas ou suco de frutas, presença de hortaliças folhosas, monotonia de cores, presença de alimentos ricos em enxofre, presença de carnes gordurosas como prato principal, presença de doces e presença de frituras e frituras associadas a doces. Foram considerados aspectos positivos a oferta de folhosos e de frutas, e aspectos negativos, a presença de cores iguais, de duas ou mais preparações ricas em enxofre, de carne gordurosa, de fritura, doce e doce e fritura no mesmo dia. Foram classificados em "ótimo", "bom", "regular", "ruim" ou "péssimo", de acordo com a frequência de ocorrência.

RESULTADOS

O cardápio foi classificado "ótimo" para a oferta de folhosos (100%), baixa monotonia de cores (2,2%), nenhuma fritura e frituras associadas aos doces. Apresentou "boa" oferta de doces (23,1%). Também, houve baixa oferta de frutas (16,4%), item classificado como "péssimo". Além disso, registrou-se em 65,7% e 55,2% dos dias, alimentos sulfurados e carnes gordurosas, itens classificados como ruins.

CONCLUSÃO

O cardápio necessita de adequações garantindo uma refeição equilibrada e saudável aos adolescentes. Mais estudos devem ser realizados sobre o tema, utilizando outros métodos de avaliação, uma vez que a escola representa um ambiente propulsor de bons hábitos alimentares.

Palavras-chave: Planejamento de cardápio;adolescente;alimentação escolar;qualidade de alimentos;hábitos alimentares.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação qualitativa do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar, no município do Rio de Janeiro

LETYCIA CRISTINA DE JESUS SOARES; RENATA BORCHETTA FERNANDES FONSECA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UNIRIO), RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - BRASIL, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

UANs visam oferecer refeições equilibradas a quem come fora de casa. A análise de cardápio pode identificar oportunidades de melhorias sensoriais e nutricionais. Este trabalho tem como objetivo avaliar de forma qualitativa e crítica preparações dos cardápios de uma UAN hospitalar no RJ.

METODOLOGIA

Pesquisa qualitativa descritiva sobre cardápios de uma instituição hospitalar na zona norte do RJ. Durante um mês, os cardápios foram avaliados usando o Método AQPC, destacando aspectos positivos (folhosos e frutas) e negativos (monotonia de cores, alimentos ricos em enxofre, frituras, frituras associadas a doces, doces e frutas como sobremesa). Os resultados foram categorizados como: ótimo, bom, regular, ruim ou péssimo de acordo com a frequência de ocorrência e no IQ COSAN, que avaliou a qualidade do cardápio e a presença de grupos de alimentos.

RESULTADOS

Segundo a avaliação do AQPC, o cardápio recebeu classificação ótima (100%) para frutas, regular (68%) para legumes e verduras, e ruim (40%) para folhosos. Apresentou uma avaliação regular para monotonia de cores (37%) e ricos em enxofre (50%). Destacou-se como ótimo para carnes gordurosas (0%), frituras (1%) e frituras + doces (1%). Mesmo a oferta de doces sendo considerada ótima (25%), essa porcentagem indica uma presença significativa, ultrapassando a recomendação diária do Guia Alimentar (2014) para o grupo de açúcares e doces. Apesar de destinado a cardápios escolares, o IQ COSAN pode fornecer parâmetros relevantes para avaliar a qualidade de cardápios com base na presença diária. Os itens foram categorizados pela porcentagem de adequação, resultando em uma pontuação de 82 pontos para o cardápio, considerando apenas 4 grupos alimentares e essa avaliação abrangeu 5 semanas, excluindo os finais de semana, e classificou o cardápio como adequado para os comensais atendidos. Ao cruzar dados entre as ferramentas, observa-se divergências na avaliação. A oferta de frutas é considerada ótima pelo AQPC e classificada como péssima pelo IQ COSAN devido à sua disponibilidade apenas nas pequenas refeições, o que pode aumentar a presença de alimentos ultraprocessados nas grandes refeições. A monotonia de cores e a presença de alimentos ricos em enxofre são identificadas como ocorrências regulares. O grupo de

legumes/verduras, ambas as ferramentas classificam de maneira não ideal, revelando a necessidade de ações para aumentar o consumo desses alimentos essenciais. Por fim, os grupos de cereais, raízes e tubérculos, e folhosos são classificados como ruins em sua oferta por ambas as ferramentas de análise, indicando a necessidade de melhorias.

CONCLUSÕES

A diversidade do cardápio é restrita devido à limitada oferta de frutas nas principais refeições e à regularidade na inclusão de legumes, verduras, raízes, tubérculos e cereais. Recomenda-se a realização de estudos abrangentes que avaliem não apenas a composição do cardápio, mas também o consumo e a frequência alimentar.

Palavras-chave: Alimentação;Nutrição;Método aqpc;IQ COSAN;Serviço de Alimentação.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Avaliação quantitativa e qualitativa do cardápio ofertado para pacientes do Sistema Único de Saúde e pacientes de convênios em um Hospital do Noroeste do Rio Grande do Sul

MAURÍCIO ARISI DA SILVA; THAÍS DA LUZ FONTOURA PINHEIRO; GRAZIELLE CASTAGNA CEZIMBRA WEIS. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, SANTA MARIA - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação desempenha um papel primordial para a manutenção da saúde em indivíduos saudáveis. No ambiente hospitalar, a dieta assume um papel ainda mais importante para o restabelecimento da saúde do paciente. Em hospitais públicos ou filantrópicos, além do desafio de planejar cardápios nutricionalmente adequados para os pacientes tem-se também a limitação econômica existente para a oferta de alimentos. Com vistas a isso, este estudo teve como objetivo avaliar quantitativamente e qualitativamente o cardápio oferecido em um hospital filantrópico da região noroeste do Rio Grande do Sul (RS) para pacientes internados pelo Sistema Único de Saúde (SUS) e para pacientes internados por meio de convênios.

MÉTODOS

O estudo descritivo, de caráter qualitativo e quantitativo, avaliou o cardápio mensal servido para os pacientes do SUS e do convênio, sendo ofertadas as seguintes refeições: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia. A composição nutricional do cardápio foi calculada através do software Calcnut, utilizando o per capita estabelecido pelo setor de nutrição e dietética. Para análise quantitativa dos cardápios, comparou-se os valores médios encontrados com as recomendações nutricionais das *Dietary Reference Intakes* (DRI). A análise qualitativa dos cardápios foi realizada utilizando o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), sendo os itens classificados em "ótimo", "bom", "regular", "ruim" ou "péssimo" a partir da frequência de oferta no cardápio.

RESULTADOS

Ambos os cardápios ofertados, tanto para pacientes internados por meio de convênio como para pacientes do SUS, apresentaram-se adequados quanto a distribuição de macronutrientes, possuindo perfil normoglicídico (54%), normoproteíco (18 a 20%) e normolipídico (26 a 28%). No entanto, nenhum dos cardápios ofertados supriu as necessidades energéticas recomendadas, sendo fornecido um valor energético diário médio de 1864,3 Kcal e 1429,7 Kcal no cardápio dos pacientes de convênio e no cardápio dos pacientes do SUS, respectivamente. No que se refere a avaliação qualitativa dos cardápios, ambos não apresentavam a oferta de folhosos ("péssimo"), possuíam monotonia de cores no cardápio ("ruim") e serviam frequentemente carnes gordurosas

("ruim"). Ainda, no cardápio ofertado aos pacientes internados pelo convênio, observou-se a oferta diária de frutas no café da manhã ("ótimo"), enquanto que para os pacientes internados pelo SUS não havia a oferta de frutas em nenhuma refeição ("péssimo").

CONCLUSÃO

Ambos os cardápios avaliados revelaram-se inadequados energeticamente, não atendendo as recomendações nutricionais, podendo comprometer a condição clínica do paciente e impactar no aumento da morbimortalidade, na duração da estadia hospitalar e na taxa de readmissão hospitalar. A avaliação qualitativa da dieta indicou a elevada oferta de carnes gordurosas e monotonia de cores, fatores que podem comprometer a aceitação da dieta e levar a um baixo consumo alimentar.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva;Planejamento de Cardápios;Promoção da Saúde;Qualidade das Refeições.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Capacitação contínua e permanente dos manipuladores de alimentos inseridos no Programa Nacional de Alimentação Escolar: pitacos de qualidade

LÍVIA TAVARES MARCOSSI LUDGERO; GERALDA KELEN FONSECA; NAIARA ABRANTES CÂNDIDO; MICHELLE CAROLINE CLAUDIO DE ARAÚJO; TATIANE DE OLIVEIRA; ANDRESA CRISTINA OLIVEIRA.
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA LIMA, NOVA LIMA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A produção de alimentos seguros envolve desde a seleção à distribuição das refeições. De acordo com a Resolução 06/2020, são diretrizes da alimentação escolar, o emprego da alimentação saudável e adequada compreendendo o uso de alimentos seguros e o direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos. No que se refere ao controle de qualidade higiênico-sanitário, deve haver capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação das boas práticas de manipulação. É determinado também pela Resolução 216/2004 que os manipuladores sejam capacitados periodicamente. É um grande desafio realizar capacitações devido à dificuldade de retirar os manipuladores de suas funções e do seu ambiente de trabalho por longas horas. A adesão quando esses treinamentos são realizados aos finais de semana também é baixa. Por isso, este trabalho tem como objetivo viabilizar a capacitação dos manipuladores de alimentos de forma contínua, permanente e efetiva levando em consideração o tempo curto disponível destes profissionais e garantir a segurança no preparo das refeições distribuídas aos alunos da rede municipal de educação.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência qualitativo envolvendo os manipuladores de alimentos das escolas municipais. As capacitações denominadas *Pitacos de qualidade (PQs)* são realizadas desde 2014, mensalmente, com duração média de 10 min. Tratam-se de mini treinamentos elaborados e executados por nutricionistas aos manipuladores, realizados na cozinha ou refeitório, de forma que não interfira nas atividades desenvolvidas. Os *PQs* são elaborados em uma folha A4 colorida, com temas trabalhados de forma didática e resumida. Os temas são definidos conforme as demandas observadas nas visitas semanais. É uma ferramenta simples e eficaz que não demanda grandes recursos. Dentre os temas abordados estão: higiene, recebimento e armazenamento de alimentos, controle de temperatura, uso de uniformes e equipamentos de proteção individual, coleta de amostra, sobras.

RESULTADOS

Os *PQs* contribuíram para garantir a higiene e a segurança alimentar das refeições produzidas. Nos *check lists* aplicados mensalmente nas unidades escolares, é possível verificar a efetividade dos treinamentos. Além da aprendizagem, caracteriza-se também um momento de descontração em que os manipuladores pausam os seus afazeres por alguns minutos. Por ser um treinamento rápido abordando temas pertinentes, esta ação é realizada há 10 anos, 1x/mês, o que mostra seu sucesso e cumprimento do objetivo proposto. Ressalta-se que é uma das atividades de capacitação desenvolvida pela equipe de nutrição da Secretaria de Educação e é complementada com outros treinamentos ao longo do ano.

CONCLUSÃO

Os *PQs* são uma ferramenta de capacitação contínua, permanente e efetiva dos manipuladores de alimentos das escolas municipais, garantindo o preparo seguro das refeições de acordo com as resoluções vigentes.

Palavras-chave: Programa Nacional de Alimentação Escolar;Capacitação;Manipuladores de alimentos.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Caracterização dos agricultores familiares que acessam o Programa de Alimentação Escolar (PNAE) em um município do estado do Rio de Janeiro

CAROLINE AREDE DOS SANTOS; ROSEANE MOREIRA SAMPAIO; PATRÍCIA CAMACHO DIAS; DANIELE DA SILVA BASTOS SOARES; DANIELE MENDONÇA FERREIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A escola é um local de grande influência na promoção de saúde e hábitos alimentares para as crianças e adolescentes, logo, é considerada um lugar ideal para estimular a prática de uma alimentação saudável. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), promove o incentivo na melhora dos hábitos alimentares, além de estimular a produção local com a aquisição de produtos através dos agricultores familiares.

O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), promulgou a Lei nº 11.947/2009, que determina a obrigatoriedade de utilizar 30% do recurso federal repassado às entidades executoras com a compra de alimentos da agricultura familiar (BRASIL, 2009). Assim, o objetivo do presente trabalho foi identificar os segmentos de agricultores familiares (AF) que acessam o mercado institucional público da alimentação escolar de um município do estado do Rio de Janeiro, bem como a sua localização e tipos de alimentos que estão sendo fornecidos para alimentação escolar.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo do tipo analítico de base documental. As unidades de análise desta pesquisa foram as notas fiscais da agricultura familiar presentes no Sistema de Gestão de Prestação de Contas (SIGPC), no ano de 2021 e 2022. Foi identificado o tipo de segmento de AF (cooperativa, associação e agricultor individual), a localidade do segmento de AF (local, imediata, intermediária, estado ou país) segundo a legislação (BRASIL, 2020) e os tipos de alimentos ofertados segundo a classificação do guia alimentar para população brasileira (BRASIL, 2014).

RESULTADOS

No ano de 2021 foram identificados quatro fornecedores, sendo um agricultor individual, duas associações e uma cooperativa. Todos os fornecedores apresentam a sua localidade em região imediata e fornecem 96% dos alimentos in natura e apenas 4% de alimentos minimamente processados, sendo este a mandioca cortada e congelada. Em 2022

observou-se que seis fornecedores acessaram o mercado institucional da AE, sendo um agricultor individual, três cooperativas e duas associações. Todos apresentam sua localidade em região imediata e forneceram 85% alimentos in natura e 15% processados, sendo este o pão de inhame e de abóbora.

CONCLUSÃO

No presente município, a maioria dos grupos de AF que acessam o mercado institucional são as cooperativas e associações, de regiões imediatas, não tendo fornecedores locais. Com relação à classificação dos alimentos descritos nas notas fiscais, a maioria deles são alimentos in natura ou minimamente processados, atendendo às diretrizes do PNAE.

Palavras-chave: Alimentação Escolar;Chamada Pública;Políticas Públicas.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Cardápio em foco: análise de índices culinários de um restaurante universitário do norte do país

BEATRIZ RODRIGUES DA SILVA;; MARIA EDUARDA PINHEIRO MENDES; SABRYNA KETHELLY MONTEIRO ALMEIDA; VIVIANE FERREIRA DOS SANTOS; MARIA EDUARDA DUARTE DE SOUZA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS, PALMAS - TO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A produção de refeições em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) ganha cada vez mais espaço. Ao longo dos anos, houve um aumento considerável da busca por refeições em serviços de unidade de alimentação e nutrição, estes são espaços coletivos responsáveis pela produção e oferta de uma alimentação equilibrada nutricionalmente, segura do ponto de vista higiênico sanitário e sensorialmente adequada. Para além desses aspectos, questões técnicas precisam ser observadas para a garantia da qualidade do produto final, e desempenho econômico da unidade, como por exemplo, os índices culinários. O objetivo deste estudo foi analisar os índices culinários de três pratos principais de um restaurante universitário, averiguar o rendimento das preparações para o comprimento das necessidades nutricionais proposta aos comensais por meio da Ficha Técnica de Preparo - FTP.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, do estágio curricular supervisionado do curso de Nutrição da Universidade Federal do Tocantins. O estágio foi realizado no Restaurante Universitário – RU, no período de outubro a dezembro de 2023, com duração de 180 horas. Nesse período foram executadas ações e estratégias para otimizar e corrigir falhas no processo de manipulação dos pratos principais. A coleta de dados foi realizada por meio da produção de FTP para três pratos principais (1-bife de panela, 2- frango ao molho e 3- frango na chapa).

RESULTADOS

Os valores encontrados para o Fator de Correção - FC foram 1,06, 1,02 e 1,03, referindo-se às preparações 1, 2 e 3, respectivamente. Todos os valores estão abaixo do encontrado na literatura, possivelmente refletindo aspectos do pré-preparo da matéria prima e/ou da qualidade dos produtos fornecidos. No que se refere ao Índice de Correção - IC, a preparação 1 obteve valor de 0,45, indicando perda de massa, podendo estar associada ao tempo de cocção da preparação, visto que quanto maior o tempo, maior a tendência do alimento perder peso. Quanto à preparação 2, o IC foi de 1,03, indicando um incremento no peso, podendo estar associado à quantidade de água utilizada, já que se trata de uma receita com molho. Já na preparação 3, observou-se um IC de 0,64, valor aproximado ao de outros estudos. Em relação ao rendimento das preparações, observou-se que a

quantidade produzida não é suficiente para atender o número de clientes esperado no almoço da UAN em questão, cuja média é de 1000 comensais, implicando no não cumprimento do per capita previsto em contrato.

CONCLUSÃO

A UAN do estudo realiza um pré-preparo que minimiza perdas. Entretanto, fica evidente que a unidade não se planeja quanto a compra de insumos em quantidade adequadas estabelecida em contrato para suportar a demanda do RU. Compreender as falhas é importante para intervir no problema de base, e os índices culinários previstos nas FTP visa melhorar o serviço prestado e oferecer uma alimentação adequada e saudável aos universitários.

Palavras-chave: Ficha técnica de Preparo;per capital;UNAN;Universidade.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Categorização dos serviços de alimentação na região central do Rio Grande do Sul: relato de experiência de uma nutricionista auditora

PATRÍCIA ARRUDA SCHEFFER[1]; DEISE SILVA DE MOURA[2]; CATIA REGINA STORCK[3]; NEILA S.P.S. RICHARDS[1]; ANA LÚCIA DE FREITAS SACCOL[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, SANTA MARIA - RS - BRASIL; 2. SECRETARIA DE INOVAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RS, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FRANCISCANA, SANTA MARIA - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Categorização dos serviços de alimentação (CSA) promove uma nova proposta para as fiscalizações sanitárias. A CSA é baseada no risco sanitário e torna as inspeções mais transparentes aos olhos dos consumidores. A Dinamarca, Londres, Irlanda, Nova Iorque, Toronto, já adotam este sistema em sua rotina de inspeções. No Brasil, a CSA ocorreu em 2014, através de uma iniciativa da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) para a Copa do Mundo. Em 2019, o município de Santa Maria no Rio Grande do Sul (RS) foi pioneiro na reativação da CSA. Com o sucesso do programa, expandiu-se a CSA. A partir da aprovação no Edital do Programa INOVA RS do governo do Estado do RS, a CSA está sendo implementada na região central do RS. O objetivo deste trabalho foi relatar a experiência de uma nutricionista doutoranda e auditora participante da equipe executora na implementação da CSA na região central do RS.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência de uma nutricionista doutoranda e auditora. Este trabalho faz parte de um doutorado do Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Santa Maria em parceria com a Universidade Franciscana. A CSA está sendo implementada na região central do RS. Foram convidados a participar serviços de alimentação com potencial turístico, de maneira voluntária e gratuita. Após assinatura do termo de adesão à CSA, os estabelecimentos que solicitaram a auditoria da nutricionista, foram visitados com data e horário agendado.A realização das auditorias ocorreram de outubro de 2023 a início de janeiro de 2024. Foi utilizada a lista de avaliação com 51 itens de maior impacto para a saúde do consumidor.

RESULTADOS

As visitas foram realizadas em 9 municípios do RS, totalizando 60 empresas auditadas. Foram inspecionadas empresas de diferentes segmentos, tais como: restaurantes comerciais, lanchonetes, bares, pizzarias, restaurantes populares, entre outros. As auditorias realizadas pela nutricionista com experiência em gestão da qualidade detectaram pontos críticos para a segurança dos alimentos. A contaminação cruzada,

higienização de mãos, controle de tempo e temperatura e documentações sanitárias estão entre os itens mais importantes na produção de um alimento seguro. O principal desafio encontrado nas auditorias foi o despreparo das empresas participantes quanto às Boas Práticas, tornando o processo mais extenso do que o esperado.

CONCLUSÃO

A implementação da CSA nos municípios do RS promove benefícios a todos envolvidos. De suma importância a conexão entre as universidades, sistema público (prefeituras e vigilâncias sanitárias) e setores privados (serviços de alimentação). A promoção de ações como a CSA fortalecem e potencializam o turismo local, garantem a produção de alimentos seguros, qualificam e proporcionam experiências profissionais em diferentes segmentos de empresas. Espera-se que CSA torne-se um programa estadual e com prospecção a nível nacional, com apoio da Anvisa.

Palavras-chave: Saúde pública;Segurança e Qualidade dos Alimentos; Risco sanitário.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Comparação das práticas sustentáveis entre as unidades de alimentação e nutrição escolares do Plano Piloto e de Santa Maria

JOÃO VICTOR ABREU GOMES[1]; EMANUELE BATISTELA DOS SANTOS[1]; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO[2]. 1. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - MT - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar é uma das principais políticas públicas relacionadas à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no Brasil. Esse programa estabelece diretrizes quanto à gestão da produção de refeições nas escolas. A alimentação nas escolas públicas do Distrito Federal (DF) é supervisionada por nutricionistas das divisões regionais de ensino. Diretrizes garantem um perfil socioambiental sustentável, promovendo a SAN e a redução do desperdício alimentar. Apesar disso, a disparidade econômica entre as regiões do DF, bem como a vulnerabilidade social são fatores que podem interferir na gestão das escolas e em suas prioridades. O objetivo do estudo é comparar as práticas sustentáveis de Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANEs) do DF.

METODOLOGIA

Estudo exploratório em escolas sob supervisão da divisão regional de ensino do Plano Piloto (n = 7) e de Santa Maria (n= 6), com aplicação do instrumento de avaliação de sustentabilidade em UANEs, adaptado de Maynard et al., mediante à visita nas escolas, autorizada pela Secretaria de Educação do DF. As UANEs foram classificadas em um sistema de cores: verde - "sustentável" (>75% dos itens), amarelo - "realiza práticas sustentáveis" (entre 40 e 75%) e vermelho - "não sustentável" (<40%). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade de Brasília (n° 5.581.058).

RESULTADOS

Nenhuma UANE recebeu a cor verde. 100% das UANEs do Plano Piloto receberam a cor amarela, enquanto 83,3% das de Santa Maria obtiveram essa classificação. A diferença entre as pontuações foi significativa (p = 0,013). A média do score final das escolas do Plano Piloto foi de 34,85 pontos (DP ± 2,60) enquanto as de Santa Maria foram de 31,66 pontos (DP ± 2,58). O bloco que obteve menor média nas escolas do Plano Piloto foi o relacionado à gestão de energia, água e gás (10,85 ± 1,57), enquanto o de Santa Maria foi o de cardápio e desperdício alimentar (10,16 ± 1,17). As regiões do Plano Piloto, no geral, dispõem de uma população com poder aquisitivo maior e localização de fácil acesso. Diversas preocupações nas escolas são resolvidas com maior facilidade, tanto pelo apoio da comunidade quanto pela aquisição de produtos e fornecimento de serviços. Já em Santa Maria, as escolas visitadas foram em regiões mais distantes, carentes e vulneráveis. Além

disso, algumas atividades desenvolvidas pelos nutricionistas não foram pontuadas. Isso pode justificar a diferença obtida entre os scores.

CONCLUSÃO

Apesar das diferenças encontradas, onde as UANEs de escolas do Plano Piloto apresentaram score médio total maior que as de Santa Maria, as UANEs de ambas as regiões apresentaram scores médios totais baixos. Não há legislação específica para regulamentar práticas de sustentabilidade em UANEs no Brasil, o que também pode explicar parte dos resultados. Espera-se que a partir dos resultados obtidos, o instrumento de coleta de dados possa servir de base para o planejamento de mais práticas sustentáveis.

Palavras-chave: Sustentabilidade;Escolas;Unidades de alimentação e nutrição escolares.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Comparação de boas práticas em restaurantes comerciais com e sem nutricionista

FELIPE DOS SANTOS ARCOLINO[1]; MARÍLIA LIOTINO[2]. 1. UNIVERSIDADE DE FRANCA, FRANCA - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Unidade Produtora de Refeições (UPR), é um termo utilizado para restaurantes comerciais que atendem a qualquer tipo de público, onde seu principal foco é obter lucro por meio da comercialização de alimentos. Apesar do profissional nutricionista ser importante, sabe-se também que de acordo com a legislação CVS 5 de 2013, não é obrigatório um profissional responsável técnico com formação na área de alimentos, porém a legislação alega que é necessário ao menos que o proprietário ou algum funcionário seja capacitado em Boas Práticas, trabalhe efetivamente e acompanhe todo o processo de produção. O profissional capacitado para produzir refeições tem a percepção do que é necessário para realizar as Boas Práticas, destacando a importância do profissional nutricionista para implantação destas normas. Sendo assim, o objetivo deste estudo é entender a percepção dos proprietários dos estabelecimentos sobre Boas Práticas, comparando quando seu estabelecimento possui ou não o profissional de nutrição para controle da qualidade.

MÉTODOS

A pesquisa foi realizada nas cidades de Franca e Ribeirão Preto (São Paulo) entre setembro de 2021 a agosto de 2022. Foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da instituição sob o parecer 5.021.807 (CAAE: 51694621.7.0000.5495). Trata-se de um estudo quantitativo e qualitativo onde foram realizadas em duas etapas: na primeira foram realizadas as entrevistas e na segunda a aplicação de *check-list*. Os critérios de seleção foram: restaurante comercial com atendimento *self-service* e vendas de marmitex com o cardápio composto por no mínimo prato base (arroz branco e feijão carioca) e prato principal (carne bovina, suína, peixe, frango). Foi considerado a presença do nutricionista na unidade no mínimo duas horas por semana.

RESULTADOS

Das entrevistas foram identificadas cinco unidades de sentido: duas em restaurantes sem nutricionista: "Conceito fresquinho" e " Desvalorização da segurança dos alimentos", uma com nutricionista: "O alimento mata" e duas comuns: "Refém de mão de obra" e "Manchar a reputação"**.** Os resultados obtidos pelo *check-list* demonstram que restaurantes que contam com a assessoria de nutricionistas estão melhor adequados em relação a legislação vigente. Nota-se também que a porcentagem de conformidade em restaurantes com nutricionista e sem foi de 82,3% e 50,9%, respectivamente.

CONCLUSÃO

A análise das entrevistas demostra que ambas categorias concordam que a falta de segurança dos alimentos pode destruir a reputação de um restaurante e que um dos maiores empecilhos para a excelência nas Boas Práticas é ter funcionários capacitados e engajados nos processos. Porém ao tratar da importância do tema, restaurantes com nutricionista e sem tem visões opostas já que o primeiro considera um ato de vida ou morte e o segundo minimiza a segurança dos alimentos e demostra a falta de conhecimento técnico sobre o tema, também evidenciado na aplicação das Boas Práticas.

Palavras-chave: Unidade Produtora de Refeições (UPR);restaurantes comerciais;Boas Práticas;Nutricionista.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Condições de trabalho em serviços de alimentação institucionais e comerciais durante a pandemia covid-19

LIGIA CUNHA MARQUES; GABRIELA PIMENTA SILVA; GICINAYANA LUZ SOUSA PACHÊCO BEZERRA; LIA SILVEIRA ADRIANO; ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA - UNIFOR, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O mercado de serviços de alimentação, que consiste em refeições preparadas fora do lar, possui grande relevância no cenário socioeconômico nacional e, no período de pandemia do coronavírus foi considerado um serviço essencial. Em virtude dos altos riscos de transmissão dos vírus, torna-se necessário promover a biossegurança dos colaboradores atuantes em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). O objetivo desse estudo foi analisar as condições de trabalho dos trabalhadores de UAN, institucionais e comerciais, no contexto da pandemia COVID-19.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal realizado em duas cidades no Ceará/Brasil, entre 2020 e 2021, em 13 UAN (8 comerciais e 5 institucionais). Foram avaliados 149 colaboradores adultos. A coleta de dados foi realizada por meio da aplicação de questionários sobre caracterização da UAN e adesão aos protocolos sanitários e condutas de colaboradores. Os dados foram tabulados no *software* Excel 2013 e apresentados em frequência absoluta e relativa. A adequação das UAN comerciais e institucionais foi comparada pelo teste qui-quadrado. O trabalho foi aprovado no comitê de Ética da Universidade de Fortaleza (nº CAAE 40665620.9.0000.5052).

RESULTADOS

Todas as UAN´S dispõem de Equipamentos de Proteção Individual (EPI´s) e a maioria (92,31%) possui Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO). Os quesitos que atingiram 100% de conformidade foram monitoramento diário, quanto aos sintomas do COVID-19; incentivo a comunicação imediata aos responsáveis em caso de sintomas e disponibilização de álcool 70%. As principais não conformidades foram: disponibilização de recursos de comunicação visual específicos (92,3%); demarcações de distanciamento mínimo (69,2%); priorização de sistema de pagamento sem contato (61,5%); uso obrigatório e disponibilização de tapetes sanitizantes (53,8%); implementação de cartilhas de capacitação dos trabalhadores (53,8%); disposição de barreiras em equipamentos de exposição do alimento preparado na área de consumo (50%); uso correto da máscara de proteção (39,6%); lavagem de mãos, antes e depois de tocar na máscara (33,8%); e troca de luvas a cada mudança de atividade (26,3%). UAN institucionais apresentaram maiores percentuais de conformidade em relação aos

comerciais nos itens uso correto de EPI (p = 0,003); higienização do setor de inspeção de matérias primas e equipamentos (p = 0,006); higienização das mãos (p = 0,006); e a higienização eficiente dos alimentos *in natura* (p = 0,005).

CONCLUSÃO

Apesar de existirem resultados satisfatórios, as não conformidades encontradas nas UANs foram preocupantes, principalmente no contexto da pandemia do coronavírus representando risco para a saúde dos trabalhadores. As UAN institucionais possuíram melhor *performance* e maior índice de conformidade quando comparados às UAN comerciais reforçando a necessidade de investimento das empresas em processos que garantam a saúde e segurança dos trabalhadores em suas atividades laborais.

Palavras-chave: Serviços de Alimentação;Condições de trabalho;Saúde Ocupacional;Coronavírus.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Condições higiênico-sanitárias da alimentação fornecida as pessoas privadas de liberdade em uma Unidade de Reinserção em Belém-Pará

ADRIENE CARVALHO DA CONCEIÇÃO[1]; JESSYCA JOYCE DIAS PENA[1]; ROBERTO MORACY PINON FARIAS[2]; HELLENE DE FÁTIMA VIEIRA DE SOUZA[1]; RAHILDA CONCEIÇÃO FERREIRA BRITO TUMA[1]; CHRISTIAN AIRES NUNES[1]. 1. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 7ª REGIÃO, BELÉM - PA - BRASIL; 2. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 7ª REGIÃO, ANANINDEUA - PA - BRASIL.

Condições higiênico-sanitárias da alimentação fornecida as pessoas privadas de liberdade em uma Unidade de Reinserção em Belém-Pará

Introdução

A Resolução nº 3/2017, do Ministério da Justiça e Cidadania, dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação e nutrição às pessoas privadas de liberdade (PPL), onde propõem a promoção da alimentação adequada e saudável, a partir do uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares dos usuários, de forma a contribuir para a manutenção da saúde. O Conselho Regional de Nutricionistas – 7ª região (CRN7), no exercício de suas atribuições, incitado pela Vara de Execução Penal (VEP), a partir de relatos das PPL quanto a inadequações na alimentação fornecida no ano de 2022, realizou visita fiscal a uma unidade de produção de refeições (UPR) de Belém-Pará, juntamente ao Ministério Público do Estado do Pará (MPPA), Defensoria Pública do Estado do Pará (DPPA), Divisão de Vigilância Sanitária do Estado do Pará (DVSPA) e Secretaria de Saúde do Pará (SESPA), com objetivo de verificar o cumprimento das Boas Práticas e orientar o exercício profissional.

Métodos

Relato de experiência realizado em 4 etapas:1- elaboração de instrumento *check list* de controle de qualidade, adaptado a partir da RDC ANVISA nº 216/2004; 2- visita técnica e orientação ao nutricionista responsável técnico (RT) e quadro técnico (QT) na UPR e unidade de reinserção; 3- elaboração de relatório situacional; 4- curso de capacitação em gestão da qualidade.

Resultado

Foram constatadas irregularidades no controle de qualidade do processo de produções relacionadas a: - higienização dos equipamentos e utensílios utilizados nas preparações, dos ambientes de processamento dos insumos, dos alimentos no pré-preparo (ponto crucial para a segurança microbiológica) e dos manipuladores; - irregularidades no armazenamento dos insumos perecíveis e não perecíveis; - inadequações nas áreas físicas e no fluxo de porcionamento e distribuição das refeições. Após diagnóstico situacional, a

RT foi orientada quanto a necessidades de melhorias no fluxo de produção, nos pontos de fragilidade citados e, à participação no curso de capacitação em gestão da qualidade promovido pelo CRN7. Foi elaborado e enviado a VEP, relatório informativo da ação fiscal.

Conclusão

De acordo com o exposto, nota-se a necessidade de ajustes tanto em estrutura física quanto nas ferramentas de controle de qualidade da referida UPR, a fim de garantir a produção de alimentos seguros, cumprindo-se o disposto na Resolução nº 3/2017 do Ministério da Justiça e Cidadania, quanto a promoção de alimentação adequada e saudável.

Palavras-chave: Gestão da qualidade;Segurança Alimentar e Nutricional;Saúde Pública.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Conhecimento de chefes e cozinheiros de restaurantes de Minas Gerais em relação à ora-pro-nóbis

LETÍCIA TERRONE PIERRE; MARCELA ANDRADE DE PAIVA; RAFAELA PEREIRA ABREU; LORENA ABREU CUSTÓDIO; NATÁLIA CALDEIRA DE CARVALHO; CAMILA CARVALHO MENEZES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) são plantas que crescem espontaneamente e em quantidade significativa no vasto território brasileiro, como em terreiros, hortas, canteiros e calçadas, destacando-se pela versatilidade culinária e propriedades nutricionais importantes. Muitas são consideradas "ervas daninhas" e, por isso, muitos desconhecem a possibilidade de consumo. As PANC ficam em segundo plano devido à falta de conhecimento ou a incapacidade de identificação das plantas, e à monotonia do atual sistema alimentar, no qual é produzida e consumida uma fração pequena de todas as plantas alimentícias disponíveis no país. Na culinária mineira, PANC como a ora-pro-nóbis e taioba têm papel importante. Este estudo propõe uma análise do conhecimento de chefes e cozinheiros de restaurantes de Minas Gerais em relação à ora-pro-nóbis, a fim de preencher lacunas no entendimento sobre a inclusão dessa planta em pratos de alta gastronomia.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal de natureza quantitativa e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFOP (CAAE 64298922.0.0000.5150). Realizou-se entrevistas guiadas por meio de um questionário semi-estruturado para chefes e cozinheiros de restaurantes localizados tanto na capital quanto em cidades históricas de Minas Gerais, sendo: Congonhas, Brumadinho, Sabará, Mariana, São João Del Rei, Tiradentes e Ouro Preto. Entre outras questões investigadas, verificou-se o conhecimento em relação à planta alimentícia ora-pro-nóbis.

RESULTADOS

Foram entrevistados 200 chefes e cozinheiros de restaurantes em Minas Gerais, sendo que a maioria era do sexo masculino (52%), 38,5% possuíam 50 anos ou mais, 30,5% havia concluído o ensino superior, e 38% ocupava o cargo de chefe de cozinha e tinha mais de 10 anos de experiência (73,5%). Em relação ao conhecimento dos chefes e cozinheiros entrevistados, destacou-se a ora-pro-nóbis, uma vez que 99,5% relatou conhecer essa PANC. Dentre outras PANC conhecidas pela população estudada, a mostarda, taioba, umbigo de banana, amora e broto de bambú também foram reconhecidas de maneira relevante pela população estudada.

CONCLUSÃO

Verificou-se elevado grau de familiaridade dos participantes com a ora-pro-nóbis, sugerindo que a falta de informação não representa um obstáculo significativo para a inclusão dessa planta no cardápio, sendo um indício de viabilidade de inserção na gastronomia, contribuindo para a sua diversificação. O estudo também será importante para fazer a possível relação entre o conhecimento em relação a ora-pro-nóbis e sua utilização nos restaurantes de Minas Gerais.

Palavras-chave: Plantas alimentícias não convencionais;Gastronomia;Cultura alimentar.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Construção de um estudo para análise de viabilidade da mudança do modelo de gestão em um restaurante universitário: um relato de experiência

ELENILMA BARROS DA SILVA; ERIKA CIBELLE COSTA DA SILVA; ERIKA VASCONCELOS DE OLIVEIRA; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A administração pública enfrenta desafios complexos, exigindo soluções adaptáveis ao contexto e melhorias na máquina pública, incluindo contratos internos, terceirizações e outras formas de contratação externa. Este trabalho tem como objetivo apresentar as etapas de um estudo que analisa a viabilidade da mudança do modelo de gestão em um restaurante universitário.

MÉTODOS

Este estudo, realizado entre junho e novembro de 2022, é um relato de experiência sobre a análise da mudança do modelo de gestão de um restaurante universitário no Norte do Brasil, de gestão mista para terceirizada. As informações foram obtidas através de documentos internos, relatórios e pesquisa em outras instituições que passaram por transições semelhantes. A busca na literatura, sites oficiais, e documentos compartilhados pela Rede de Restaurantes Universitários também foi realizada.

RESULTADOS

Para dar início ao estudo, a instituição nomeou uma comissão técnica interna responsável por sua elaboração. O estudo foi dividido em três fases: Fase 1 – apropriação que se constituiu do levantamento e estudo de outros processos licitatórios regionais e nacionais, bem como pelo diálogo com outras unidades para troca de experiências e levantamento de empresas fornecedoras de refeições para a posterior realização de cotações. Fase 2 – Estruturação das informações da unidade e mapeamento do mercado, que se constituiu no levantamento das informações de custo (direto e indireto) associadas ao atual modelo de gestão (gestão mista) bem como na obtenção de cotações junto a cinco empresas fornecedoras de refeições e levantamento de custo no painel e banco de preços para estruturar a planilha de formação de preços. E a fase 3 – Sistematização e análise comparativa dos custos nos dois modelos de gestão. Para a análise do custo do modelo terceirizado, considerou-se não somente a média dos valores da planilha de formação de preços, mas também, considerou-se o percentual de redução do valor cotado ao final do processo licitatório, para tanto foram avaliados o custo médio da pesquisa orçamentária e o custo final do processo licitatório nos anos de 2019 a 2021 de 06 instituições federais de ensino superior do Norte do Brasil. Os resultados identificaram que o percentual médio de redução entre os valores orçados e os valores finais do contrato foi de 30,24%, valor que foi decrescido do valor médio final da planilha de formação de preços.

CONCLUSÕES

A metodologia empregada permitiu acessar os custos associados a cada modelo de gestão, auxiliando na avaliação de alternativas para os restaurantes universitários. Isso orienta os gestores na decisão de manter a gestão mista ou terceirizá-la, contribuindo para a melhoria da qualidade dos serviços e a redução de custos operacionais.

Palavras-chave: Serviços terceirizados;Serviços de alimentação;Controle de custos.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Consumo de alimentos marcadores de alimentação saudável (feijão, frutas, verduras e legumes) entre adolescentes brasileiros antes e durante a pandemia da COVID-19

LUIZ HENRIQUE BANGUIM ARAUJO[1]; JORDANA KARINE DOS SANTOS ALCANTARA[2]; MILLYAM KAREM MARIANO DA SILVA[2]; VICTOR NOGUEIRA DA CRUZ SILVEIRA[3]; CAROLINA ABREU DE CARVALHO[3]; POLIANA CRISTINA DE ALMEIDA FONSECA VIOLA[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUI, TERESINA - PI - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUIS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Na adolescência, fase marcada por diversas alterações fisiológicas, o consumo de feijão, frutas e hortaliças favorece o desenvolvimento e ajuda a prevenir deficiências nutricionais. O objetivo deste estudo foi analisar o consumo de alimentos marcadores de alimentação saudável (feijão, frutas, verduras e legumes) entre adolescentes brasileiros antes e durante a pandemia da COVID-19.

MÉTODOS

Estudo ecológico e retrospectivo que utilizou a base de dados do SISVAN *web*. Foram incluídos os adolescentes atendidos na Atenção Primária à Saúde do Sistema Único de Saúde (SUS), das regiões Centro-Oeste, Nordeste, Norte, Sudeste, Sul e do Brasil. Os dados foram analisados no *Joinpoint Regression Program*. As tendências das prevalências do consumo de feijão, frutas, verduras e legumes entre os anos de 2018 e 2022 foram obtidas por modelos de regressão por pontos de inflexão. Foram calculadas as variações percentuais mensais (MPC), assim como variação do período completo, pela variação percentual mensal média (AMPC), com significância estatística de $p < 0,05$. O estudo não necessitou de aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa pois utilizou dados secundários de domínio público.

RESULTADOS

O consumo de feijão entre adolescentes aumentou apenas na região Sul no período de fevereiro de 2021 a dezembro de 2022 (MPC: 5,4; $p < 0,001$), já o consumo de frutas, diminuiu no período de julho de 2020 a dezembro de 2021 (MPC: -7,2; $p < 0,001$) e aumentou no período de dezembro de 2021 a março de 2022 (MPC: 59,9; $p = 0,022$). No Brasil, o consumo de verduras e legumes apresentou aumento no período de outubro de 2019 a janeiro de 2020 (MPC: 1,2; $p = 0,033$) e diminuiu no período de janeiro de 2020 a dezembro de 2022 (MPC: -0,1; $p = 0,018$). Na região Centro-Oeste houve aumento no período de janeiro de 2018 a novembro de 2021 (MPC: 0,1; $p = 0,004$) e diminuiu no período de novembro de 2021 a junho de 2022 (MPC: -0,8; $p = 0,010$). No Nordeste

houve aumento do consumo de verduras e legumes em todo o período de 2018 a 2022 (MPC: 0,2; p < 0,001) e apresentou diminuição no período de abril de 2021 a fevereiro de 2022 (MPC: -0,6; p <0,001). Na região Norte, o consumo de verduras e legumes aumentou em todo o período de 2018 a 2022 (MPC: 0,3; p < 0,001). Na região Sudeste houve aumento apenas no período de janeiro de 2018 a janeiro de 2022 (MPC: 0,2; p < 0,001) e na região Sul o consumo de verduras e legumes diminuiu em todo o período de 2018 a 2022 (MPC: -0,2; p = 0, 001).

CONCLUSÃO

O consumo de marcadores de alimentação saudável como frutas, verduras e legumes diminuíram no Brasil e em algumas regiões coincidindo com o período da pandemia da COVID-19 e indicando maior insegurança alimentar dos adolescentes brasileiros.

Palavras-chave: Adolescentes;Alimentação saudável;COVID-19;Vigilância nutricional.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Consumo de alimentos ultraprocessados por crianças e adolescentes indígenas e não indígenas do Brasil: análise de tendência

ELISA APARECIDA FREIRE RABAIOLLI; NAIARA FERRAZ MOREIRA; RITA DE CASSIA BERTOLO MARTINS. UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, DOURADOS - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os alimentos ultraprocessados são hiperpalatáveis resultando no aumento acentuado do consumo no país, principalmente entre os povos indígenas, além de crianças e adolescentes, afetando negativamente a cultura alimentar e a saúde, pela associação com doenças crônicas não transmissíveis. As comunidades indígenas dedicavam a maior parte do seu tempo às atividades relacionadas à alimentação, como cultivo, colheita, caça e pesca. No entanto, com a demarcação de territórios, diminuíram as terras disponíveis e, para sobrevivência, a aquisição de alimentos ultraprocessados tornou-se acessível financeiramente. Por meio dos marcadores alimentares do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional é possível monitorar o consumo de ultraprocessados pela população. Considerando a importância da prevenção de agravos nutricionais, incluindo os povos tradicionais, este estudo teve por objetivo avaliar a evolução do consumo de ultraprocessados por crianças e adolescentes brasileiros indígenas e não indígenas, de 2015 a 2022.

MÉTODOS

Estudo com dados secundários e públicos do Sisvan Web. Foram coletados relatórios anuais (2015-2022) do consumo de alimentos ultraprocessados de crianças (5-9 anos) e adolescentes, ambos os sexos, incluindo no filtro raça/cor 'todos' e, posteriormente, os mesmos relatórios com o filtro 'indígenas'. Todos os dados coletados foram digitados em planilha do Excel. Dos relatórios anuais, referentes a todas as crianças e adolescentes brasileiros que consumiram ultraprocessados, foi subtraída a população indígena. Foi calculada a prevalência de consumo de ultraprocessados para crianças e adolescentes indígenas e não indígenas e analisada a tendência de consumo por meio de regressão linear simples, pelo SPSS v.19. Foi considerado significativo $p<0,05$.

RESULTADOS

Foram analisados o consumo de alimentos ultraprocessados de 6188 registos de crianças e 7282 de adolescentes indígenas e de 1421049 crianças e 1637159 adolescentes não indígenas brasileiros, cadastados no SISVAN de 2015 a 2022. As prevalências de consumo de ultraprocessados são muito elevadas em crianças e adolescentes, porém, em média, mais elevadas entre os não indígenas, de 86,58±0,69% e 84,84±1,58%, comparado aos indígenas, de 82,64±3,94% e 79,52±4,29%, respectivamente. Todavia, entre os indígenas a variação anual em pontos percentuais (pp/ano) foi de 0,402 entre crianças e

de 0,288 em adolescentes, enquanto os não indígenas apresentam prevalências de consumo menores nos últimos anos, com -0,196 e -0,189pp/ano, respectivamente; no entanto, as alterações não foram significativas (p>0,05).

CONCLUSÃO

A tendência de consumo de ultraprocessados mantém-se estacionária entre crianças e adolescentes brasileiros indígenas e não indígenas, no entanto, as prevalências são alarmantes, inclusive para indígenas, revelando grave problema de saúde pública, com necessidade urgente de estratégias educativas e políticas públicas para a promoção do acesso a escolhas alimentares mais saudáveis.

Palavras-chave: Povos Indígenas;Consumo Alimentar;Produtos Alimentícios Ultraprocessados;Vigilância Alimentar e Nutricional.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Controle de Qualidade: Monitoramento do binômio tempo e temperatura das refeições servidas no Restaurante Universitário uma universidade pública da cidade do Rio de Janeiro no Rio de Janeiro

AMANDA MACEDO CARDOSO; ROBERTA GOMES DE OLIVEIRA; LAURISSA FREITAS TEIXEIRA DE LIMA; GESSYCA LOUREIRO LOPES RODRIGUES; PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ; SHIGENO DE PAIVA KURIYA. UERJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O monitoramento do tempo e temperatura das refeições é uma das principais medidas analisadas para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, pois influencia diretamente no crescimento de microrganismos responsáveis por surtos de doenças transmitidas por alimentos. O objetivo desse estudo foi avaliar o binômio tempo e temperatura de preparações quentes e frias prontas para consumo, distribuídas durante o almoço aos frequentadores do restaurante universitário de uma universidade pública localizada na cidade do Rio de Janeiro.

MÉTODOS

Estudo observacional descritivo realizado entre março e abril de 2023, no Restaurante Universitário. A aferição das temperaturas das preparações servidas foi conduzida utilizando um termômetro digital do tipo espeto, com haste rígida, com faixa de temperatura entre - 50°C e + 199,9ºC, devidamente calibrado. O termômetro foi inserido no centro da cuba das preparações, mantido a uma distância de 2 cm, por aproximadamente 10 segundos ou até que a temperatura se estabilizasse. Entre cada medição, a haste do sensor foi desinfetada com álcool a 70%. As alunas bolsistas foram responsáveis pela medição das temperaturas das preparações e do tempo durante o horário do almoço, das 12h às 14h. O tempo de exposição das preparações foi monitorado com o auxílio de um cronômetro digital. As preparações quentes avaliadas incluíram arroz parboilizado, arroz integral, feijão, guarnição, prato proteico principal e opção proteica. Já as saladas e as sobremesas constituíram as preparações frias. Os valores obtidos foram registrados em planilha própria e comparados com as legislações vigentes. Estas legislações preconizam que os alimentos frios devem ser mantidos a temperatura de até 10°C por no máximo 4 horas ou entre 10°C e 21°C durante um tempo máximo de 2 horas e os alimentos quentes devem estar a uma temperatura mínima de 60°C por no máximo 6 horas de exposição ou abaixo de 60°C por no máximo 1 hora.

RESULTADOS

Verificou-se que todas as s preparações quentes alcançaram 100% de conformidade com as temperaturas recomendadas, atribuído ao curto intervalo entre preparo e consumo. No entanto, nas preparações frias, 30% apresentaram inadequação de temperatura,

possivelmente devido ao funcionamento inadequado do equipamento utilizado para o armazenamento de alimentos refrigerados. Apesar das não conformidades, todas as preparações seguiram a legislação brasileira, não permanecendo expostas por tempo superior ao recomendado, mesmo as que estavam com temperaturas inadequadas.

CONCLUSÃO

Embora todas as preparações quentes tenham se mantido dentro dos parâmetros adequados, notou-se em alguns dias que as preparações frias estavam com temperaturas inadequadas, possivelmente devido à falta de manutenção nos equipamentos. Assim, é crucial promover a manutenção adequada desses equipamentos para aprimorar o controle das temperaturas, garantindo a qualidade das preparações e uma alimentação segura para toda a comunidade acadêmica.

Palavras-chave: Controle de qualidade;Segurança alimentar;Doenças Transmitidas por Alimentos Alimentação Col;Universidades.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Controle de tempo e temperatura na montagem de marmitas descartáveis em um hospital escola na cidade de Campinas, SP, com sistema centralizado de distribuição de refeições

MARA BACHELLI[1]; LARISSA LOPES DA SILVA[1]; SILVANA MARIA AMSTALDEN BANNWART[2]; ANGÉLICA VACCARI OLMOS MORAES[2]; KÁTIA REGINA MARTINI RODRIGUES[3]. 1. PUC CAMPINAS, CAMPINAS - SP - BRASIL; 2. UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR, CAMPINAS - SP - BRASIL; 3. PROFESSORA DOUTORA EM ALIMENTOS EM NUTRIÇÃO, CAMPINAS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A dieta hospitalar é extremamente importante para garantir que o paciente receba um aporte de nutrientes adequado e a temperatura da dieta pode interferir na sua aceitação. O objetivo desse trabalho foi observar a montagem das marmitas para pacientes de um hospital verificando tempo envolvido na realização da atividade, temperatura dos alimentos e intercorrências durante o processo, visando aprimorar o atendimento nutricional.

MÉTODO

O serviço de nutrição e dietética (SND) pertence a um hospital com cerca de 300 leitos. É administrado por autogestão e utiliza o sistema centralizado para distribuição das refeições. Tratou-se de estudo observacional, descritivo, realizado entre os dias 21 de agosto a 19 de setembro de 2023, no período do almoço, totalizando 13 dias. Acompanhou-se, o tempo de montagem da marmita (de alumínio, descartável, com 3 divisórias). Mensurou-se, também, a temperatura, que foi aferida em 3 momentos: ao final da montagem da primeira marmita (10h00), última marmita montada (11h00 à 11h30) e última marmita distribuída (11h30 à 11h40), utilizando um exemplar da dieta geral, posteriormente descartado.

RESULTADOS

A queda da temperatura variou de 33% (dia 16: 82,2 para 55,3°C) a 60% (dia 21: 76,1 para 30,4°C) em um intervalo de tempo de 1h30 a 1h40. Em nenhum dos dias analisados a temperatura da marmita apresentou temperatura igual ou superior a 60°C, ao chegar ao último paciente, sendo que no dia 15 esse valor atingiu 29,7°C, podendo colocar em risco a qualidade microbiológica do alimento. A temperatura é um fator que interfere drasticamente na aceitação da dieta. Pontos observados durante o processo: a preparação nem sempre era armazenada no *pass through*, por vezes permanecia a temperatura ambiente; algumas cubas não ficavam imersas no banho maria; a demora na montagem das marmitas em decorrência da interrupção da esteira elétrica e/ou uso do celular e conversas entre as profissionais, alimentação fora de horário e má relação entre as

colaboradoras. O número de marmitas montadas por minuto variou muito sendo que a mediana ficou em 6 e a média em 5,46 marmitas/minuto. O número absoluto variou de 3 a 8 marmitas/minuto. Com 6 unidades por minuto, 360 marmitas seriam porcionadas por hora. Se o hospital trabalha com cerca de 300 recipientes nas refeições principais, em 50 minutos todos estariam montados. A agilidade nessa etapa, já traria um ganho na temperatura dos alimentos oferecidos aos pacientes. Ressalta-se que a área destinada para essa atividade é bem equipada, inclusive com esteira transportadora elétrica.

CONCLUSÃO

Torna-se necessário programas de aprimoramento de pessoal para que as copeiras não adotem posturas equivocadas. Os gestores devem assegurar que o processo esteja ocorrendo de forma correta, sendo que, a presença do nutricionista diariamente acompanhado a montagem das marmitas é fator primordial para organização do processo e seu controle.

Palavras-chave: Dieta;Serviços de dietética;Temperatura.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Cozinha em ação: jogo educativo sobre a estrutura organizacional em Unidades de Alimentação e Nutrição

MYLLENA AZEVEDO AMARAL; LETÍCIA ALMEIDA SIMÕES; TAMIRES PEREIRA OLIVEIRA; ERICKA MARIA DA SILVA; JULIANA HONORATO RODRIGUES; CLARISSA MAGALHÃES DO VALE PEREIRA. INSTITUTO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

Introdução

De acordo com o sexto princípio do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional: "as abordagens educativas e pedagógicas adotadas em EAN devem privilegiar os processos ativos, que incorporem os conhecimentos e práticas populares, contextualizados nas realidades dos indivíduos, … que possibilitem a integração permanente entre a teoria e a prática". Nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), os diferentes cargos e funções cooperam em conjunto para o preparo de uma ou mais refeições e para melhor execução do serviço é importante que os funcionários reconheçam a estrutura organizacional da unidade. Por isso, objetivou-se desenvolver um jogo para a compreensão desse tema.

Métodos

O jogo foi proposto como atividade da disciplina de Alimentação Coletiva 2 do curso de Nutrição. Foi realizada pesquisa bibliográfica sobre cargos e funções em UAN. Após realizadas reuniões com os integrantes do grupo, foi escolhido o jogo imagem em ação a fim de promover uma aprendizagem lúdica e fluida. Foram selecionados 10 cargos: cozinheiro, estoquista, nutricionista, magarefe, chapeiro, auxiliar de estoque, auxiliar de limpeza, copeiro, padeiro e gerente, assim como coletados dados de área de trabalho, função, objeto de uso frequente e sua posição na unidade.

Resultados

O jogo Cozinha em Ação, envolve uma dinâmica de cartas e desenho, e o objetivo é descobrir qual o cargo presente em cada uma das cartas. Os participantes são divididos em equipes, com no mínimo 3 participantes em cada uma. É constituído de 10 cartas-dicas, 1 carta gabarito, 1 carta instrução e 1 dado, e é necessário papel e caneta para se jogar. Cada carta-dica possui 4 dicas sobre um determinado funcionário de uma UAN, sendo a 1° a sua função, a 2° um cargo acima ou abaixo, a 3° sua área de atuação e a 4° um objeto de uso frequente. O dado possui lados numerados de 1 a 4, um lado com um "?", que permite o jogador escolher a dica, e um lado com um desenho de estrela, onde pode acessar todas as dicas. O jogo começa com a definição de um participante controlador responsável pela leitura das cartas e controle do tempo. Posteriormente, o primeiro jogador escolhe uma carta sem ler seu conteúdo, joga um dado, e descobre qual

dica vai ouvir do participante controlador. Após ouvir, tem 5 minutos para desenhar em silêncio e fazer com que o restante do grupo adivinhe qual cargo aquela carta representa. Caso precise de outra dica, joga-se o dado novamente, mas perde-se um minuto do seu tempo. Acertando ganha um ponto e se errar passa a vez, ganha a equipe com mais acertos. O jogo foi aplicado em sala de aula com os alunos que compreenderam facilmente as orientações e a dinâmica, demonstrando entusiasmo.

Conclusão

O grupo alcançou seu objetivo com a criação e aplicação do jogo em sala de aula, de forma a ampliar e facilitar a aprendizagem dos alunos na área de alimentação coletiva. Para um melhor aprimoramento do jogo serão necessários novos testes com outros grupos e ambientes.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva;Prática educativa;Educação Alimentar e Nutricional.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Cozinhando identidades: a influência cultural na gastronomia do Brasil

DAYANA DE ANDRADE ESTEVES; LETYCIA CRISTINA DE JESUS SOARES; RENATA BORCHETTA FERNANDES FONSECA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Brasil é conhecido por sua rica cultura alimentar, moldada ao longo da história pelas migrações humanas. A comida brasileira, carregada de simbolismo, reflete a influência de diversas culturas e povos. A identidade gastronômica do país evoluiu com os movimentos migratórios, destacando-se as contribuições significativas dos povos originários, portugueses e africanos. Diante do exposto, este estudo tem como objetivo analisar como a tríade: povos originários, portugeses e africanos influenciaram nos hábitos alimentares brasileiros, buscando entender nossas raízes e valorização da nossa cozinha como patrimônio cultural.

METODOLOGIA

Trata-se de um levantamento bibliográfico sobre a temática onde o método foi baseado na busca de artigos científicos, assim como livros, revistas científicas e trabalhos apresentados em congressos por meio das bases de dados Scielo e PubMed. Para a pesquisa, foram utilizados os seguintes descritores: cultura alimentar brasileira, cultura indígena, cultura portuguesa, cultura africana e hábitos alimentares. Tendo em vista o embasamento histórico, foram considerados trabalhos referenciais antigos.

RESULTADOS

Os movimentos migratórios trouxeram influências portuguesas e africanas, introduzindo novos ingredientes na cultura alimentar brasileira ao longo do tempo. Antes da colonização portuguesa, os povos originários se alimentavam principalmente de carne de caça, peixes, raízes, mandioca e frutas nativas. O uso do fogo, especialmente através do moquém, uma grelha de madeira para defumar alimentos, era essencial para a gastronomia indígena. Com a chegada dos portugueses, houve mudanças significativas no padrão alimentar, trazendo animais como bois, vacas, porcos, ovelhas, carneiros e galinhas, além de uma variedade de frutas. A chegada dos africanos no Brasil introduziu novos ingredientes, como azeite de dendê, quiabo, erva-doce, açafrão, gergelim, gengibre amarelo, amendoim africano, melancia, coco e banana, que se tornaram fundamentais em pratos tradicionais como a feijoada e o acarajé. A prática de misturar alimentos na mesma panela também é uma herança africana, aprimorada pela criatividade das cozinheiras escravizadas. Essa culinária influenciou positivamente o preparo de alimentos, incorporando a diversidade de ingredientes consumidos pelos povos originários. Como resultado, tem-se que a a nossa cultura alimentar se deu a partir da miscigenação entre diferentes povos, consequência de um processo histórico fortemente marcado por

movimentos migratórios, dando início a cultura alimentar brasileira, como a conhecemos hoje.

CONCLUSÕES

É possível compreender que a gastronomia brasileira é diversificada e complexa, sua originalidade enfatiza a valorização da mesma como patrimônio cultural. Tendo em vista os movimentos migratórios e das influências indígenas, portuguesas e africanas, o seu surgimento se deu a partir dos processos histórico-culturais no Brasil.

Palavras-chave: Cultura alimentar brasileira;;Cultura indígena;; Cultura portuguesa;;Cultura africana;;Hábitos alimentares;.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Derivados lácteos para o público infantil: Análise do nível de processamento e da correlação com marketing aplicado aos alimentos

CAROLINA ANTUNES DIAS DARGAM; CAMILA DAS NEVES DIDINI. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação infantil tem sido uma preocupação, principalmente ao se avaliar sua correlação com o crescente aumento de peso nessa faixa etária. Nesse sentido, a escola tem sido vista como um potencial motivador de modificações alimentares, uma vez que a presença de lanches de alto processamento nas lancheiras, incluindo os derivados lácteos, é marcante. Além disso, o marketing aplicado a produtos que se destinam a esse público contribuem para o aumento em seu consumo. Pensando nisso, o objetivo desse estudo foi analisar o nível de processamento dos derivados lácteos disponíveis no mercado para o consumo pelo público infantil e correlacionar com a publicidade disposta no painel frontal de cada produto.

MÉTODOS

Realizou-se um estudo transversal qualitativo em dez grandes redes de supermercado localizadas no Rio de Janeiro – RJ, no período de junho a setembro de 2022. Foram realizados registros fotográficos dos rótulos dos derivados lácteos disponíveis no mercado, catalogando uma amostra composta por 61 produtos lácteos, categorizados em: iogurte sabor morango, bebida láctea fermentada sabor morango, leite fermentado, bebida láctea sabor chocolate e petit suisse. Em sequência, os produtos foram classificados de acordo com seu nível de processamento em: *in natura*, minimamente processado, processado e ultraprocessado, conforme o Guia Alimentar para a População Brasileira. A análise dos tipos de apelos infantis encontrados nas embalagens se deu pela verificação da presença/ausência de elementos figurativos que podem ser associados a crianças e classificados em apelos pictóricos, verbais ou esquemáticos.

RESULTADOS

Das amostras analisadas, 98,3% foram categorizadas como ultraprocessados e dessas, 75,4% apresentaram algum tipo de estratégia de marketing na embalagem. Nos produtos petit suisse e leites fermentados, notou-se estratégias de marketing em todas as amostras. A prevalência de apelos comerciais foi maior nos iogurtes de morango, com uma relação de 24 apelos em 15 produtos. Os tipos de apelos mais encontrados foram os verbais (n=39), composto principalmente por frases que reforçam a presença de vitaminas e minerais no produto, seguidos dos pictóricos (n=34), tendo forte presença de personagens de desenhos infantis e, por último, os esquemáticos (n=7), com presença de brindes e

embalagens colecionáveis. Cabe reforçar que alguns produtos apresentaram mais de um tipo de apelo.

CONCLUSÃO

Apesar dos derivados lácteos fazerem parte de uma alimentação saudável, grande parte dos destinados ao público infantil são ultraprocessados, gerando preocupação com as consequências do seu consumo. Além disso, existe uma evidente relação entre ultraprocessados e o marketing direcionado ao público infantil nos derivados lácteos, com a marcante presença de elementos visuais atrativos à criança e à família, revelando uma necessidade do aumento da fiscalização e regulamentação da publicidade impressa em embalagens de alimentos.

Palavras-chave: Nutrição da criança;publicidade de alimentos;publicidade direta ao consumidor;alimentos infantis.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Desafios da operacionalização do PNAE em MG durante a pandemia de Covid-19

CÁSSIA DA SILVA SANTOS; JULLIE LOUZEIRO SOARES; FERNANDO EUSTÁQUIO DE MATOS JUNIOR. UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, GOVERNADOR VALADARES - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Covid-19 se amplificou de maneira veloz pelo mundo, e em março de 2020 foi considerada uma pandemia pela Organização Mundial da Saúde. Em Minas Gerais, as escolas da rede pública estadual tiveram as suas aulas presenciais suspensas em 19 de março de 2020 e, a partir de então, com as aulas acontecendo de maneira remota, iniciou-se o desafio para dar continuidade ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), uma das mais importantes de estratégias de segurança alimentar e nutricional do país. O objetivo do trabalho foi identificar os desafios encontrados durante a pandemia nas mesorregiões do estado de MG.

MÉTODO

A coleta de dados foi realizada por meio da aplicação de um questionário eletrônico, semiestruturado, aplicado pelo *Google Forms*® abordando os desafios da operacionalização do PNAE; compra de alimentos da agricultura familiar (AF); e realização de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Os dados foram coletados considerando a execução do programa antes e durante a pandemia. Participaram do estudo 11 municípios: Barbacena, Belo Horizonte, Curvelo, Diamantina, Governador Valadares, Juiz de Fora, Montes Claros, Paracatu, Pouso Alegre, Teófilo Otoni e Uberlândia, sendo estes os mais populosos em cada uma das mesorregiões de MG. O projeto foi previamente aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 50627821.7.0000.5147).

RESULTADOS

Todos os municípios realizaram distribuição de kits de alimentos aos beneficiários do programa. A presença do nutricionista RT foi constata em todos os municípios. Antes da pandemia, nenhum dos municípios apresentava quadro técnico (QT) em quantidade adequada conforme legislação; durante, apenas Belo Horizonte apresentou adequação em relação ao quantitativo do QT. Sobre a composição dos kits de alimentos distribuídos, apenas 3 (27%) munícipios consideram as particularidades da faixa etária dos beneficiários, e apenas 3 (27%) consideraram as necessidades alimentares especiais dos beneficiários. Em 5 (45%) munícipios não houve oferta de frutas e hortaliças in natura, em apenas 2 (18%) munícipios esses vegetais compuseram o kit em todo período de distribuição. Em relação as compras da agricultura familiar (AF) durante a pandemia, os municípios de Pouso Alegre e Barbacena tiveram redução do percentual de compra, em contrapartida, Uberlândia apresentou aumento da aquisição de alimentos da AF. Em Belo

Horizonte e Juiz de Fora o percentual de compra da AF antes e durante a pandemia ficou abaixo de 20% considerando os recursos destinado pelo FNDE. Durante a pandemia apenas 4 (36%) municípios não desenvolveram ações de educação alimentar e nutricional para além da distribuição dos kits, os demais munícipios desenvolveram ações como produção de vídeos e materiais impressos versando sobre EAN.

CONCLUSÃO

Apenas dos muitos desafios, os municípios estudados conseguiram executar o PNAE de maneira satisfatória durante a pandemia, entretanto, os problemas de prévios à pandemia foram potencializados.

Palavras-chave: Alimentação Escolar;Segurança Alimentar;Coronavírus .

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Desafios para a aquisição de alimentos da agricultura familiar no Programa Nacional de Alimentação Escolar

JÉSSICA RODRIGUES DA COSTA; FERNANDO EUSTÁQUIO DE MATOS JUNIOR. UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, GOVERNADOR VALADARES - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Dentre as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o desenvolvimento sustentável visa o apoio à inclusão social e produtiva local e à promoção da segurança alimentar e nutricional. Essa diretriz é executada por meio dos incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar (AF). Desde 2009, a legislação determina que do total dos recursos financeiros repassados às entidades executoras (EEx) do PNAE, no mínimo 30% devem ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da AF ou de suas organizações. Entretanto, mesmo após 14 anos da vigência da legislação, os dados Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e relatos da literatura científica revelam que muitas EEx apresentam dificuldades para o cumprimento da lei. Neste contexto, o objetivo do presente estudo foi identificar fatores relacionados as dificuldades para a aquisição de alimentos da AF no PNAE.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo de revisão integrativa da literatura, cuja pergunta norteadora foi: "Quais fatores relacionados à dificuldade para a aquisição de alimentos da AF no PNAE?". A busca de artigos científicos foi realizada em julho de 2023, nas bases de dados Google Acadêmico, Scielo, Science Direct e Lilacs, utilizando os descritores "agricultura familiar", "aquisição de alimentos", "Programa Nacional de Alimentação Escolar", "programa de alimentação escolar" e "Brasil". Utilizou-se a data de publicação, após 2009, como filtro para busca dos artigos.

RESULTADOS

Foram encontrados 1059 artigos. Após a exclusão das duplicatas e aplicação dos critérios de inclusão e exclusão, 32 artigos foram selecionados para compor a presente revisão. Do ponto de vista dos gestores das EEx do PNAE, o preço dos alimentos, falta de padronização dos produtos, fragilidade organizacional por parte dos agricultores, condições higiênico-sanitárias insatisfatórias, ausência de mapeamento de agricultores e dificuldade de entrega dos produtos por parte dos agricultores foram dificultadores apresentados. Já do ponto de vista dos agricultores familiares, os principais desafios para a venda de alimentos no PNAE foram a insuficiência de apoio técnico, burocracia e dificuldades relacionadas à chamada pública, falta de investimento e de ações públicas que valorizem a produção local, condições socioambientais desfavoráveis ao

desenvolvimento da agricultura local, falta de articulação entre os atores sociais, custo com o transporte dos alimentos e históricos de atraso de pagamento dos alimentos comercializados.

CONCLUSÃO

Os fatores identificados demonstram que algumas das estratégias já adotadas pelo FNDE, como a capacitação técnica das EEX e o incentivo à articulação entre os atores sociais envolvidos neste processo de compra, não estão sendo ineficazes. É necessário intensificar a capacitração técnica e a conscientização dos benefícios proporcioandos pela compra da AF a todos os atores envolvidos.

Palavras-chave: Chamada Pública;Agricultor familiar ;Desenvolvimento sustentável.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Desenvolvimento de lista de verificação digital para automatização da análise de risco sanitário e boas práticas em serviços de alimentação da Universidade Federal Fluminense

MARIA DAS GRAÇAS G. DE A. MEDEIROS[1]; FERNANDA SILVEIRA DOS ANJOS BAINHA[1]; MARISTELA SOARES LOURENÇO[1]; LUISA DA COSTA DE PAULA ANTUNES[1]; JÚLIA SANTANA DA SILVA[2]; MANOELA PESSANHA DA PENHA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITEROI - RJ - BRASIL; 2. FACULDADE MARIA TEREZA, NITEROI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA) estão entre as principais causas de morbidade e mortalidade em nível global. As Boas Práticas (BPs) são obrigatórias para a garantia da segurança dos alimentos, sendo a aplicação de lista de verificação (LV) necessária para avaliar as não conformidades e propor intervenções. Estudos atuais destacam estratégias para melhoria da segurança dos alimentos, dentre as quais emerge a análise de risco, sendo risco a probabilidade de o Serviço de Alimentação (SA) ocasionar surto por DTHA. Portanto, esta pesquisa teve como objetivo desenvolver uma LV digital para avaliação do risco sanitário e das Boas Práticas nos SAs da Universidade Federal Fluminense (UFF).

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa básica, aplicada e qualitativa. Na LV elaborada o risco é avaliado e graduado através de critérios de categorização dos SAs desenvolvidos por Da Cunha et al. (2016) e Vieira et al. (2022) que definem categoria A (qualidade muito boa): pontuação entre 0 e 13,3 ; B (qualidade boa): entre 13,3 e 502,7; C (qualidade aceitável): entre 502,7 e 1152,3 e Pendente (qualidade inaceitável): acima de 1152,3. As BPs são avaliadas através dos ítens da RDC 216/2004 e resultado é expresso em frequência relativa de não-conformidade. Avaliaram-se 3 serviços de alimentação da UFF, em Niterói, RJ, em novembro de 2023. A LV foi inserida no aplicativo *REDCap*®, plataforma para coleta de dados cujas funcionalidades foram adaptadas para a LV para otimização do processo de inspeção, agora digital. O aplicativo foi instalado nos smartphones das pesquisadoras, a LV aplicada e os resultados gerados em relatórios.

RESULTADOS

Com relação ao grau de risco, o SA 1 foi classificado como “Pendente”, com pontuação total de 1244,21. Quanto ao percentual de adequação à RDC 216/2004, o serviço 1 obteve 66.96% de não-conformidades (NC’s), sendo o bloco de preparação de alimentos o que obteve maior número de NC's. Já os serviços de alimentação 2 e 3, quanto ao grau de risco, foram classificados como B, com pontuação de 314,568 e 45,807, respectivamente. Em relação ao percentual de adequação à RDC 216/2004, os serviços apresentaram

71.15% e 69.67% de itens não-conformes, sendo os blocos de preparo dos alimentos e armazenamento os com maior número de inadequações

CONCLUSÃO

A partir da aplicação da LV e da análise dos resultados, foi possível categorizar os SAs quanto à probabilidade de ocasionarem surto por DTHA, identificar os fatores de risco não-conformes no processo produtivo, classificar as não-conformidades em ordem decrescente de risco para priorização de ações e definir o percentual de inadequação com a RDC 216/2004. Verificou-se que nos 3 SAs os blocos de preparo e armazenamento de alimentos são os de maior frequência de não-conformidades. A utilização do aplicativo *REDCap*® através dos smartphones foi exequível e útil para otimização do processo de coleta e análise dos dados.

Palavras-chave: Doenças Transmitidas por Alimentos;Boas Práticas;Alimentação Coletiva;Risco Sanitário;Inocuidade dos Alimentos.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Desenvolvimento de uma estrutura qualitativa para avaliação da saudabilidade de receitas culinárias

ANICE MILBRATZ DE CAMARGO[1]; ALYNE MICHELLE BOTELHO[1]; MOIRA DEAN[2]; GIOVANNA MEDEIROS RATAICHESCK FIATES[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL; 2. QUEEN'S UNIVERSITY BELFAST, BELFAST - REINO UNIDO.

INTRODUÇÃO

A culinária é incentivada como estratégia de promoção da saúde em diversos países, inclusive no Brasil. Receitas culinárias são importantes ferramentas para quem cozinha, mas métodos para avaliação de sua saudabilidade são incipientes. Este estudo desenvolveu uma estrutura qualitativa para avaliar a saudabilidade de receitas culinárias com base nas duas edições do Guia Alimentar para a População Brasileira.

MÉTODOS

A construção e a validação de face da estrutura utilizaram uma abordagem qualitativa que envolveu etapas de familiarização, identificação de um referencial temático, indexação, refinamento e submissão a um painel de especialistas com experiência multidisciplinar em métodos de pesquisa qualitativa, planejamento de cardápio e avaliação qualitativa, análise de mídia digital, epidemiologia nutricional e saúde pública, escolhas alimentares e socialização culinária. A reprodutibilidade da estrutura em situações de teste-reteste foi avaliada por meio da análise de concordância intra e interavaliadores (Kappa de Cohen), calculadas após aplicação prática em 83 receitas obtidas de vídeos do YouTube.

RESULTADOS

A estrutura qualitativa avalia a saudabilidade de receitas culinárias de acordo com os seus ingredientes (presença/ausência/tipos de determinados alimentos e grupos alimentares) e métodos de cocção utilizados. Está organizada em nove categorias de avaliação, com onze componentes finais – (1) cereais, pães e massas integrais; (2) frutas; (3) legumes e verduras; (4) leguminosas; (5) oleaginosas e sementes; (6) carnes e ovos; (7) gordura; (8) molhos; (9) temperos; (10) alimentos com alta concentração de açúcar; e (11) método de cocção. Os componentes são avaliados como positivos ou negativos, ou seja, recomendados ou não recomendados para receitas saudáveis. A estrutura qualitativa exige que todos os ingredientes e métodos de cocção sejam declarados, mas não requer informações sobre quantidade de ingredientes ou rendimento de porções. Pode ser aplicada em diversas fontes de receitas, como livros e cadernos de culinária, revistas, programas culinários, mídias sociais e receitas transmitidas oralmente entre pessoas. A validade de face da estrutura foi alcançada após consulta a um painel de especialistas. As concordâncias gerais intra ($\kappa = 0,98$) e interavaliadores ($\kappa = 0,94$) da estrutura foram

consideradas quase perfeitas, assim como para todos os componentes individuais (todos $\kappa > 0,84$).

CONCLUSÃO

A estrutura qualitativa desenvolvida é um instrumento que pode contribuir em muitos contextos em que o cozinhar é utilizado para promover a saúde, tais como programas de educação culinária ou por nutricionistas na sua prática clínica. Em contextos de investigação, também pode identificar alvos para mensagens de saúde pública. Ressalta-se que a estrutura não é uma lista exaustiva de recomendações de alimentação saudável, mas centra-se nas características que podem ter impacto na qualidade nutricional de receitas culinárias.

Palavras-chave: Receitas;Preparo de alimentos;Estudo de validação;Dieta saudável.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Desenvolvimento de um novo Índice Alimentar Sustentável para avaliação de cardápios

MARIANE HELEN DE OLIVEIRA[1]; LUANA FERNANDES MELO[2]; JANAÍNA LUCIO DANTAS[3]; JOICIARA GARCIA CARONI[4]; THEO MEIRA DE FARIAS[5]; ALINE MARTINS DE CARVALHO[1]. 1. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA USP, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. FACULDADE DE CIÊNCIAS E ENGENHARIA DA UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA "JÚLIO DE MESQUITA FILHO" (FCE-UNESP), TUPÃ - SP - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE (UFCG), CAMPINA GRANDE - PB - BRASIL; 4. FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (FMRP-USP), RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 5. UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA (UFPB), JOÃO PESSOA - PB - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Promover uma dieta saudável e, ao mesmo tempo, considerar os aspectos de sustentabilidade ambiental da produção e consumo da dieta é uma necessidade global urgente. Nesse contexto, o Índice Alimentar Sustentável (IAS) surge como uma ferramenta valiosa de avaliação, pois abrange tanto os aspectos nutricionais quanto os ambientais, desempenhando um papel crucial na esfera da alimentação coletiva. Assim, o propósito deste estudo foi desenvolver um novo IAS e realizar a análise dos cardápios dos Restaurantes Universitários (RUs) da Universidade de São Paulo (USP).

MÉTODOS

Estudo transversal, com a coleta de cardápios servidos entre os anos de 2018 e 2020 nos 17 RUs da USP. Para elaboração do IAS, foi desenvolvido um quadro avaliativo à partir da avaliação nutricional e sustentável dos cardápios, com base nos pratos proteicos, opção vegetariana, guarnição, salada e sobremesa. A análise de sustentabilidade foi feita a partir de quatro indicadores ambientais de produção estimados pela World Wide Fund for Nature (WWF/2020) (emissão de gases de efeito estufa, uso de terra arável, eutrofização, uso de água). Para classificação dos cardápios foi aplicado a Curva ROC (Receiver Operating Characteristic) para determinar os pontos de corte para as categorizações de ruim, regular e bom. Com base nessa classificação, as medidas de proporção de cada categoria foram calculadas.

RESULTADOS

O IAS foi elaborado com duas categorias, atribuindo pontuações de 0 a 20 no quesito nutricional e de 0 a 10 no quesito ambiental, totalizando até 30 pontos. Com relação à análise de cardápios, foram avaliados 3415, sendo a maior parte proveniente do Campus da Cidade Universitária (32,9%). A maioria dos cardápios dos RUs recebeu classificação regular (70,3%). Ao estratificar por unidade, observamos que os restaurantes central e

física, ambos autogeridos no momento da coleta, apresentaram as maiores proporções de classificação boa, com 37,0% e 45,6%, respectivamente. Em relação aos pratos proteicos de todos os cardápios, aqueles à base de ovos obtiveram as melhores classificações nessa categoria (97,6%), seguidos por massas (86,7%) e aves (54,5%). Em contrapartida, aqueles à base de carne bovina e carne processada apresentaram as maiores proporções de classificação ruim, sendo respectivamente 12,7% e 6,8%.

CONCLUSÃO

Este estudo representa um avanço significativo na elaboração de um IAS. Em termos nutricionais e sustentáveis, os pratos à base de carnes brancas, especialmente os que incorporam ovos, destacaram-se como opções mais saudáveis e ecologicamente amigáveis em comparação com as carnes vermelhas. Essa abordagem inovadora, oferece uma perspectiva abrangente para orientar escolhas alimentares mais conscientes, apresentando-se como uma potencial ferramenta na elaboração de cardápios. Essa iniciativa promove práticas de alimentação coletiva alinhadas à saúde humana, a sistemas alimentares sustentáveis e aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, da Agenda 2030.

Palavras-chave: Sistema Alimentar Sustentável;Cardápio;Restaurantes;Alimentação Coletiva.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Desperdício de alimentos em Centros de Educação Infantil da rede pública: uma revisão

JULIA MARIA GAMELEIRA SANTOS CALHEIROS; RAPHELA COSTA FERREIRA LEMOS; BRUNA MERTEN PADILHA; SYBELLE ARAUJO; ARIANA AMARAL. UNIMA-CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MACEIÓ, MACEIÓ - AL - BRASIL.

NTRODUÇÃO

No Brasil, mais de 5,5 milhões de crianças frequentam os Centros de Educação Infantil (CEI) da rede pública, os quais integram creches e pré-escolas, funcionam em período parcial ou integral. As refeições das crianças no CEI são ofertadas a partir do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Esse programa visa contribuir para o crescimento e o desenvolvimento a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos saudáveis. Para que esse objetivo seja alcançado, é importante a avaliação da aceitação das refeições. Um dos indicadores que pode ser utilizado para esse fim, principalmente em CEI, por não necessitar de compreensão do comensal, é o índice de resto ingesta,Esse índice é a relação entre o resto devolvido nas bandejas pelo comensal e a quantidade de alimentos e preparações alimentares oferecidas, expressa em percentual. Altos índices de resto-ingesta indicam desperdício de alimentos pelo desprezo da refeição pelas crianças assistidas pelo PNAE. Diante do exposto, este estudo teve como objetivo revisar a literatura acerca do desperdício de alimentos,avaliado através do resto ingesta, em CEI.

MÉTODOS

Trata-se de uma revisão narrativa da literatura. A busca dos artigos ocorreu em janeiro de 2023, nas bases de dados PubMed e Scielo,utilizando-se os seguintes termos: desperdício de alimento, resto ingesta, creche e centro de educação infantil.Foram incluídos artigos publicados que abordassem a temática do estudo, sem restrição quanto ao tempo e ao idioma da publicação.Foram excluídos artigos que tratassem de desperdício de alimentos em ambientes que não fossem CEI públicos e aqueles que não utilizaram o índice de resto-ingesta. Não foram incluídas outras revisões.Foram extraídas informações quanto ao índice de resto ingesta encontrado e ao local

RESULTADOS

Rastrearam-se 45 artigos, destes, 39 foram excluídos por não estarem dentro do critério, logo 5 estudos selecionados para compor esta revisão.Em todos estudos o indice de resto-ingesta apresentou diversidade de valores e classificações sendo elas: recomendada 2 a 5% e aceitável de 10% e acima de 10% valores indesejáveis.

CONCLUSÃO

O desperdício nos CEI demonstrou-se elevado, ultrapassando os níveis de resto ingesta considerados aceitáveis pelos autores,de acordo com os autores é necessário. Assim, destaca-se a importância do acompanhamento, pelo nutricionista , na execução do cardápio e no preparo e distribuição dos alimentos, visando garantir a adequação da alimentação oferecida. Sendopreciso o planejamento correto do número de refeições e pré-preparo, avaliação do recebimento de mercadorias e treinamento e conscientização da equipe, no sentido de reduzir o desperdício no ambiente escolar, garantir melhor aproveitamento dos recursos e, sobretudo, adequar a oferta e o consumo alimentar das crianças, convergindo com o objetivo do PNAE.

Palavras-chave: desperdício de alimentos;creches; desenvolvimento sustentável;saúde.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Desperdício de alimentos em serviços de alimentação: causas geradoras e estratégias de redução

IGOR RODRIGUES DOS SANTOS; ALDA VERONICA SOUZA LIVERA; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; KARINA CORREIA DA SILVEIRA; VIVIANE LANSKY XAVIER DE SOUZA LEÃO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (UFPE), RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Brasil, seguindo a tendência mundial, apresenta crescimento da frequência da alimentação fora do domicílio. Paralelamente, tem-se aumentado o desperdício de alimentos em diferentes etapas da produção e consumo de refeições. O desperdício tem assumido prioridade nas agendas nacionais e internacionais, por se tratar de um problema que afeta três dimensões: ambiental, social e econômica. Assim, o objetivo deste estudo foi verificar o desperdício de alimentos em serviços de alimentação, identificando causas geradoras e estratégias de redução.

MÉTODOS

Realizou-se revisão integrativa sobre desperdício de alimentos em serviços de alimentação, por meio dos bancos de dados National Library of Medicine (PubMed), Scientific Electronic Library Online (Scielo) e Medical Literature Analysis and Retrieval System on-line (Medline), tendo como descritores "desperdício de alimentos'', "food waste'' e "food service''. Foram adotados como critérios de inclusão artigos relacionados ao tema central, publicados entre 2013 e 2023.

RESULTADOS

Os dados obtidos mostram o desperdício de alimentos em 3 etapas interconectadas: armazenamento, processamento e distribuição. As perdas no armazenamento possuem 2 principais fatores, mau controle de compras (quantidade e qualidade) e má gestão da cadeia fria, que impactam também no pré-preparo. Para redução de resíduos nesta etapa é sugerido o uso rotineiro de planilhas de controle. No processamento, as perdas predominam no pré-preparo, com elevado fator de correção dos alimentos, resultado da inaptidão do manipulador, requerendo capacitação na atividade. Na distribuição são considerados sobras e restos de alimentos. A elaboração de cardápios inadequados à clientela, distantes das características organolépticas desejáveis e preparações típicas da região, resulta em aumento dos índices de resto-ingestão e sobras. Os buffets com comida livre, sem balança, têm mais que o dobro de desperdício do que na presença de balança. Porções grandes estão relacionadas a aumentos inconscientes no consumo de alimentos e a aumentos no desperdício. A relação entre os clientes/comensais também interfere na geração de resíduos. Nesta etapa, algumas medidas são sugeridas para minimizar o desperdício como, planejamento de cardápio, uso de fichas técnicas, adoção de balanças,

redução e variedade do tamanho da porção, capacitação de manipuladores e campanhas educativas para os consumidores.

CONCLUSÃO

O desperdício é resultante de fatores específicos, consequentemente sua redução segue soluções para estes fatores, como o planejamento de cardápios; planilhas de controle; capacitação dos funcionários; forma de distribuição; campanhas educativas. Torna-se necessário avaliar e controlar o desperdício de alimentos nos serviços de alimentação, uma vez que pode ter consequencias para o ambiente, a economia e a sociedade como um todo, contribuindo para o processo de insegurança alimentar.

Palavras-chave: restaurante;gestão de desperdício;produção de refeições.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Desperdício de alimentos em unidade de alimentação e nutrição hospitalar

VANUZE DA SILVA BORGES; VALERIA HARTMANN; CINTIA CASSIA TONIETO GRIS. UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, PASSO FUNDO - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O desperdício de alimentos refere-se ao descarte intencional de itens próprios para alimentação, provenientes de varejistas e consumidores, e ocorre devido ao comportamento dos comerciantes e indivíduos. Dados da Food and Agriculture Organization (FAO) of the United Nations, supõe que dos alimentos disponíveis aos consumidores em 2019, foram para o lixo de varejos, restaurantes e residências, com um percentual de 17%, ou seja, 931 milhões de toneladas de alimentos colocados no lixo. Em contrapartida à sustentabilidade, o desperdício de alimentos tem despertado interesse dos pesquisadores em virtude dos dados preocupantes e também do aumento da insegurança alimentar, pobreza e fome. O problema do desperdício de alimentos sempre esteve presente em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), particularmente em hospitais devido à baixa aceitação das dietas hospitalares. Durante as atividades nestas unidades podem ocorrer desperdícios em cada parte do processo de produção, como por exemplo, aquisição dos alimentos, preparação do cardápio, distribuição, consumo e a eliminação de resíduos, visto que a produção de refeições necessita de vários recursos, bem como a energia, água e a terra. O objetivo deste estudo foi analisar o grau de desperdício de alimentos em uma UAN hospitalar.

MÉTODOS

Estudo transversal quantitativo descritivo em uma UAN hospitalar na região norte do Rio Grande do Sul (RS). Utilizou-se uma balança de capacidade de 10kg para quantificar o peso da refeição distribuída, peso das sobras e dos restos e foram quantificados o número de refeições distribuídas por dia e quantificado o custo unitário da refeição.

RESULTADOS

Os resultados encontrados em 22 dias para o desperdício médio diário de restos foram de 1792,2 kg, com 11,4 % de índice de resto ingesta. Foram encontrados valores superiores a 20% em três dias, sendo o maior valor de 34,2%, valores medianos entre 10 a 20% foram observados em 9 dias e em 10 dias foram encontrados valores abaixo de 10%, com o valor mínimo de 3,7%. A média diária foi de 8,36 kg de alimentos produzidos e 15,66 kg de alimentos distribuídos. Em média 48 g são desperdiçados por paciente e com o total do desperdício seria possível alimentar 81 pessoas durante os 22 dias de coleta. O custo do desperdício encontrado foi no valor de R$931,58.

CONCLUSÃO

Conclui-se que o desperdício de alimentos pode causar danos financeiros na UAN e no meio ambiente. Dessa forma, a gastronomia hospitalar, é uma das propostas para reduzir o desperdício e também para aumentar a aceitação da dieta pelo paciente, bem como, a manutenção e recuperação da saúde do mesmo, através de elaboração de cardápios atrativos sem monotonia e o porcionamento do cardápio adequado.

Palavras-chave: Resíduos de Alimentos;Dietoterapia;Impacto Ambiental.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Detecção e avaliação do perfil de resistência aos antibióticos de coliformes isolados em superfícies e utensílios de uma unidade de alimentação e nutrição

CREUZA CRISTIANA BEZERRA MAIA; YAGO QUEIROZ DOS SANTOS.
INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ, LIMOEIRO DO NORTE - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Devido às condições impostas pela modernidade, os indivíduos estão cada vez mais optando por realizar as refeições fora do ambiente doméstico, levando a um aumento do número de estabelecimentos relacionados aos serviços alimentares. Dentre os estabelecimentos, estão inclusas as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) que, no comando do nutricionista, tem a missão de oferecer refeições dentro das normas de higiene e evitar surtos de doenças transmitidas por alimentos majoritariamente transmitidas por microrganismos comumente denominados de coliformes. Assim, o objetivo deste estudo é avaliar a presença e o perfil de resistência à antibióticos de coliformes isolados em ambientes destinados a alimentação humana como forma de estabelecer um indicador dos parâmetros sanitários.

MÉTODOS

Para realização deste estudo experimental, uma UAN localizada em uma instituição de ensino no estado do Ceará, Brasil, foi avaliada de acordo com os parâmetros selecionados pela agência nacional de vigilância sanitária quanto a adequação às normas estruturais e sanitárias. Amostras microbiológicas foram coletadas com o auxílio de swabs e campos estéreis com 127,7 cm² de área em superfícies e utensílios previamente determinados. A partir da coleta, a análise de coliformes seguiu o método do Número Mais Provável com os eventuais resultados positivos sendo transferidos para Agar EMB bem como Petrifilm™ CC 6410 de maneira a possibilitar o isolamento dos coliformes e, em seguida, a realização de antibiograma por disco difusão em Agar Mueller Hinton. Todos os experimentos foram realizados em triplicata sendo as médias comparadas a um nível de significância estatística de 5% pelo teste de Tukey com o auxílio do software Minitab® 17.

RESULTADOS

Com os ensaios em triplicata realizados, a única amostra positiva para coliformes se deu na superfície interna de uma panela utilizada no preparo de refeições (com uma média de 23 NMP/ml), valor que corresponde a 1,8 UFC/cm² quando normalizado em relação à área utilizada na coleta (127,7 cm²). A partir do isolamento em meio sólido, foi possível o estabelecimento de ao menos duas linhagens de coliformes (denominadas B1.1 e B1.2) com diferentes comportamentos durante o antibiograma. Enquanto a linhagem B1.1 demonstrou ser resistente aos antibióticos Imipenem e Cefuroxima, a linhagem B1.2 apresentou resistência apenas a Cefuroxima, sendo ambas sensíveis a Ciprofloxacino.

CONCLUSÃO

A partir dos resultados obtidos, foi possível constatar a presença de coliformes termotolerantes em uma das cinco amostras estudadas. Apesar da contagem de microrganismos relativamente baixa, a capacidade de resistência frente a duas classes de antibióticos largamente utilizados no controle de infecções (carbapenêmicos e cefalosporinas) demonstrada nas bactérias detectadas acende um sinal de alerta para a necessidade de estudos aprofundados acerca da patogenicidade de tais microrganismos e um melhor protocolo higiênico para a sua erradicação.

Palavras-chave: unidade de alimentação e nutrição;coliformes;resistência aos antibióticos.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Diagnóstico da cultura de segurança dos alimentos em um serviço de alimentação

CAROLINA BOTTINI PRATES[1]; LAÍS MARIANO ZANIN[2]; ELKE STEDEFELDT[1].
1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO APULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Cultura de Segurança dos Alimentos (CSA) vem sendo amplamente estudada na última década. Uma CSA proativa está relacionada à uma melhor qualidade higiênico sanitária dos alimentos produzidos, à redução das taxas de doenças de transmissão hídrica e alimentar e a minimização do desperdício de alimentos. O diagnóstico da CSA prevalente pode ser o ponto de partida para o desenvolvimento de ações educativas objetivando a evolução proativa da CSA. Este trabalho tem como objetivo realizar o diagnóstico da CSA de um serviço de alimentação.

MÉTODOS

Este é um estudo transversal com métodos mistos realizado em um serviço de alimentação da Força Aérea Brasileira entre abril e maio de 2023. Participaram do estudo 120 manipuladores de alimentos e cinco gestores. O diagnóstico da CSA foi realizado utilizando método misto previamente validado. Foram avaliados oito elementos da CSA (percepção de risco, ambiente de trabalho, liderança, pressão no trabalho e crenças normativas, conhecimento, sistemas de gestão, estilo e processos, comprometimento e comunicação). A avaliação quantitativa foi realizada a partir de questionários respondidos por manipuladores de alimentos (52 questões) e gestores (32 questões) e *checklists* de risco sanitário (50 itens) e de estrutura física (57 itens). As respostas dos questionários foram dadas em escala *Likert* de sete pontos para o elemento percepção de risco e de cinco pontos para os demais. Foi realizada observação participante durante 10 dias não consecutivos seguindo uma lista de 80 pontos de observação. Cada característica de cada elemento recebeu uma pontuação reativa (1), ativa (2) ou proativa (3) a partir dos resultados das avaliações quantitativas e qualitativas. Os dados provenientes de cada característica das análises qualitativas e quantitativas foram triangulados e uma tabela de classificação foi utilizada para diagnóstico de cada elemento e da CSA prevalente. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de São Paulo sob número 0276/2022.

RESULTADOS

Os manipuladores de alimentos eram em sua maioria do sexo masculino (96%), realizaram treinamento em segurança dos alimentos (96%) e apresentaram idade média de 31 (DP=11,91) anos. Os gestores eram em sua maioria do sexo feminino (60%) e apresentaram idade média de 35 (DP=2,94) anos. Os elementos ambiente de trabalho, liderança, conhecimento, sistemas de gestão, estilo e processos, comprometimento e

comunicação tiveram uma classificação ativa (2), enquanto percepção de risco teve uma classificação reativa para ativa (1->2) e pressão de trabalho e crenças normativas teve uma classificação ativa para proativa (2->3). A CSA prevalente foi classificada como ativa (2).

CONCLUSÃO

A CSA prevalente no serviço de alimentação era ativa, sendo o elemento de menor pontuação a percepção de risco. Este resultado pode ser utilizado como ponto de partida para formação de manipuladores objetivando a evolução proativa da CSA.

Palavras-chave: Métodos mistos;Serviço de alimentação;Cultura de segurança dos alimentos;Segurança dos alimentos;Trinagulação .

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Diagnóstico do uso da água em escolas de um município do Rio de Janeiro

JENNIFER CALAZANS DA CONCEIÇÃO; GABRIELLE BRANDÃO; SUSANE SANTOS; MANOELA PESSANHA DA PENH; ROSEANE MOREIRA SAMPAIO.
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE (UFF), NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O gerenciamento do uso da água é essencial para a formulação de políticas públicas voltadas para a sustentabilidade econômica e ambiental. Diagnosticar o uso da água nas escolas é importante para definir estratégias de controle e de conscientização da comunidade escolar, além de ser uma estratégia com potencial redução de custos. Portanto, este estudo teve como objetivo determinar o uso de água em uma Unidade Escolar (UE) de um município do Rio de Janeiro.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, quantitativo realizado em uma UE de educação infantil de um município do RJ. Coletaram-se informações sobre o número de alunos e de refeições servidas, composição do cardápio e turnos escolares. O consumo de água, medido em m^3, foi identificado nas contas de consumo fornecidas pela prefeitura municipal, referente ao mês de fevereiro a agosto de 2022. O consumo de água na Unidade de Alimentação e Nutrição Escolar (UANE) foi monitorado diariamente durante uma semana no mês de setembro de 2023, por meio de um medidor de fluxo de água instalado na UANE e posteriormente foi calculado o índice de consumo (IC) médio por aluno, tanto para a UE quanto para a UANE. Número CAAE: 98417718.5.0000.5243.

RESULTADOS

A UE analisada abrange 316 alunos e fornece em média 798 refeições diariamente. A instituição possui turmas de educação infantil em turno integral, fornecendo 4 refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) e 1° ano do ensino fundamental em turno parcial, fornecendo 2 refeições (1 grande e 1 pequena refeição). O cardápio base da UE é composto por leite e biscoito no café da manhã, arroz, feijão, prato principal e hortaliça no almoço, fruta no lanche da tarde e sopa ou risoto no jantar. Nas segundas-feiras não há a oferta de proteína de origem animal, devido a um projeto municipal voltado à sustentabilidade, sendo ofertado uma maior variedade de leguminosas e legumes. Em relação ao IC médio para a UE, o valor foi de 18,84 L/aluno/dia. Quanto ao IC médio para a UANE, obteve-se o valor de 6,89 L/aluno/dia. Na semana analisada, verificou-se um consumo de água menor (1491,4 L) no dia em que o cardápio das

principais refeições foi arroz, feijão, chuchu e cenoura no almoço e caldo de inhame com legumes no jantar. Obteve-se maior consumo de água (2155 L) no processo de produção das refeições para o seguinte cardápio: arroz, feijão, fígado bovino e salada de cenoura com brócolis para o almoço e risoto de carne bovina com cenoura e brócolis.

CONCLUSÃO

O uso de práticas sustentáveis no controle da água são cruciais em um ambiente escolar, tanto para reduzir o desperdício na instituição, quanto para a conscientização dos alunos. Foi observado um menor consumo de água nos dias em que não há a oferta de proteínas de origem animal. Esse consumo varia de acordo com o tipo de preparação, a manipulação dos alimentos e o manejo consciente da utilização deste recurso, por isso a importância de integrar o planejamento de cardápio às práticas sustentáveis.

Palavras-chave: Uso da água;Alimentação escolar;Índice de consumo.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Dimensionamento de merendeiros em uma escola de um município do Rio de Janeiro

INGRID DE PAULA FERREIRA; ROSEANE MOREIRA SAMPAIO; ANA CLARA DE OLIVEIRA CARIELLO; CAMILA PEREIRA DIAS; DANIELE DA SILVA BASTOS SOARES; MARINA MESSAS SIQUEIRA MENEZES. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE (UFF), NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os merendeiros escolares desempenham papel fundamental no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) sendo responsáveis pelo processo produtivo de refeições escolares nas Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar (UANE). O dimensionamento adequado de merendeiros nas UANE evita sobrecarga de funções que, a longo prazo, gera adoecimentos laborais que corroboram com o aumento do número de merendeiros afastados de suas funções. Assim, este trabalho tem como objetivo analisar a relação entre número de merendeiros, de alunos matriculados e de refeições produzidas em uma UANE de uma escola de Educação Infantil (EI) em um município do Estado do Rio de Janeiro para verificar se existe adequação do número de trabalhadores na unidade, sem sobrecarga em suas funções.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo quantitativo de base documental referente à quantidade de merendeiros, número de refeições e de alunos matriculados no mês de abril de 2023, em uma UANE da EI de um município do Estado do Rio de Janeiro. Os dados foram obtidos a partir de um levantamento realizado pela área técnica da alimentação escolar do município com o quantitativo de merendeiros por escola, bem como o número de merendeiros com redução de carga horária e readaptados (não trabalham efetivamente no processo produtivo de refeições). Foi determinada a relação do quantitativo de merendeiros por refeição e por alunado. Os dados foram comparados com a recomendação sugerida pelo município: 1 merendeiro para 60 alunos matriculados (1/60) na unidade escolar de EI.

RESULTADOS

A unidade escolar EI tem 511 alunos matriculados, fornecendo 1062 refeições/dia. Pelos documentos, a UANE tem um quantitativo de dez merendeiros responsáveis pela produção de refeições identificando, assim, as seguintes relações: 1 merendeiro/51,1 alunos e 1 merendeiro/106,2 refeições. No entanto, os mesmos documentos relatam dois profissionais readaptados e dois com redução de carga horária. Portanto, apenas 6 merendeiros trabalham diariamente, com carga horária regular, aumentando essa relação para 1 merendeiro/85,2 alunos e 1 merendeiro/177 refeições.

CONCLUSÃO

A relação entre o número de merendeiros por alunos matriculados na escola está inadequada, considerando somente os merendeiros que trabalham diariamente sem redução de carga horária. O processo de trabalho com um quantitativo menor de merendeiros sobrecarrega os demais profissionais, que acabam acumulando funções para atender a demanda do processo produtivo de refeições. O monitoramento da relação de merendeiros/alunos e merendeiros/refeições pode ser uma estratégia de gestão da área técnica da alimentação escolar para sistematizar os dados e definir estratégias para garantir um quantitativo adequado de merendeiros nas UANE e garantir o cumprimento dos objetivos do PNAE.

Palavras-chave: Alimentação escolar;;Processo de trabalho; ;Dimensionamento de pessoal; ;Políticas públicas de saúde;.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Disponibilidade de alimentos e insegurança alimentar em domicílios de escolares na pandemia de covid-19

CHRISLAINE CORRAIDE DIAS DOS SANTOS; PRISCILA PENA CAMARGO,; ERICA COSTA RODRIGUES; MARIANA CARVALHO DE MENEZES; ADRIANA LÚCIA MEIRELES; RAQUEL DE DEUS MENDONÇA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

As medidas restritivas adotadas durante a pandemia da covid-19 levaram ao fechamento das escolas, interrompendo a alimentação escolar e impactando no acesso dos alunos à alimentação adequada. Em caráter excepcional, durante o período de suspensão das aulas, foi autorizada a distribuição de kits de alimentos adquiridos com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) aos pais ou responsáveis pelos estudantes das escolas públicas. Assim, é relevante avaliar a associação entre os tipos de alimentos disponíveis nos domicílios durante a suspensão das aulas e a insegurança alimentar. Este estudo tem como objetivo analisar a associação entre a disponibilidade de alimentos e a insegurança alimentar nos domicílios dos escolares das redes municipais de ensino de Mariana e Ouro Preto - MG durante a pandemia da covid-19.

Estudo transversal com amostra representativa de domicílios de escolares da educação infantil e ensino fundamental de escolas públicas. A coleta de dados foi realizada entre junho e julho de 2020, por entrevistas telefônicas com os responsáveis pela aquisição e/ou preparo dos alimentos. A disponibilidade alimentar foi avaliada por meio de marcadores da alimentação saudável e não saudável, avaliando o desfecho com alimentos de origem vegetal, laticínios, carnes, ovos, sardinha em lata e alimentos ultraprocessados. A insegurança alimentar foi avaliada por meio da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Os modelos foram construídos por meio de regressões logísticas simples e múltiplas ajustadas por fatores sociodemográficos, ao nível de significância de 5,0%. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob o CAAE: 32005120.60000.5150.

Entre os 612 domicílios dos escolares, constatou-se a presença de insegurança alimentar em 82,0%. Destes, 5,1% enfrentavam uma situação grave, 11,3% moderada, e 65,7% leve. Observou-se associação entre insegurança alimentar das famílias e a baixa disponibilidade de baixa disponibilidade ou ausência dos alimentos marcadores de uma alimentação saudável: hortaliças (OR ajustado= 8,23; IC95%: 2,33;7,52), frutas (OR ajustado= 4,19; IC95%: 2,33;7,52), leite (OR ajustado= 5,30; IC95%: 2,20;12,77), ovos (OR ajustado= 4,30; IC95%: 1,90;9,72) e carnes (OR ajustado= 4,00; IC95%: 2,15;7,41).

Nos domicílios dos escolares, durante a pandemia da covid-19, constatou-se associação entre baixa disponibilidade de alimentos marcadores de alimentação saudável (frutas, hortaliças, leite, carnes e ovos) e a vivência de uma situação de insegurança alimentar e nutricional. Os resultados evidenciam a importância de políticas e ações que visem a

garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada, especialmente em contextos de crise como a pandemia, para proteger a saúde e bem-estar das crianças e suas famílias.

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.

Palavras-chave: Acesso a alimentos saudáveis;Direito humano à alimentação adequada;Alimentos, dieta e nutrição.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Educação alimentar e nutricional na rede municipal

ANDRESA CRISTINA OLIVEIRA; GERALDA KELEN FONSECA; NAIARA ABRANTES CÂNDIDO; MICHELLE CAROLINE CLAUDIO DE ARAÚJO; LÍVIA TAVARES MARCOSSI LUDGERO. PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA LIMA, NOVA LIMA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) através da Resolução 06/20, visa garantir as necessidades nutricionais dos estudantes durante o período letivo através de ações de educação alimentar e nutricional (EAN), contribuindo para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial. A EAN é o conjunto de ações formativas, de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, que objetiva estimular a adoção de práticas e escolhas alimentares saudáveis que colaborem para a aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida. Devem ser utilizados como base os alimentos *in natura* ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar local e pautar-se na promoção da alimentação adequada e saudável. É limitado o consumo de alimentos com açúcar simples adicionado, gordura saturada e sódio para estudantes com mais de três anos de idade e proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios. O objetivo do trabalho foi desenvolver atividades de EAN levando os estudantes a compreenderem a legislação e a importância da formação de hábitos saudáveis no rendimento escolar.

MÉTODOS

Estudo de campo desenvolvido com os estudantes de uma escola de ensino fundamental da rede municipal. A atividade foi elaborada em um formato de Vídeocast com a proposta de utilizar as mídias sociais para divulgações de assuntos pertinentes à alimentação escolar, legislações e promoção a saúde nos ambientes escolar e familiar. Para o Vídeocast, convidou-se 3 estudantes (6º e 7º Ano), dentre eles, uma estudante com diabetes tipo 1 (conforme a resolução, os cardápios devem ser adaptados para atender os estudantes com necessidades alimentares especiais), e alguns atores do Pnae (nutricionista da rede municipal, uma mãe de estudante e uma professora). Foram elaboradas perguntas que seriam direcionadas aos atores do Pnae, através dos três estudantes. As perguntas foram baseadas nas legislações e nos desafios de se garantir uma alimentação saudável dentro e fora da escola, respeitando as restrições e alergias alimentares, minimizando o desperdício de alimentos, promovendo a sustentabilidade, e criando um ambiente escolar com o incentivo constante na valorização da cultura alimentar local. O Vídeocast foi realizado na própria escola e mediado pela professora de

Ciências. Após a edição, o conteúdo foi divulgado nas redes sociais da escola e no grupo de comunicação de pais dos alunos.

RESULTADOS

Observou-se grande interação entre os estudantes e muita repercussão sobre o tema, que ganhou espaço na escola, onde terá novas edições abordando outros temas relativos à alimentação escolar.

CONCLUSÃO

A prática de EAN, proporcionou aos estudantes a compreensão da legislação que rege o Pnae e a conscientização sobre a formação de hábitos saudáveis, o que levou ao aumento na adesão do cardápio escolar e consequentemente a diminuição nas sobras dos alimentos.

Palavras-chave: Alimentação escolar;Legislação;Educação nutricional.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Educação bancária: um notável desafio na atuação do nutricionista escolar na Segurança dos Alimentos

MIRELLY DOS SANTOS AMORIM; CRISTIANE TAVARES MATIAS; ELKE STEDEFELDT. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa de Alimentação Escolar (PAE) da cidade de São Paulo é ressaltado pela sua pujança ao atender cerca de 975.393 alunos nas 3.197 unidades escolares e servir mais de 2.300.000 refeições/dia. O nutricionista possui o compromisso e a atribuição de elaborar estratégias para que a alimentação ofertada seja segura, com vistas à mitigação de surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar. No entanto, devido às características específicas da produção da alimentação escolar, muitas vezes a relação do nutricionista com os manipuladores de alimentos é vertical e unilateral, prejudicando o processo formativo desses profissionais. Objetivou-se neste estudo, identificar os desafios que os nutricionistas da alimentação escolar enfrentam em traduzir o conhecimento em mudança de prática para os manipuladores de alimentos.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo exploratório, transversal e com abordagem qualitativa. A amostra foi composta por nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação de São Paulo que participaram de um curso de atualização *online*, durante o período de dezembro de 2020 a dezembro de 2021. Foram realizadas entrevistas via conferência *online* por meio do Google meet®, utilizando roteiro semiestruturado e abordando a segurança dos alimentos na perspectiva do risco sanitário. Após transcrição das entrevistas, empregou-se a análise de conteúdo do tipo temática de Bardin. Os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e o projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIFESP (CAAE 18397319.8.0000.5505).

RESULTADOS

Após sorteio, 21 nutricionistas do PAE do município de SP foram entrevistados e da análise de conteúdo emergiu a categoria “Risco sanitário como norteador das práticas seguras e da atuação do nutricionista”. Nesta categoria são citados os seguintes desafios: perspectiva tradicional higienista do nutricionista; lógica biomédica que enxerga o manipulador de alimentos como objeto de "intervenção" (ausência de uma visão humanizada) e, principalmente, o emprego da educação bancária nos treinamentos com os manipuladores de alimentos. Esta educação "bancária", modelo de ensino criticado por Paulo Freire, é advinda desde a graduação do nutricionista e reflete na sua atuação perante os treinamentos que empregam métodos e/ou conteúdos que não promovem a

incorporação do conhecimento transmitido, do pensamento crítico e reflexivo do manipulador de alimentos e, consequentemente, na mudança de prática.

CONCLUSÃO

Verificou-se que o principal desafio encontrado foi a educação bancária usada nos treinamentos dos nutricionistas, a qual não permite que o manipulador de alimentos tenha voz e participe ativamente do processo. Diante disso, sugere-se que o nutricionista favoreça esse diálogo e aproximação do mundo teórico da segurança dos alimentos para o prático, integrando o conceito de risco sanitário aos aspectos sociais, políticos, econômicos e culturais com a sua atuação na alimentação escolar.

Palavras-chave: risco sanitário;alimentação escolar;Doenças Transmitidas por Alimentos;manipulador de alimentos;pesquisa qualitativa.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Elaboração de um plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) para preparações de saladas em um Restaurante Universitário do município de João Pessoa-PB

JONAS ALEXANDRE CAVALCANTE; JACIENY JANNE LEITE GOMES ALMEIDA; GILDALARA DE BRITO LYRA SIVA MEIRA COSTA; MAIARA DA COSTA LIMA; KATARYNE ÁRABE RIMÁ DE OLIVEIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOÃO PESSOA - PB - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição enfrenta uma multiplicidade de riscos, e por isso torna-se crucial adotar medidas que não apenas atestem, mas garantam efetivamente a segurança alimentar. O sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) engloba sete princípios fundamentais que abrangem desde a identificação e análise de perigos até a determinação dos Pontos Críticos de Controle (PCC), estabelecimento de limites críticos, definição de ações de monitoramento e correção, bem como a implementação de procedimentos para a verificação do sistema e a devida documentação. A premissa fundamental é que alimentos seguros derivam de matérias-primas e processos estritamente controlados, configurando-o como um sistema preventivo e específico para cada serviço e para grupo de produtos ou preparações. Nesse contexto este trabalho concentrou-se na elaboração de um plano APPCC direcionado ao processamento de saladas em um Restaurante Universitário (RU) do município de João Pessoa-PB.

MÉTODOS

O processo de elaboração do plano APPCC foi conduzido seguindo as diretrizes e etapas delineadas no Guia para Elaboração do Plano APPCC, sendo desenvolvido após um período de analises *in loco* e coleta detalhada de informações junto aos diversos colaboradores do RU. Durante a fase inicial foi realizada a avaliação do fluxo de processamento de saladas (cozidas, cruas ou refogadas), analisando desde a seleção qualitativa e quantitativa dos insumos, o armazenamento, a higienização, controle de temperatura na câmara de refrigeração, os estágios de pré-preparo e preparo, além do acondicionamento, tempo de espera e processo final de distribuição. Cada uma dessas etapas foi revisada e avaliada, para estabelecimento dos PCC, limites críticos, procedimentos de monitoramento e medidas corretivas visando assim garantir a excelência na qualidade e segurança alimentar.

RESULTADOS

Durante a aplicação dos sete princípios do APPCC, foram observados pontos críticos nas etapas relativas à higienização, temperatura de armazenamento das saladas após preparo e distribuição nos refeitórios. Entre as medidas corretivas descritas destacam-se:

realização da higienização completa (lavagem e sanitização) com uso de solução clorada (150-250 ppm); acondicionamento da salada cozida em equipamento do tipo *Pass Through* aquecido na temperatura mínima de 60 ºC; e distribuída em balcão térmico aquecido com temperatura mínima de 60 ºC por até 6 horas, sendo reduzido o tempo que permanecem no *Pass Through*. Ressalta-se que para melhorar a qualidade dos hortifrútis e prolonga sua vida útil foi incluída durante o pré-preparo a etapa de branqueamento.

CONCLUSÃO

A implantação do plano APPCC mostra-se vital, pois simplifica e agiliza o processo produtivo, garantindo sua eficácia por meio de práticas consistentes de higiene e manipulação, promovendo uma gestão mais criteriosa dos processos com garantia de integridade e a qualidade dos produtos oferecidos aos seus usuários.

Palavras-chave: Segurança alimentar;Gestão de qualidade;APPCC;Restaurante universitário.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Entre sabores e escolhas alimentares: um olhar sobre a satisfação dos clientes no Restaurante Universitário em Belém–PA

MATHEUS MACIEL DAS MERCÊS; LETICIA DA SILVA OLIVEIRA; THAIS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; VERLAINE SUÊNIA SILVA DE SOUSA; LAÍS PINON DE CARVALHO; XAENE MARIA DUARTE FERNANDES MENDONÇA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os Restaurantes Universitários são espaços que oferecem alimentos equilibrados, em qualidade e quantidade adequadas, e economicamente acessíveis para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional da comunidade universitária, respeitando seus hábitos alimentares, por meio de cardápios planejados por nutricionistas consoante a Política de Assistência Estudantil (PNAES) Nesse sentido, é importante avaliar a satisfação dos consumidores periodicamente por meio da aplicação da pesquisa de satisfação. Os resultados, expressos em níveis de insatisfação/satisfação, permitirão identificar a percepção dos consumidores e assim, planejar e implementar ações com foco na melhoria da satisfação dos usuários. Dessa forma, o objetivo desse estudo foi analisar a satisfação dos consumidores em relação aos cardápios ofertados no RU localizado na cidade de Belém–PA.

MÉTODO

Estudo descritivo, exploratório e de caráter quantitativo realizado no período de novembro a dezembro de 2023 junto à comunidade universitária (discentes, docentes, funcionários técnico-administrativos, prestadores de serviços e visitantes). A técnica de amostragem utilizada foi a aleatória simples por sorteio de números não repetitivos. Cada cardápio avaliado, foi considerado uma amostra de 30% do total de refeições servidas no dia, sendo avaliado os cardápios com preparações a base de proteína animal. Na avaliação, foi considerada a escala de satisfação a qual variou de bom, regular ou ruim. Os dados foram tabulados na extensão do Google Chrome, Planilhas Google®. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos por meio do CAEE n° 32808720.3.0000.0018 e Parecer n.° 4.134.121.

RESULTADOS

A pesquisa contou com a participação de 33.935 usuários que avaliaram 18 preparações das 24 oferecidas pelo RU. Em média, os cardápios obtiveram 97,84% de satisfação da comunidade universitária, demonstrando um aumento na satisfação dos consumidores referente a pesquisa de satisfação de 2022 que foi de 97,36%, denotando que os participantes estão satisfeitos com as refeições oferecidas pelo restaurante. Entre os cardápios avaliados, 17 opções tiveram satisfação acima de 95%, destacando-se a opção estrogonofe de carne com maior índice de satisfação (99,10%). Apenas uma opção, o

vatapá de frango, apresentou menor aceitabilidade, alcançando 92,19% de satisfação. Acredita-se que o resultado deve-se ao fato de ser outra forma de preparo de uma comida típica da região.

CONCLUSÃO

Com os dados obtidos, percebe-se que o grau de satisfação dos entrevistados com relação aos cardápios ofertados representou um índice elevado e satisfatório. Os resultados apontam que os cardápios estão adequados, uma vez que estão acima dos índices obtidos em pesquisas anteriores, além de possibilitar uma avaliação rápida, efetiva e sinalizar possíveis melhorias no planejamento das refeições.

Palavras-chave: Serviços de Alimentação;Satisfação do Consumidor;Desperdício de Alimentos;Hábitos Alimentares .

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

ESTRESSE OCUPACIONAL EM NUTRICIONISTAS ATUANTES NA ÁREA DA ALIMENTAÇÃO COLETIVA

AGATHA GIRARD PINTO[1]; ROBERTA SOARES CASAES[1]; RAQUEL SOARES CASAES NUNES[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO - CENTRO MULTIDISCIPLINAR UFRJ MACAÉ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO:

O profissional da era globalizada participa de um cenário constituído por diversos fatores, como a alta competitividade, ocasionando desgastes fisiológicos e cognitivos no corpo humano. Especialmente os nutricionistas, ocupando funções gerenciais, enfrentam maior risco de desenvolverem o estresse ocupacional devido à sobrecarga de tarefas, liderança de equipes e administração de estabelecimentos, afetando sua qualidade de vida. Este estudo teve como objetivo reavaliar o nível de estresse ocupacional em nutricionistas atuantes na área da alimentação coletiva que já tinham participado da pesquisa realizada em 2021.

MÉTODOS:

Estudo do tipo longitudinal, quantitativo e descritivo realizado com nutricionistas atuantes na área de alimentação coletiva que participaram da primeira etapa do estudo que ocorreu em 2021. A convocação dos nutricionistas para participarem do estudo foi realizada pelo link do questionário enviado via e-mail. Para a avaliação do estresse laboral utilizou-se a versão reduzida da Escala de Estresse no Trabalho composta de 13 questões. Os dados coletados foram analisados pelo software Epi Info 2002. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa/UFRJ (39723920.8.0000.5699) e todos os indivíduos participaram da pesquisa de forma voluntária e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) no formato eletrônico.

RESULTADOS:

22 nutricionistas participaram do estudo, todos do sexo feminino. O estudo indicou que 60% da amostra relatou estar com nível moderado de estresse, 25% alto nível de estresse e apenas 15% apresentaram baixo nível de estresse. Comparando com o estudo realizado em 2021, 10 (50%) nutricionistas diminuíram seu nível de estresse nesta pesquisa, 2 mantiveram o nível de estresse elevado, 5 continuaram com nível de estresse ocupacional moderado e 3 passaram de nível moderado para alto. As questões da EET que receberam as maiores pontuações: Foram, respectivamente As poucas perspectivas de crescimento na carreira têm me deixado angustiado, Tenho me sentido incomodado com a deficiência nos treinamentos para a capacitação profissional. Já as questões com menor pontuação: Tenho me sentido incomodado com a falta de confiança do meu superior sobre o meu

trabalho, seguida da Tenho me sentido incomodado por trabalhar em tarefas abaixo do meu nível de habilidade. A diminuição da pontuação e a melhoria no nível de estresse de uma parte significativa dos voluntários indicam que a mudança de circunstâncias entre as duas pesquisas teve um efeito positivo em parte da amostr

CONCLUSÃO:

Conclui-se que uma parcela significativa dos participantes apresentou níveis moderados de estresse, fator preocupante. Destaca-se a necessidade de intervenções para melhorar a qualidade de vida desses profissionais. Esses resultados enfatizam a importância de implementar ações preventivas para lidar com o estresse ocupacional e melhorar a satisfação no trabalho desses profissionais.

Palavras-chave: ambiente de trabalho;alimentação coletiva;saúde do trabalhador ;exposição ocupacional;promoção da saúde.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Estudo Nutri-Brasil 2020: capacitação profissional de nutricionistas atuantes na área de alimentação coletiva durante a pandemia de COVID-19

TATIANA COURA OLIVEIRA[1]; MONISE VIANA ABRANCHES[1]; RAQUEL FERREIRA MIRANDA[1]; DANIELA ALVES SILVA[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA, RIO PARANAÍBA - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, VITÓRIA - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A pandemia de COVID-19 trouxe demandas para o nutricionista em suas diferentes áreas de atuação. Em alimentação coletiva, cabe destacar as adaptações no processo produtivo, especialmente no que tange aos procedimentos voltados para qualidade. Tal cenário reforçou ainda mais a necessidade de constante atualização profissional para implementação de mudanças nas rotinas dos serviços de alimentação visando a segurança alimentar e nutricional de coletividades. Entretanto, a publicação de normativas voltadas para o setor de alimentos só ocorreu dois meses depois da declaração da COVID-19 como emergência em saúde pública no Brasil. Dessa forma, essa pesquisa teve como objetivo avaliar a capacitação profissional de nutricionistas atuantes na área de alimentação coletiva durante a pandemia de COVID-19.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo de desenho transversal, denominado Nutri-Brasil (2020), o qual apresentou abrangência nacional e compreendeu a participação de 1.015 nutricionistas. A coleta de dados se deu por formulário eletrônico, no período de 17 de julho a 17 de outubro de 2020. Previamente ao questionário da pesquisa, os participantes acessaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para aqueles quemanifestaram concordância, foi disponibilizado o instrumento de pesquisa que continha entre as questões de estudo, informações sobre a capacitação profissional para atuação diante da pandemia de COVID-19. Os dados foram analisados de forma descritiva no *software* SPSS v.20. O projeto foi aprovado pela CONEP (CAAE nº32281220.9.0000.5153).

RESULTADOS

Participaram do estudo 168 nutricionistas que relataram atuar na área de alimentação coletiva, predominantemente na região sudeste (61,3%, n=103). As fontes de pesquisa/atualizações sobre a COVID-19 mais mencionadas pelos profissionais foram a internet (n=120, 71,4%) e a televisão (n=26, 15,5%), cabendo destacar que somente 6% (n=1) dos entrevistados relataram buscar artigos científicos. Ao serem questionados sobre capacitação relacionada à COVID-19, seja por busca ativa ou por recomendação institucional, 54,2% (n=91) relataram ausência de capacitação, enquanto 44,6% (n=75) disseram ter realizado alguma, principalmente a proveniente da ação estratégica do Ministério da Saúde "O Brasil conta comigo" (53,3%, n=40).

CONCLUSÃO

Os achados desta pesquisa apontam para a falta de acesso a fontes confiáveis de informação para atuação do nutricionista frente à pandemia de COVID-19. Tal aspecto é preocupante visto que dada a emergência da situação haviam muitas dúvidas relacionadas ao tema e pouco material produzido, sendo um grande desafio para os profissionais. Assim, a disponibilização de materiais científicos e o investimento em ações de capacitação eram extremamente necessárias naquele momento para embasar a tomada de decisão.

Palavras-chave: COVID-19;Nutricionistas;Alimentação Coletiva;Qualidade;Educação Profissional.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Evolução da alimentação escolar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar no município de Rio Largo/AL no período de 2018-2023: estudo de análise documental

FLÁVIA DANTAS SILVA; MONYQUE HELLEN TEIXEIRA DE JESUS; ADRIANA DOS SANTOS SILVA PINTO; ISABELLE KARINE DOS SANTOS; TALITA PEREIRA GUEDES. PREFEITURA DE RIO LARGO, RIO LARGO - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem o objetivo de auxiliar o processo de crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos da educação básica pública. Suas diretrizes descrevem a oferta de uma alimentação saudável e adequada e a inclusão de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), sendo uma importante estratégia de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Por outro lado, o programa apresenta grandes desafios relacionados ao processo de gestão dos recursos financeiros para aquisição de alimentos, priorizando-se aqueles provenientes da agricultura familiar e no desenvolvimento contínuo de ações de EAN nas escolas. Frente a esses desafios, o objetivo deste estudo foi avaliar a evolução da alimentação escolar em Rio Largo – AL entre 2018-2023, no que concerne a variedade de alimentos adquiridos, aos recursos financeiros e ao número de ações de EAN realizadas.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de análise documental realizado em novembro de 2023 pela Coordenação de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação de Rio Largo – AL. Foram verificados os termos de referência de aquisição de alimentos para o PNAE para qualificar e quantificar os itens alimentícios, sendo considerados os alimentos *in natura* e minimamente processados, alimentos esses obtidos diretamente de plantas ou animais sem sofrer alteração após deixarem a natureza e alimentos *in natura* que foram submetidos a processo de limpeza, remoção de partes não comestíveis, fracionamento, etc., sem agregação de outros ingredientes, respectivamente. Foram avaliados, ainda, os relatórios financeiros para verificar as despesas com o PNAE e os relatórios de ações de EAN para identificar o número de ações realizadas. Os dados foram apresentados de forma descritiva.

RESULTADOS

Foi examinado que nos anos de 2018, 2019, 2020, 2021, 2022 e 2023 houve aumento dos recursos financeiros investidos no PNAE, sendo de R$1.259.370, R$1.684.180, R$4.531.467, R$1.085.893, R$3.366.007 e R$6.194.046, respectivamente. Associado a isso, houve aumento da presença de alimentos *in natura* e minimamente processados no

cardápio escolar, sendo 57,8%, 53,9%, 60,5%, 63,6%, 67,7% e 67,7%, respectivamente. Por fim, também houve aumento da realização de ações de EAN, sendo a quantidade de 2, 2, 3 e 6, respectivamente. Esses resultados tiveram ressalva referente ao período pandêmico.

CONCLUSÃO

Foi observado o aumento do investimento de recursos financeiros no PNAE no município de Rio Largo/AL e das ações de EAN entre os anos de 2018-2023, com exceção do período pandêmico que suspendeu as atividades presenciais. Como consequência disso, houve uma melhora qualitativa dos componentes do cardápio escolar. Dessa forma, houve o aperfeiçoamento da oferta da alimentação adequada e saudável e das ações de EAN, proporcionado uma maior SAN.

Palavras-chave: Alimentação Escolar;Política Pública;Segurança Alimentar.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Explorando a autonomia, o conhecimento, a autoeficácia, as práticas de preparo dos alimentos e a percepção de risco de doenças de transmissão hídrica e alimentar em pessoas com deficiência visual por meio de questionário validado

WALQUIRIA APARECIDA AGUIAR DA SILVA[1]; DIOGO THIMOTEO DA CUNHA[2]; CAROLINA BOTTINI PRATES[1]; RAÍSA MOREIRA DARDAQUE MUCINHATO[1]; THAIS DA SILVA MARQUES[3]; ELKE STEDEFELDT[1]. 1. UNIFESP, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNICAMP, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 3. USP, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Avanços vêm acontecendo nas políticas públicas voltadas à inclusão das pessoas com deficiência desde a Constituição brasileira de 1988. Compreender fatores relacionados às práticas no preparo dos alimentos é essencial para planejar intervenções voltadas a pessoas com deficiência visual (PDV). Este estudo teve como objetivo investigar a autonomia, o conhecimento, a autoeficácia, as práticas de preparo dos alimentos e a percepção de risco de doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA) em PDV.

MÉTODOS

Foi desenvolvido um questionário com 38 itens, baseado nas cinco chaves para uma alimentação mais segura da Organização Mundial da Saúde. Os itens avaliaram a autonomia, o conhecimento, a autoeficácia, a percepção de risco e as práticas de preparo dos alimentos. As respostas foram dadas em escala *likert* de cinco pontos. Doze juízes *experts* avaliaram: clareza, pertinência teórica e relevância prática do questionário. Foi calculado o coeficiente de validade de conteúdo (CVC), considerando ponto de corte ≥ 0,80. Após validação pelos juízes *experts* e adequação das questões, o questionário foi avaliado por seis PDV quanto a compreensão, clareza, acessibilidade e conforto, também considerando ponto de corte ≥ 0,80. O questionário validado foi aplicado em 106 PDV residentes na região da grande São Paulo, com amostragem por *snowball*. A percepção de risco dos participantes foi avaliada por meio de testes de *Student* de medidas repetidas. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de São Paulo sob número 4.790.125.

RESULTADOS

Os participantes tinham idade entre 23 e 69 anos, maioria mulher (82,1%). A maior parte não havia concluído o ensino médio (37,7%) e tinha renda pessoal de um salário-mínimo (91,5%). Os participantes demonstraram ter autonomia para escolher (33,0%), lavar (37,7%), cortar (36,8%), cozinhar (40,6%), servir (41,5%) e guardar os alimentos (44,3%). Muitos participantes apresentaram práticas inseguras como descongelamento à temperatura ambiente (48,1%) e consumo de alimentos preparados e deixados fora da geladeira por mais de duas horas (41,0%). O conhecimento foi considerado satisfatório

(4,29; DP=0,88). A percepção de risco de DTHA em relação ao alimento produzido por ele foi maior quando comparada ao alimento produzido por terceiros ($t(105) = 7,25$, $p < 0,001$, d de Cohen = 0,70). No entanto, a percepção de risco do participante em relação ao alimento produzido na sua residência foi menor quando comparada ao alimento produzido em restaurantes ($t(105) = -28,03$; $p < 0,001$, d de Cohen = -2,72).

CONCLUSÃO

As PDV apresentaram autonomia e conhecimento satisfatório no preparo seguro dos alimentos, mas adotaram práticas inseguras como: descongelamento incorreto e consumo de alimentos armazenados incorretamente. Os participantes exibiram um viés otimista em relação às refeições preparadas em casa e um viés pessimista em relação às refeições preparadas por eles.

Palavras-chave: Segurança dos alimentos;Pessoa com deficiência visual;Inclusão;Percepção de risco;Práticas no preparo dos alimentos.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Exposição de manipuladores de alimentos aos riscos ocupacionais no setor de cocção de um restaurante universitário: identificação e classificação

ADJANINE CARVALHO SANTOS PIMENTA; AMILTON GOMES DA SILVA FILHO; DAYANE GABRIELE SANTOS DE ANDRADE; MIKAELA ROCHA CARVALHO; MICHELLE GARCÊZ DE CARVALHO; JEANE DOS SANTOS FERREIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE (UFS), SÃO CRISTÓVÃO - SE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os Restaurantes Universitários (RU) são Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) institucionais responsáveis por produzirem e distribuírem um elevado número de refeições. Além da intensa rotina de trabalho, fatores relacionados à estrutura física, equipamentos e gestão podem favorecer a exposição dos manipuladores de alimentos a riscos ocupacionais. Nesse contexto, o setor de cocção apresenta riscos associados e relatos de sobrecarga de trabalho. Assim, o objetivo deste estudo foi identificar e classificar os riscos ocupacionais aos quais os manipuladores de um restaurante universitário estão expostos no setor de cocção.

MÉTODOS

O estudo integra o projeto "Gestão da Qualidade no Restaurante Universitário, Sergipe" e foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe (Parecer n° 5.925.936/2023). Trata-se de um estudo transversal observacional, realizado em três dias não consecutivos, por meio da aplicação de um formulário elaborado de acordo com as Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho (NR 17 e 24) e validado através da Técnica Delphi (Coeficiente de Validade de Conteúdo $\geq 0{,}80$). O instrumento abrange cinco blocos temáticos (riscos: físicos, químicos, biológicos, mecânicos e ergonômicos). Os itens foram avaliados de acordo com a conformidade às normas: Sim (1 ponto), Não (0 ponto) e quando o item não se aplicava à UAN era removido do cálculo para determinação do percentual de adequação. Para classificação foram considerados os seguintes parâmetros: Risco Ocupacional Muito Alto (0 a 25%); Alto (26 a 50%); Regular (51 a 75%); Baixo (76 a 90%) e Muito Baixo (91 a 100%).

RESULTADOS

A avaliação dos riscos físicos identificou 33,33% de adequação, devido à ausência de conforto térmico e acústico. No tocante aos riscos químicos, apresentou 50% de adequação, diante do não uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI). Os itens que avaliaram os riscos biológicos evidenciaram 30,77% de adequação, devido a presença de vetores e de manipuladores de alimentos sem luvas, durante o descarte dos resíduos e a manipulação de alimentos crus. Em relação aos riscos ergonômicos, o setor apresentou 33% de adequação, pois não ocorria a ginástica laboral, ausência de bancos semi sentados

para a catação de grãos e uso esporádico de coletes de proteção lombar. Quanto aos riscos de acidentes, constatou-se 50% de adequação, entre as inadequações estavam pisos molhados e/ou engordurados e não utilização de óculos de segurança. A avaliação geral do setor de cocção teve percentual de adequação de 39,42%, sendo classificado em situação de alto risco ocupacional em todos os blocos avaliados.

CONCLUSÃO

O estudo demonstra a necessidade de implementar ações para redução dos riscos e promoção de um ambiente de trabalho mais seguro. As ações propostas visam atender a legislação e reduzir os agravos à saúde física e mental do trabalhador, contribuindo para o aumento da satisfação, da produtividade e redução do absenteísmo.

Palavras-chave: Risco ocupacional;;Alimentação coletiva;;Segurança no trabalho;Promoção da saúde;;Unidade de Alimentação e Nutrição;.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

FEIJÃO NO BRASIL: PRODUÇÃO, DECLÍNIO DE CONSUMO E IMPACTOS NUTRICIONAIS NA SAÚDE DA POPULAÇÃO.

FERNANDA COSTA SEVERO[1]; TATIANE VEIGA GRAVINO[2]; ANA MARIA BERTOLINI[1]; NATALIE MARINHO DANTAS[3]; ALINE MARTINS DE CARVALHO[1]. 1. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA/FSP/USP, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 3. DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA DE ALIMENTOS E NUTRIÇÃO DA FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - UNICAMP, CAMPINAS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Brasil é um dos maiores produtores e consumidores de feijão do mundo. No entanto, segundo dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017-2018, houve uma redução de 52% no consumo per capita, em comparação aos dados de 2002-2003. Essa queda é preocupante, especialmente entre populações vulneráveis. Este estudo é uma revisão de literatura com objetivo de analisar as características nutricionais de alguns tipos de feijões e seus impactos na saúde e na segurança alimentar e nutricional da população brasileira.

METODOLOGIA

Foram utilizadas fontes das bases de dados Pubmed, Scielo, Periódicos Capes e documentos de órgãos como IBGE, EMBRAPA, MAPA, FAO e OMS e da TBCA. Os critérios de busca incluíram publicações em inglês ou português, com acesso ao texto completo e filtrados por meio dos termos: consumo de feijão, segurança alimentar, diversidade nutricional e POF, em português e inglês. Foram excluídos estudos duplicados ou não revisados por pares.

RESULTADOS

A Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA) fornece informações nutricionais de 11 tipos de feijões. De forma geral, os feijões têm entre 16g e 25g de proteína, 18g e 22g de fibras e 0,30g de gordura saturada para cada 100g do alimento cru. Ao compará-los, o feijão carioca se destaca por ter mais proteína. Há variações importantes nos micronutrientes, como o feijão rajado, que contém 18,6g de ferro a cada 100g, enquanto o feijão preto possui aproximadamente metade (9,83g). O relatório da POF de 2017 divide o feijão em apenas dois: feijão e feijão de corda, sendo que o segundo é mais consumido no nordeste e na zona rural do país. A média de consumo pelo brasileiro chega a 142g/dia. Estudos indicam que o consumo de feijão preto, por exemplo, reduziu o colesterol LDL em 19%, o risco de doenças cardiovasculares em 11% e as doenças coronárias em 22%. Independente do tipo de feijão, ele é uma opção vantajosa, por ser mais acessível economicamente do que alimentos de origem animal, representar uma boa

fonte proteica da dieta e por ser um importante repositor de nitrogênio no solo, contribuindo para aumentar a produtividade da terra. Apesar da POF destacar a redução no consumo, a pesquisa não aborda os motivos desse declínio. Uma outra pesquisa, realizada pelo Instituto de Manejo e Certificação Florestal e Agrícola (Imaflora) aponta que, com o aumento de renda, surge a tendência de intensificação do consumo de carne e a diminuição da ingestão de arroz e feijão.

CONCLUSÃO

A queda no consumo de feijão no Brasil, apesar dos benefícios desse alimento à saúde e ao meio ambiente, pede atenção. A diversidade nutricional entre os tipos de feijão e os potenciais benefícios à saúde, destacam a importância de escolhas alimentares equilibradas. Conclui-se que políticas públicas de padrões de consumo são essenciais para reverter essa tendência, não apenas para preservar a tradição alimentar brasileira, mas também para promover a saúde da população e contribuir para a sustentabilidade ambiental.

Palavras-chave: Consumo de feijão;Segurança alimentar;Diversidade nutricional;POF.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Formação para nutricionistas da 6ª região do Conselho Regional de Nutricionistas, na direção da regularização profissional e adequada atuação na alimentação escolar

ANNA CARLA CAVALCANTE LUNA DOS SANTOS; FABÍOLA DE CARLA NÓBREGA MARINHO; JANAINA CLAUDIA NASCIMENTO SILVA; JONAS VIEGAS DE PONTES; PAULA BRIELLE PONTES SILVA; ROBERTA MORGANA DA MOTA QUIRINO. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS – 6ª REGIÃO (CRN-6), RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é considerado um dos maiores no mundo em promoção da segurança alimentar e nutricional de alunos da rede pública. Sendo o nutricionista responsável técnico (RT) deste programa, é imperativo a capacitação constante deste profissional. A formação abrangeu os estados de Alagoas, Pernambuco, Paraíba e Rio Grande do Norte, pertencentes ao Conselho Regional de Nutricionistas - 6ª Região (CRN-6). A iniciativa teve como propósito facilitar o cadastro dos nutricionistas no Sistema de Gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar (SIGPNAE/FNDE). Foi motivada pela excessiva solicitação de regularização profissional como RT ou quadro técnico (QT) no CRN-6, critério para o cadastro no SIGPNAE, além da necessidade de fornecer orientações sobre a atuação no referido programa.

MÉTODOS

Composto por quatro eventos distintos, realizados de forma virtual através do aplicativo Google Meet, foram estrategicamente planejados em datas separadas para atender a demanda dos estados contemplados. A colaboração essencial dos Centros Colaboradores de Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE) de Alagoas, Pernambuco e Rio Grande do Norte fortaleceu a execução das atividades. As temáticas abordadas incluíram a relevância da atuação do nutricionista no PNAE, a importância da regularização, e o passo a passo para a solicitação no CRN-6. Antes dos eventos os participantes preencheram formulário específico, apresentando as suas principais dificuldades.

RESULTADOS

Os resultados foram notáveis, observando-se quatrocentos e oitenta e oito participantes dentre nutricionistas e gestores municipais dos quatro estados. Evidenciou-se um aumento expressivo de mais de 100% nas solicitações de anotação de RT e declaração de QT, nos dois meses consecutivos aos eventos. Esse impacto positivo demonstra a eficácia

da iniciativa em atender à demanda existente, impulsionada pela necessidade urgente do cadastro no novo sistema. A parceria com os CECANE contribuiu para enriquecer as discussões e fornecer informações precisas, permitindo que os participantes compreendessem plenamente os procedimentos necessários para a regularização profissional e execução do PNAE.

CONCLUSÃO

A formação online revelou-se instrumental na promoção do cadastro dos nutricionistas no SIGPNAE, atendendo à demanda gerada pela transição para o novo sistema. O êxito da iniciativa, refletido no expressivo aumento nas solicitações ao CRN-6, destaca a importância de ações estratégicas e colaborativas para fortalecer a capacitação profissional, no âmbito dos conselhos. A disseminação de conhecimentos sobre a atuação no PNAE contribui não apenas para o cumprimento das exigências legais, mas também para aprimorar a qualidade dos serviços prestados pelos nutricionistas nesse contexto específico.

Palavras-chave: Alimentação escolar;Capacitação Profissional;Nutricionistas.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Formalização da responsabilidade técnica de nutricionistas no conselho de classe profissional após implantação do SIGPNAE

HELLOYZA REMIGIO DOS SANTOS CARDOSO LIMA; ROSANA ANDRADE DA SILVEIRA POZZOBON; BIANCA BASTOS LIMA; MAIELE BERTOLDO LEWANDOWSKI BIANCHINI; TESSA BITENCOURT VALENTE; QUERINO HAESBAERT DA SILVA. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - CRN2, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO O Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação (FNDE) lançou a ferramenta digital de cadastramento de nutricionistas - Sistema de Gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar (SIGPNAE). Esse sistema entrou em funcionamento em junho de 2023 e visa atender as necessidades de gerenciamento e monitoramento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O PNAE propõe oferecer alimentação e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública. O cadastro no SIGPNAE é destinado aos nutricionistas Responsáveis Técnicos (RTs) que atuam em Entidades Executoras (estados, municípios, Distrito Federal e escolas federais) do Programa. Para a realização do referido cadastro, os nutricionistas RTs que trabalham nessas Entidades devem anexar a Anotação de Responsabilidade Técnica (ANRT) emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas conforme a jurisdição. O objetivo deste estudo foi comparar a demanda de emissões de ANRT pelo Regional após a implementação da ferramenta SIGPNAE. MÉTODOS Estudo descritivo comparativo do quantitativo das emissões do documento ANRT do profissional nutricionista atuante nas Secretarias de Educação do Rio Grande do Sul durante o período de junho a outubro de 2022 e de junho a outubro de 2023. Os dados foram obtidos através das análises das documentações pelo setor de Fiscalização do Regional. O acesso à documentação ocorreu através do servidor de internet e do software utilizado pelo órgão para realização de protocolo e cadastramento da documentação. RESULTADOS No período de junho a outubro de 2022 foram emitidas 11 ANRTs. Em contrapartida, nesse mesmo período, no ano de 2023, o Regional emitiu 210 anotações. Esse comparativo demonstra que após a implementação do Programa, houve aditamento de 199 emissões, ou seja, um aumento de 1909,1%. CONCLUSÃO No presente estudo verificou-se que, após a criação do SIGPNAE, houve um crescimento importante das emissões de ANRTs pelo Regional. A ampliação na formalização dos RTs se explica devido a divulgação da informação pelo FNDE de impedimento no repasse de verbas às Entidades Executoras que não estiverem com seus RTs cadastrados no SIGPNAE. A iniciativa de criação dessa ferramenta contribui para a regularização e incentiva a contratação dos profissionais habilitados que corroboram com as prerrogativas do PNAE.

Palavras-chave: Ciências da Nutrição; Alimentação Coletiva;Educação;Políticas Públicas.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Frequência de consumo de alimentos potencialmente alergênicos por pré-escolares de Maceió, Alagoas

CLÁUDIA MARIA ALEXANDRE DA SILVA SANTANA; LÍDIA BEZERRA BARBOSA; BRUNA MERTEN PADILHA; GABRIELA ROSSITER STUX VEIGA; THAYSA BARBOSA CAVALCANTE BRANDÃO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS (UFAL), MACEIÓ - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Estima-se que as alergias alimentares afetem entre 2% e 10% da população mundial, apresentando-se mais frequentes na infância. Os principais alimentos envolvidos em casos de alergias alimentares são os industrializados, seja por adição de corantes em sua elaboração ou por contaminação cruzada com alérgenos, durante seu processamento. Assim, mesmo alimentos que não são naturalmente alergênicos, pelo processo industrial, podem se tornar potencialmente alergênicos. Dessa maneira, é importante conhecer os alimentos que integram a alimentação de crianças e identificar a presença de alérgenos nos seus rótulos, para desestimular o seu consumo e, assim, evitar o desencadeamento de alergias. De tal forma, o objetivo do presente estudo foi avaliar a frequência de consumo de alimentos potencialmente alergênicos por pré-escolares de Maceió, Alagoas.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal recorte da pesquisa intitulada “Efeito de uma alimentação com melhor oferta de ferro comparada à uma alimentação de rotina nas concentrações de hemoglobina em crianças na idade pré-escolar”. Os dados foram coletados no período de agosto a novembro/2021, com pré-escolares de escolas públicas de Maceió, Alagoas, usando um questionário de frequência de consumo alimentar dos últimos 6 meses. Foram considerados alimentos ultraprocessados potencialmente alergênicos aqueles que comumente contém os alérgenos descritos na RDC nº 26/2015 em sua composição (trigo, centeio, cevada, aveia, leite e soja). As análises foram realizadas em planilhas do Excel e apresentadas de forma descritiva. Os responsáveis pelas crianças assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). O estudo do qual esse trabalho é recorte foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob CAAE: 30523820.0.0000.5013.

RESULTADOS

Foram analisados dados de 235 crianças. Identificaram-se como alimentos potencialmente alergênicos achocolatado, biscoito com/sem recheio, cereal matinal, chocolate, iogurte de frutas, linguiça/salsicha, macarrão instantâneo, batata chips/salgadinho de milho, que apresentam em sua composição trigo, centeio, cevada, aveia, leite ou soja. Os alimentos que apresentaram maior frequência de consumo diário foram: biscoitos sem recheio (40%); biscoitos com recheio (32,3%); batata

chips/salgadinho de milho (28,5%) e linguiça/ salsicha (25,5%). Iogurte de frutas, linguiça/salsicha e macarrão instantâneo apresentaram frequência de consumo semanal maior que 60%. Cereal matinal e chocolates apresentaram frequência de consumo variando entre semanal e raro/ nunca.

CONCLUSÃO

Conclui-se que cerca de 40% das crianças avaliadas possuem um hábito de consumo diário de pelo menos um dos alimentos potencialmente alergênicos. Dessa forma, se faz necessário que ações educativas sobre leitura de rótulos de alimentos sejam desenvolvidas para auxiliar a população na identificação de alimentos que podem ocasionar alergias alimentares relacionadas a produtos industrializados.

Palavras-chave: Nutrição da Criança;Rotulagem de Alimentos;Hipersensibilidade Alimentar;Alimento Processado.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Frequência de consumo de leguminosas por feirantes e visitantes de feira orgânica

MARIANA RODRIGUES LEOPOLDO; GIULIANA CARUSO TANGERINO; ESTHEFANE PAULA DE ALMEIDA SILVEIRA; LARISSA MANAI DE OLIVEIRA MELLO; RAFAELA FERNANDA DA SILVA CABRAL; ANA CLÁUDIA MAZZONETTO. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A diversidade das leguminosas, que engloba ervilhas, grão-de-bico e lentilhas e uma variedade de feijões, é destacada pelo Guia Alimentar da População Brasileira (2014). São alimentos ricos em fibras, proteínas, vitaminas B e minerais e desempenham importante papel na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis e na garantia da segurança alimentar e nutricional. A Pesquisa de Orçamentos Familiares mais recente (2017-2018) indica que o consumo de feijão por 60% enquanto as outras leguminosas são consumidas por menos de 1%. No que diz respeito ao cultivo, vale destacar que são capazes de enriquecer o solo e que a sua produção ocorre principalmente por agricultores familiares. Em face da importância desse grupo alimentar, objetivou-se avaliar a frequência do consumo de leguminosas entre visitantes e feirantes de uma feira orgânica situada no estado do Rio de Janeiro.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, com amostra de conveniência, realizado em uma feira orgânica. Conduziu-se uma prática culinária centrada no preparo de leguminosas e, paralelamente, aplicou-se questionário sobre a frequência do consumo de diferentes tipos de leguminosas, com respostas variando de “nunca” até “mais de cinco vezes por semana”. A coleta de dados foi realizada por quatro alunas do curso de graduação em nutrição sob supervisão da professora coordenadora. O projeto recebeu aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa sob o número 76137023.0.0000.5259.

RESULTADOS

Responderam a pesquisa 20 indivíduos, entre eles feirantes (n=3) e visitantes da feira (n=17). Os participantes apresentaram idades variando entre 18 e 73 anos. Em relação ao gênero 80% dos participantes se identificaram como mulheres cis, enquanto 20% eram homens cis. A maioria dos participantes (70%) era responsável pelo preparo de alimentos em suas residências. A análise dos dados revelou que o feijão é consumido regularmente por 50% dos participantes, mais de cinco vezes por semana. No entanto, ao observar outras leguminosas, os padrões variam significativamente: apenas 10% consomem lentilha de 3 a 5 vezes por semana, enquanto 15% nunca a consomem. Em relação ao grão-de-bico, 5% consomem de 3 a 5 vezes por semana, e outros 30% nunca o consomem. Quanto ao feijão branco, 5% consomem uma vez por semana, e 20% nunca o consomem.

Em relação à ervilha, 15% a consomem uma vez ao mês e 10% nunca a consomem. Quando questionados sobre o interesse em receber receitas, 75% demonstraram interesse.

CONCLUSÃO

Conforme esperado, identificou-se maior consumo de feijões em comparação com outras variedades, além de apontar oportunidades para incentivar o consumo regular de leguminosas menos populares, destacando sua riqueza nutricional, facilidade de preparo e importante papel para a segurança alimentar e nutricional de consumidores e agricultores familiares.

Palavras-chave: Culinária;Alimentos;Dieta e Nutrição;Segurança Alimentar.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Gestão da geração de resíduos em restaurante social: estudo sobre as porcentagens de resto-ingesta, sobras aproveitáveis e não aproveitáveis

CAROLINE DIDONE BONFIM; DÉBORA CRAVO DOMINGUES FREITAS; MARCIA DRABEK. SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO (SESC SÃO PAULO), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), compreender indicadores como as porcentagens de resto-ingesta (RI), sobras aproveitáveis (SA) e sobras não aproveitáveis (SNA) não apenas minimiza o desperdício de alimentos, mas também contribui para a eficiência na gestão da UAN. Contudo, diversos fatores operacionais podem influenciar o cálculo desses parâmetros, exigindo uma abordagem metodológica cuidadosa para evitar possíveis vieses. Na literatura é possível encontrar várias referências para a classificação do RI e das sobras, resultando em amplas opções para categorização. O objetivo deste estudo é desenvolver uma metodologia para coletar dados referentes às porcentagens de RI, SA e SNA, bem como estabelecer uma classificação para essas variáveis no local estudado e avaliá-las.

MÉTODOS

Realizou-se estudo descritivo, quantitativo e transversal em um restaurante social na cidade de São Paulo, que produz refeições porcionadas (almoço) compostas por arroz, feijão, prato principal, guarnição, salada e sobremesas (fruta e doce). A coleta de dados foi conduzida *in loco* durante os meses de outubro 2021, março 2022 e julho 2022, totalizando 17 dias. A metodologia abrangeu a identificação e ajuste de fatores operacionais que poderiam interferir na coleta dos dados, seguido de treinamento da equipe quanto à padronização na produção, porcionamento e distribuição das preparações. Realizou-se pesquisa bibliográfica sobre as referências de classificações de RI, SA e SNA. Os cálculos das variáveis estudadas seguiram as fórmulas propostas pela literatura. Os dados quantitativos coletados foram tabulados em planilha do Microsoft Office Excel (v.2013) e submetidos à análise estatística descritiva para determinar as médias e porcentagens das variáveis.

RESULTADOS

A metodologia elaborada demonstrou eficácia na coleta dos dados de RI, SA e SNA. As classificações das variáveis estudadas foram adaptadas considerando as características da UAN, adotando os seguintes parâmetros para o RI: ideal (<2%), aceitável (2-5%), atenção (5,1-8%) e indesejável (>8%). Para a classificação das SA e SNA considerou-se ideal <3%. Os resultados obtidos revelaram uma diminuição progressiva nas porcentagens ao longo de cada coleta de dados, sendo, para RI: 6,3% outubro 2021; 5,1% março 2022 e

4,7% julho 2022, para SA: 6,9% outubro 2021; 3,4% março 2022 e 2,8% julho 2022 e para SNA: 1,9% outubro 2021; 0,9% março 2022 e 0,9% julho 2022.

CONCLUSÃO

A avaliação dos dados obtidos sugere uma melhoria nos processos operacionais, a partir dos resultados apresentados. O estudo demonstrou a importância do acompanhamento dos indicadores por meio do monitoramento das porcentagens de RI, SNA e SA, destacando o potencial como ferramenta da gestão socioambiental em UAN, possibilitando medidas de controle e alinhamentos junto à equipe para busca da redução do desperdício de alimentos.

Palavras-chave: Gestão Integral de Resíduos;Produção de Alimentos;Resíduos de Alimentos;Alimentação Coletiva.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Gestão de recursos hídricos e energéticos em serviços de alimentação

LIA SILVEIRA ADRIANO[1]; MARIANA GOMES DOYON[2]; JULIA MARIA RAMOS SALES[2]; DAVI DIAS MOURA[2]; VINICIUS CAVALCANTE VERAS[2]; GICINAYANA LUZ SOUSA PACHÊCO BEZERRA[1]. 1. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA - UNIFOR, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA - UNIFOR, FORTALEZA - PI - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O crescimento populacional aumenta o consumo e a produção, intensificando o uso de recursos naturais. Dada a importância dos serviços de alimentação, é crucial abordar a produção de refeições de forma sustentável, com foco na gestão eficiente de recursos como água e energia elétrica. O uso intensivo de água e energia, especialmente em processos como refrigeração e preparo de refeições, apresenta desafios significativos. Nutricionistas desempenham um papel crucial ao capacitar os funcionários para reduzir perdas e aumentar a conscientização sobre os impactos ambientais e econômicos. Esse estudo teve como objetivo avaliar práticas sustentáveis quanto à gestão de recursos hídricos e energéticos em serviços de alimentação.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional realizado em Fortaleza, Ceará, que envolveu a coleta em 70 Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), incluindo 9 unidades institucionais e 61 comerciais. A avaliação da gestão de recursos foi conduzida por meio da Lista de Verificação das Boas Práticas Ambientais para Serviços de Alimentação (LVBPA-SA), abordando 16 itens relacionados ao uso sustentável da água e 5 itens relacionados ao uso de recursos energéticos. A comparação entre UAN's comerciais e institucionais foi realizada por testes qui-quadrado e t de Student, sendo significantes valores de $p < 0,05$. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade de Fortaleza sob parecer 5.829.501.

RESULTADOS

O percentual médio de conformidades em relação à gestão da água foi de 58,66 (16,04)% e em relação a gestão de energia foi de 72,86 (24,32)%, sendo similar entre serviços institucionais e comerciais ($p > 0,05$). Referente a água, o item mais inadequado foi "Há medidores individuais de água (por área de processamento de alimentos)?" (21,43%) e em relação à energia foi "Há atividade de educação ambiental sobre uso racional de energia para usuários do serviços de alimentação (SA)/Comensais?"(40%). A proporção de inadequações foi semelhante entre serviços comerciais e institucionais para a maioria dos itens analisados. Exceto para a "Há atividade de educação ambiental sobre uso racional de energia para usuários do SA/Comensais?", onde as inadequações foram mais prevalentes em serviços comerciais ($p = 0,036$). Já os serviços institucionais estavam mais

inadequados no item “O descongelamento de alimentos é realizado em câmara de refrigeração/geladeira ou forno de convecção ou de micro-ondas?” (p = 0,017).

CONCLUSÃO

Os resultados indicam áreas que demandam melhorias, especialmente no tocante ao uso da água, onde a conformidade foi baixa. Há similaridade entre as UANs comerciais e institucionais no que concerne à gestão de recursos hídricos e energéticos, com apenas dois pontos de divergência. Destaca-se a necessidade de direcionar atenção e aprimorar a gestão ambiental dessas unidades, visando não apenas a sustentabilidade, mas também a eficiência na utilização de recursos, podendo traduzir-se em economia financeira.

Palavras-chave: Serviços de Alimentação;Conservação dos Recursos Hídricos;Desenvolvimento Sustentável;Consumo de Energia;Gestão dos Recursos Naturais.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Gestão de resíduos sólidos em serviços de alimentação institucionais e comerciais

LIA SILVEIRA ADRIANO[1]; JULIA MARIA RAMOS SALES[1]; MARIANA GOMES DOYON[1]; GIOVANNA CRISTINA DA SILVA MONTEIRO[1]; ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA[2]. 1. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA - UNIFOR, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA - UNIFOR, EUSEBIO - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O crescimento contínuo da sociedade resulta em um aumento direto tanto no consumo quanto na produção. No contexto da produção de refeições, o nutricionista tem papel fundamental na implantação e manutenção da sustentabilidade dentro das Unidades de Alimentação, mediante sua prática, na produção das refeições, orientação de funcionários e clientes, bem como na responsabilidade social e ambiental. Diante do exposto, o estudo teve como objetivo avaliar as práticas sustentáveis quanto à gestão de resíduos sólidos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional em Fortaleza que abrangeu 70 serviços de alimentação (12,86% institucionais e 87,14% comerciais) realizado entre fevereiro e novembro de 2023. A avaliação da gestão de resíduos foi conduzida por meio da Lista de Verificação das Boas Práticas Ambientais para Serviços de Alimentação (LVBPA-SA), com 33 itens destinados a resíduos sólidos. A comparação entre serviços comerciais e institucionais foi realizada por testes t de Student e qui-quadrado, considerando significativos valores de $p < 0,05$. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade de Fortaleza (parecer número 5.829.501).

RESULTADOS

O percentual médio de não conformidades dos serviços avaliados foi 28,74 (11,82)%, sendo similar entre serviços institucionais e comerciais ($p = 0,182$). O item mais adequado foi “no Serviço de Alimentação (SA) são utilizados alimentos de produtores locais/agricultura familiar no cardápio total?” (88,57%). Em três quesitos, as inadequações foram significativamente mais prevalentes entre UANs institucionais: “a área de armazenamento temporário dos resíduos é revestida de fácil material de limpeza, provida de ponto de água, de ralo, protegida da chuva, sol, moscas, roedores, outros animais e pessoas estranhas ao serviço?” ($p = 0,01$); “no armazenamento temporário, os resíduos estão acondicionados de forma que não provoquem odores ou incômodos a vizinhança/trabalhadores?” ($p = 0,014$) e a “no SA são utilizados alimentos de produtores locais/agricultura familiar no cardápio parcial ou em algum dia da semana?” ($p = 0,010$).

CONCLUSÃO

Concluímos que há necessidade de melhorias quanto à gestão dos resíduos sólidos em serviços de alimentação e que a prevalência de não conformidades foi semelhante entre serviços institucionais e comerciais. No entanto, identificou-se que, em três quesitos específicos, as inadequações foram significativamente mais prevalentes em UANs institucionais em comparação com as comerciais. Esses resultados sugerem maior atenção e melhorias, especialmente em serviços institucionais, visando a implantação de práticas sustentáveis.

Palavras-chave: Indicadores de desenvolvimento sustentável;Serviços de alimentação;Sistema alimentar sustentável.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Gestão dos resíduos sólidos em uma escola integral de um município minerário na Amazônia

ELISANGELA CRISTINA MARTINS DA SILVA[1]; GLEICY KAREN ABDON ALVES PAES[1]; ERCÍLIA CARVALHO GOMES[2]; ANA CLÉA BEZERRA SANTOS[2]; MARIA ANTONIA GUIMARÃES DOS SANTOS[2]; TAIANA SOUZA SENA FERREIRA[2]. 1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ (UEPA), PARAUAPEBAS - PA - BRASIL; 2. PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS (PMP), PARAUAPEBAS - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os resíduos sólidos englobam todos os materiais rejeitados ou descartados nas atividades domésticas, comerciais e de serviços, incluindo orgânicos de alimentos e podas. A Escola Municipal de Tempo Integral (EMTI) produz quantidade maior de resíduos por ter carga horária dobrada e mais refeições que uma escola regular de período parcial, gerando resíduos alimentares da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), aumentando o desafio aos órgãos públicos quanto ao recolhimento e acondicionamento adequados para evitar impactos à saúde humana e ao meio ambiente. Portanto, o objetivo desse trabalho é avaliar o gerenciamento dos resíduos sólidos gerados na EMTI de área urbana, com estratificação quali-quantitativa, especialmente no processo da alimentação escolar.

MÉTODOS

Estudo realizado no sudeste paraense do país, próximo à Floresta Nacional de Carajás, transversal, observacional, de finalidade aplicada, objetivo exploratório, amostragem probabilística. Os dados foram coletados de novembro a dezembro de 2022, pesando-se os resíduos sólidos gerados na EMTI e para os resíduos do PNAE, ao final de cada refeição foi calculado resto-ingestão, utilizando-se como referência a classificação de Vaz (2006): ótimo de 0% a 3,0%; bom de 3,1% a 7,5%; ruim de 7,6% a 10% e inaceitável acima de 10%.

RESULTADOS

Dos vinte dias avaliados, os resíduos encontrados na EMTI foram papel e plástico possíveis de reciclagem e não recicláveis, dentre os resíduos orgânicos folhas e alimentos da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) no ambiente escolar oriundo pelo pré-preparo, restos e sobras de alimentos. Foi perceptível a influência do cardápio da alimentação escolar na geração de resíduos sólidos dentro de uma EMTI e oscilaram com índices de resto-ingestão de 3,8% a 14,3% para refeições com desperdício maior de arroz e frango e de 7,1% a 26,4% para lanches, sendo os alimentos mais desperdiçados mingau de tapioca e cuscuz com manteiga. Observado ainda que não existe coleta seletiva implantada.

CONCLUSÃO

Em relação ao desperdício de alimentos na escola, precisa adequar a execução do PNAE, assim como a presença do profissional Nutricionista na EMTI como integrante do quadro da Escola, evitando monotonia alimentar e proporcionando ações de educação alimentar e nutricional contribuindo para redução de resíduos sólidos. Ainda assim, o gerenciamento de resíduos sólidos na EMTI requer adequações que compreendam a redução da geração, a reutilização e a reciclagem de materiais com potencial, promovendo investimento em políticas públicas, que atinjam toda comunidade Escolar, com a temática Sustentabilidade, Meio ambiente e Educação Ambiental, promovendo comportamentos e atitudes em prol de uma Amazônia e um Planeta mais equilibrados.

Palavras-chave: Alimentação escolar;;Desperdício de alimentos;;Sustentabilidade;;Educação ambiental.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Guia Alimentar para a População Brasileira nos Restaurantes Universitários do Brasil: uma análise dos Termos de Referência dos serviços de alimentação terceirizados

MURIEL DA SILVA CARNEIRO; CAMILA ELIZA FERNANDES PAZZINI; DANIEL HENRIQUE BANDONI. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os restaurantes universitários (RUs) das instituições federais de ensino superior do Brasil, em sua maioria, contratam empresas terceirizadas para realizar a sua gestão, por meio de licitações, seguindo a Lei nº 14.133/2021. O Termo de Referência (TR) é um instrumento administrativo obrigatório no processo licitatório, onde são definidos o objeto e os demais elementos necessários para contratação e execução sustentáveis. O Guia Alimentar para a População Brasileira é um instrumento norteador de alimentação saudável, considerando aspectos biológicos, impactos socioculturais e ambientais gerados por diferentes padrões alimentares. A associação do TR com o Guia dialoga com o papel dos restaurantes universitários como aparelhos de segurança alimentar e nutricional, de assistência estudantil que visam a diminuição da evasão universitária e de contratação pública sustentável. O objetivo deste trabalho foi analisar os editais e termos de referências dos RUs terceirizados do Brasil em relação a critérios e orientações presentes no Guia Alimentar para a População Brasileira.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa descritiva quantitativa. Foi realizada busca por editais de licitação para prestação de serviço de alimentação para os RUs de todas as universidades federais e no site de compras do governo federal www.comprasnet.gov.br, Os critérios de exclusão utilizados foram: TRs anteriores ao ano de 2017 e universidades que o RU é na modalidade autogestão. Foram analisados 105 TRs de 49 instituições, pois algumas universidades possuem editais diferentes para seus por campi. Os critérios analisados baseados no Guia Alimentar foram: regionalidade, agricultura familiar, alimentos ultraprocessados e ambiência.

RESULTADOS

Alinhados às recomendações do Guia, sobre sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentáveis, o incentivo à compra de alimentos oriundos da agricultura familiar está presente em 70,5% dos TRs. O respeito aos hábitos alimentares regionais e culturais é orientado em 53,3%. Todos os TRs analisados são críticos quanto ao uso de alimentos ultraprocessados, entretanto os níveis de tolerância são distintos. Seguindo a orientação de evitar o uso de ultraprocessados, com destaque para os temperos prontos, é de 84,8%. Enquanto 15,2% são mais rígidos e proíbem o uso de alimentos

ultraprocessados, em especial produtos derivados de carnes e embutidos e sobremesas prontas. A comensalidade, abordada no capítulo 4 e representada pela ambiência, é destacada em 8,6% dos TRs, tendo o conforto térmico e higiene do ambiente como pontos importantes para uma experiência prazerosa durante o ato de se alimentar.

CONCLUSÃO

A última versão do Guia Alimentar para a População Brasileira, publicada em 2014, é um documento utilizado como norteador das contratações de serviços de oferta de refeições nas instituições de ensino superior no país.

Palavras-chave: guias alimentares;universidades;restaurantes;administração pública;alimentação saudável.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Impacto de intervenção culinária nas habilidades culinárias de indivíduos adultos participantes de uma redes alternativa de comercialização de alimentos orgânicos no município de Florianópolis, SC

GABRIELA HERTTAL BIANCHINI[1]; DANIELA BARBIERI HAUSCHILD[1]; RAYZA DAL MOLIN CORTESE[2]; SUELLEN SECCHI MARTINELLI[1]; GREYCE LUCI BERNARDO[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DE SANTA CATARINA, SÃO JOSÉ - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O incentivo à compra e ao consumo de alimentos orgânicos, estratégias de aproximação entre consumidores e produtores, como redes alimentares alternativas, e o desenvolvimento de habilidades culinárias têm sido apontados como promotores da sustentabilidade do sistema alimentar e da melhoria da qualidade alimentar dos indivíduos. O objetivo do estudo foi avaliar o impacto de uma intervenção culinária nas habilidades culinárias de indivíduos participantes de uma rede alternativa de comercialização de alimentos orgânicos.

MÉTODOS

Estudo realizado em duas etapas. Na primeira etapa, realizou-se intervenção culinária, do tipo antes e depois, por meio de oficinas culinárias práticas com participantes das Células de Consumidores Responsáveis - uma rede alternativa de comercialização de alimentos orgânicos, em Florianópolis, Santa Catarina. Realizaram-se três oficinas culinárias práticas, com duração de quatro horas cada, totalizando 12 horas de intervenção. Aplicou-se um questionário validado online para avaliar as habilidades culinárias antes e após a intervenção, com questões sociodemográficas e oito escalas do tipo Likert de avaliação das habilidades culinárias. Realizou-se teste T pareado ou teste de Wilcoxon para comparação dos escores médios das escalas, com nível de significância de 5%, utilizando programa Stata (13.0). Na segunda etapa, realizou-se entrevista online com os participantes para avaliar o impacto da intervenção cinco meses após o fim das oficinas culinárias. As entrevistas foram transcritas e realizou-se análise temática. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Universidade (n. CAAE 16102019.5.0000.0121).

RESULTADOS

No total, 20 indivíduos concluíram a intervenção. A média de foi de 40,9 anos, a maioria era do sexo feminino (n=13), possuíam pós-graduação e renda familiar acima de sete salários mínimos. Observou-se aumento estatisticamente significativo em duas das oito escalas analisadas, quais sejam: autoeficácia em cozinhar e utilizar técnicas culinárias básicas (de $3,75 \pm 0,16$ para $4,02 \pm 0,56$; $p=0.002$) e conhecimento sobre termos e técnicas

culinárias (de 6,10 ± 1,29 para 6,75 ± 1,12; p=0.028). Em relação as entrevistas, os resultados sugerem impactos positivos como: busca pela relação social e simbólica com a comida; aprendizado de novas técnicas e conhecimentos culinários; diminuição do desperdício e maior aproveitamento dos alimentos; novas opções de receitas culinárias; aumento da confiança e autonomia culinária; mudanças comportamentais no preparo e consumo de refeições em casa.

CONCLUSÃO

A intervenção aumentou a confiança e os conhecimentos culinários dos participantes, além de maior autonomia no preparo e consumo de alimentos em casa. Esses achados podem auxiliar políticas públicas que visem a construção de sistemas alimentares mais saudáveis e sustentáveis, por meio do incentivo das habilidades culinárias utilizando produtos agroecológicos e provenientes da agricultura familiar.

Palavras-chave: Intervenção culinária;Agricultura sustentável;Alimentação saudável;Educação alimentar e nutricional;Alimentos orgânicos.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Impacto de uma campanha contra o desperdício na redução do índice de rejeito em um restaurante universitário

VITÓRIA ANTÔNIA PEREIRA DA SILVA; ANNAMARIA BARBOSA DO NASCIMENTO; ACSA NARA DE ARAÚJO BRITO BARROS. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, NATAL - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os restaurantes universitários (RU) se encaixam como Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) que fazem parte dos mecanismos de assistências estudantis nas universidades federais, sendo instrumentos de segurança alimentar e nutricional no ambiente universitário. O desperdício de alimentos nestes locais tem sido um grande problema, tendo este crescido de maneira exacerbada, tornando assim, sinônimo de falta de qualidade. Portanto, é necessário que estas unidades se ajustem, adotando práticas que preservem os recursos naturais e diminuam os danos ao ambiente. A implementação de campanhas educativas voltadas para os comensais pode ser uma ação promissora e com potencial para a redução desses níveis, utilizando a conscientização dos clientes. O objetivo deste estudo foi analisar o impacto de uma campanha contra o desperdício de alimentos nos índices de desperdício no RU da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN).

MÉTODOS

Estudo transversal observacional realizado no restaurante universitário da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. A campanha foi realizada entre 04/09/2023 a 15/09/2023 e os dados coletados foram de 30 dias anteriores e posteriores à campanha e disponibilizados pela gestão do restaurante. O desperdício de alimentos foi mensurado a partir do Índice de Resto Ingestão e classificado de acordo com Vaz (2006). A análise de dados foi realizada a partir do teste Shapiro-Wilk e o teste de Mann-Whitney, adotando-se um nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Os dados do Índice de Resto Ingestão referentes ao mês anterior e posterior a campanha demonstraram haver uma diminuição significativa no peso do rejeito alimentar do jantar após a campanha ($p = 0,011$). Em relação ao almoço, não houve mudança significativa estatisticamente. Os valores de RI foram classificados como “bom”, após a campanha, de acordo com Vaz (2006).

CONCLUSÃO

O jantar teve uma diminuição considerável, o que indica a eficácia de ações através da conscientização alimentar e incentivo aos comensais, contribuindo significativamente para a redução de desperdício nos pratos. Foi observado que durante a campanha, os usuários mostraram-se mais adeptos ao consumo consciente e a reflexão sobre as consequências de seus próprios hábitos alimentares. Portanto, conclui-se que as campanhas educativas têm um impacto bom, mesmo que não haja mudanças significativas estatisticamente em todos os parâmetros avaliados. Os resultados também evidenciam a necessidade da prática contínua de ações que trabalhem a sensibilização e educação alimentar.

Palavras-chave: Desperdício de alimentos;Unidades de Alimentação e Nutrição;Restaurante Universitário;Campanha Educativa.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Impacto de um modelo de informação nutricional qualitativa nas escolhas alimentares em bufê de autosserviço: um quase-experimento controlado

NATALIA FOGOLARI[1]; RENATA CARVALHO DE OLIVEIRA[2]; GREYCE LUCI BERNARDO[1]; PAULA LAZZARIN UGGIONI[1]; ANA PAULA GINES GERALDO[1]; ANA CAROLINA FERNANDES[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO CATÓLICA DE SANTA CATARINA,, JOINVILLE - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Uma das estratégias adotada por restaurantes para promover escolhas alimentares saudáveis é a provisão de informação nutricional das preparações culinárias oferecidas. Estudos demonstram que informações qualitativas, como símbolos para indicar preparações mais saudáveis, são mais eficazes para melhoria das escolhas alimentares do que informações quantitativas, como a quantidade de calorias. Entretanto, foram encontrados poucos experimentos testando esse tipo de informação em ambiente real de restaurantes com grupo controle, sobretudo em bufê de autosserviço. Este estudo teve como objetivo analisar a influência de um modelo de informação nutricional qualitativa nas escolhas alimentares saudáveis em restaurante tipo bufê de autosserviço.

MÉTODOS

Ensaio controlado não randomizado, antes e depois, de grupos paralelos, em um restaurante controle e um restaurante intervenção. Foi implementado um modelo de informação nutricional qualitativa, composto por nome da preparação culinária, lista de ingredientes e destaque para presença de vegetais orgânicos. Foi utilizado o mesmo cardápio nos dois restaurantes e a informação nutricional foi disposta no restaurante intervenção em preparações culinárias marcadoras de escolhas mais e menos saudáveis. Essas preparações foram pesadas no início e ao final da distribuição de refeições para estimar a porção média escolhida (g), durante período de cinco dias consecutivos na linha de base, e tempo igual na intervenção. Os comensais que almoçaram no restaurante intervenção foram convidados a participar de uma pesquisa sobre visualização e uso da informação nutricional. Para avaliar as diferenças médias de porções selecionadas entre os períodos foram utilizados os testes T, teste de Mann-Whitney, teste T pareado e teste de Wilcoxon a um nível de significância de 5% ($p < 0,05$). Os dados das entrevistas foram submetidos a análise descritiva.

RESULTADOS

Foram entrevistados 153 comensais, entre 19 e 89 anos, 55% do sexo feminino. Dos entrevistados, 31% relataram ter notado a informação nutricional, dos quais 57% disseram utilizá-las para realizar suas escolhas no restaurante. Não houve alterações nos tamanhos das porções entre os períodos. No entanto, a introdução da informação

nutricional estimulou o interesse dos gestores dos restaurantes em aprimorar a qualidade das refeições, o que levou à reformulação das receitas para eliminar ingredientes ultraprocessados, como margarina e amaciante de carne.

CONCLUSÃO

A inserção da informação nutricional qualitativa não alterou as porções escolhidas, mas promoveu escolhas alimentares mais saudáveis por meio da reformulação das preparações culinárias, com eliminação de ingredientes ultraprocessados. No entanto, permanece crucial implementar estratégias que garantam uma visualização eficaz das informações e facilitem seu impacto direto.

Palavras-chave: escolhas saudáveis;opinião dos comensais;serviço de alimentação;alimentação coletiva;restaurante.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Impactos do Isolamento social da pandemia de Covid-19 em estudantes de saúde usuários dos Restaurantes Universitários de uma Universidade Pública do Nordeste

KARINA CORREIA DA SILVEIRA; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; FERNANDO JOSÉ DO NASCIMENTO; NATÁLIA FERRÃO CASTELO BRANCO MELO; MOISES BEZERRA CARRETEIRO; MILENA DAMASCENO DE SOUZA COSTA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A pandemia da COVID-19 é um fenômeno mundial de características únicas, no sentido de sua extensão, velocidade de crescimento, impacto sobre a população e nos serviços de saúde (DONIDA et al., 2021). Causando mudanças significativas no cotidiano das sociedades, o isolamento social foi uma medida adotada para conter a propagação do vírus afetando os hábitos da população em geral. Contudo, diante do cenário inédito do distanciamento e isolamento social simultâneos de milhões de pessoas, o impacto da pandemia pode ser ainda maior. A falta de pesquisas com o grupo de estudantes universitários, especialmente os estudantes em vulnerabilidade social, tornou de suma importância o desenvolvimento deste trabalho. Assim, a pesquisa objetivou conhecer e analisar as mudanças causadas pelo isolamento forçado dos estudantes da área de saúde da Universidade Federal do Nordeste frequentadores dos RUs durante o período de isolamento social.

MÉTODOS

A pesquisa realizada foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa Envolvendo Seres Humanos da UFPE (nº de CAAE: 33776220.0.0000.5208). A metodologia utilizada consiste em uma pesquisa transversal e quantitativa, dispondo-se um formulário on-line enviado aos estudantes usuários dos RUs do Campus Recife e Campus Caruaru.

RESULTADOS

Participaram voluntariamente da pesquisa 89 estudantes dos cursos da área de saúde da UFPE assistidos pela Pró-Reitoria para Assuntos Estudantis. A participação predominante foi de estudantes do campus Recife (87%), do sexo feminino (71%) e com idades entre 20 e 24 anos (67%). Durante o isolamento 83% dos estudantes preferiram consumir alimentos produzidos em casa, 39% costumavam se alimentar 2-3 vezes por dia, 39% consumiam refeições 4-5 vezes ao dia, 20% comiam 6 ou mais vezes e 1% fazia apenas uma refeição por dia. No entanto, antes do isolamento 61 % dos estudantes faziam 4-5 refeições por dia. Quanto à sensação de fome, 47 % relataram que sentiam mais fome que antes do isolamento e 46% informaram que estavam comendo mais no horário da noite. Quanto à ingestão de água, 64% informaram que houve mudança na ingestão, sendo que 46% passaram a consumir menos de 2000mL por dia. Quanto ao consumo de bebidas

alcoólicas 52% não consumiam antes do isolamento e após o perceptual aumentou para 73%.

CONCLUSÃO

O isolamento social durante o surgimento e expansão da COVID-19 acarretou diversos problemas para os estudantes da área de saúde usuários dos RUs da UFPE, como: diminuição do nº de refeições realizadas por dia; aumento da sensação de fome, mudança no horário das refeições e ingestão hídrica. No entretanto também foram observadas mudanças positivas como a diminuição do consumo de álcool e a preferência por refeições produzidas no ambiente doméstico. Assim convém ressaltar a importância dos RUs como equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional, visto que oferecem refeições completas, desenvolvendo também o papel da educação nutricional na sociedade.

Palavras-chave: alimentação coletiva;Covid-19;vulnerabilidade socioeconômica;assistência estudantil.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Implantação de gerenciamento de resíduos sólidos nas Unidade de Alimentação e Nutrição de um Complexo Hospitalar

ADRIANA CÉSAR DA SILVEIRA; ALICE DE BRITO COSTA MAIA; MOEMA DE SOUZA SANTANA. COMPLEXO HOSPITALAR (CH) DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ (UFC) /EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES (EBSERH), FORTALEZA, CE – BRASIL, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são potenciais geradores de resíduos sólidos inerente às suas atividades, sobretudo as hospitalares, devido a necessidade maior de materiais descartáveis para as refeições dos pacientes. Entretanto, a reciclagem é uma ação que pode ser adotada para diminuir o impacto ambiental causado pelas UANs. O objetivo desse trabalho foi conhecer a quantidade de plástico produzido (utilizada como atividade de sensibilização), avaliar os outros tipos de resíduos sólidos passiveis de reciclagem, e as demandas para implantação de gerenciamento de resíduos sólidos nas UANs de um Complexo Hospitalar.

MÉTODOS

Estudo transversal, realizado nas UANs de um Complexo Hospitalar, composto por dois hospitais, no Nordeste brasileiro. Avaliou-se os tipos de resíduos sólidos inorgânicos gerados durantes as atividades nas UANs, que poderiam seguir para reciclagem, entre maio de 2021 e maio de 2022, e, de forma simultânea, coletou-se material plástico, como atividade de sensibilização. Os processos foram realizados pelos funcionários das UANs, sob supervisão dos nutricionistas. Para coleta dos resíduos plásticos, foram dispostos coletores plásticos transparentes, devidamente identificados, nas bancadas. Foi realizada a pesagem dos resíduos plásticos em balança digital, com capacidade de 6kg e divisão de 2g.

RESULTADOS

Inicialmente foram segregados, nas cozinhas, os plásticos. Logo no início da coleta, se observou que as ações também poderiam ser estendidas ao lactário, sondário, e ao Banco de Leite Humano (BLH), este último, embora não gerenciado pela UAN, tem atividade relacionada a nutrição e possuía um nutricionista na equipe. Sendo assim, o total de 54.573 kg de plástico foi segregado e destinado a reciclagem, sendo 40.889kg (74,9%) das cozinhas, 7.094 kg (13%) do sondário, e 6.560 kg (12%) do lactário e BLH no período do estudo. Os materiais identificados para a destinação de reciclagem foram: plásticos (tampas de caixa de caixas tetra Pack, garrafas de água mineral, frascos de suplementos), metal (latas de leites e de suplementos em pó), papel, papelão, esponjas de lavar louça, caixas tipo tetra Pack. Foram instaladas lixeiras identificadas para cada tipo de material

dentro das cozinhas para a coleta do material até destinação final. Durante o estudo, observou-se a necessidade de elaboração de documento tipo procedimento operacional padrão (POP) para a padronização das práticas implantadas. Ficou determinado que, após separação e acondicionamento adequado dos materiais limpos, estes terão como destino final as cooperativas de reciclagem conveniadas com a instituição.

CONCLUSÃO

Foram coletados 54.573kg de plástico, como atividade de impacto e sensibilização, identificados os outros materiais que poderiam ser reciclados, garantido local adequado para segregação. e elaborados os POPs. A atividade final do processo foi a destinação correta dos resíduos, de acordo com a Política Nacional de Resíduos Sólidos do Brasil.

Palavras-chave: Reciclagem;Resíduos;Meio Ambiente;Serviço hospitalar de nutrição.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Implantação de procedimentos operacionais padronizados em abrigo institucional: um relato de experiência

BEATRIZ RODRIGUES; ANA PAULA GONÇALVES TURCO; ALLANA KALINNY SOUZA SANTOS; RENATA LIMA NASCIMENTO. UNESULBAHIA, PORTO SEGURO - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Abrigos institucionais são serviços que oferecem acolhimento temporário para crianças e adolescentes afastados do convívio familiar. A gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) em abrigos institucionais envolve desafios nutricionais, higiênico-sanitários, de gestão e conflitos de pessoas. Neste contexto, é essencial a aplicação das Boas Práticas, que são procedimentos padronizados que devem ser adotados nos processos de preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos. A RDC 216/04 define Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) como documentos que descrevem as ações operacionais dentro do serviço de alimentação. O objetivo foi relatar as ações realizadas em um abrigo institucional, com objetivo de implantar as Boas Práticas.

MÉTODOS

Relato de experiência, baseado no estágio curricular obrigatório em UAN, em um Serviço de Acolhimento para Crianças, Jovens e Adolescentes da cidade de Porto Seguro – BA. A partir da avaliação e identificação das não conformidades operacionais e estruturais foram elaborados e implantados POP de acordo com as inadequações observadas, atendendo as normas da RDC 216.

RESULTADOS

Os POP elaborados e aplicados foram: descongelamento de carnes, higienização de freezer e geladeiras, higienização de armários, conforme RDC 216 e adaptados ao local. Foi realizada explicação dos procedimentos e importância de se seguir as orientações. Posteriormente, foi relatada certa dificuldade com o POP de higienização, pois nele constavam as atividades atribuídas tanto as cozinheiras quanto aos demais colaboradores, mediante a essa dificuldade foi feita a separação das atividades de forma que não houvesse mais conflitos, após essas mudanças não houve mais dificuldades e o POP passou a ser seguido corretamente. O POP de descongelamento de carne foi eficaz, apesar de que as relações interpessoais entre as colaboradoras ocasionaram em algumas dificuldades, entretanto para o que foi proposto o procedimento foi bem implementado. A organização da geladeira foi o POP de mais fácil aceite, sendo perceptível que tudo passou a ser realizado conforme o descrito nos POP.

CONCLUSÃO

Os POPS adaptados foram bem aceitos e de fácil compreensão e com isso fica claro que são uma ferramenta de fácil implantação se elaborados e aplicados de forma que condiz com as condições do local. As Boas Práticas são fundamentais para a garantia de segurança dos alimentos, prevenindo as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) que têm grande incidência por descongelamento inadequado, o que poderia acarretar numa possível DTA contraída pelas crianças.

Palavras-chave: Assistência Social;Boas Práticas de Manipulação;Manipulação de Alimentos.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Implementação de ações de controle de higiene e estoque na melhoria da produtividade de refeições em uma unidade de alimentação e nutrição de Santos, São Paulo

CRISTY HELEN VIEIRA DOS SANTOS SILVA; MARIANA SILVA DOS SANTOS; LUCIANA MARCHETTI DA SILVA; FERNANDA GARCIA DOS SANTOS. UNIVERSIDADE SANTA CECÍLIA (UNISANTA), SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As unidades de alimentação e nutrição (UAN) estão presentes em muitas empresas no Brasil, com a finalidade de fornecer refeições seguras e nutricionalmente equilibradas para os comensais. Todas as UANs devem se basear nas resoluções e instruções locais para garantir o controle higiênico-sanitário e evitar desperdícios, em cada etapa de produção. Todavia, essa prática muitas vezes é ignorada por grande parte dos colaboradores. Assim, este estudo objetivou implementar ações de controle de higiene e de estoque de uma UAN de pequeno porte, localizada em Santos-SP.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal e qualitativo, realizado em uma UAN terceirizada de Santos, litoral de São Paulo, que possui 9 colaboradoras e serve diariamente 380 refeições. Foi desenvolvido uma planilha de acordo com o número de funcionárias, seus turnos e funções, para registro da frequência a higienização de equipamentos, utensílios e o ambiente de cada setor. As etiquetas de identificação para os alimentos após aberto foram criadas, estipulando-se o novo prazo de validade para cada produto. A planilha e as etiquetas de identificação foram baseadas nas resoluções de boas práticas de manipulação. Para a organização de estoque seco utilizou-se o método visual Kanban (ou semáforo), utilizando etiquetas identificada com os meses correspondentes e círculos sinalizados nas cores verde, amarelo e/ou vermelho para indicar o distanciamento ou a proximidade do vencimento dos produtos. Foi observado a frequência e o modo como as colaboradoras utilizavam essas ações.

RESULTADOS

As planilhas desenvolvidas permitiram às colaboradoras uma melhor distribuição de tarefas e menos sobrecarga, desempenhando suas funções com mais assiduidade e mantendo o ambiente, utensílios e equipamentos diariamente higienizados. A etiqueta de identificação foi inserida em todos os produtos manipulados e refrigerados do local como:

carnes, hortaliças, molhos, sobremesas, polpas de sucos, laticínios e massas, bem como em todos os produtos abertos não utilizados em sua totalidade disponíveis no estoque seco como: arroz, feijão, farinhas e temperos. O uso do semáforo, simplificou para a estoquista à atenção aos vencimentos dos produtos alimentícios de forma que os mesmos fossem utilizados em sua totalidade, evitando desperdícios. Foi observado a frequência diária do uso da planilha e de identificação dos produtos entre as manipuladoras, conscientizando todos da unidade sobre a importância da higienização e organização do ambiente para melhor produtividade das refeições.

CONCLUSÃO

As colaboradoras participaram de forma assídua de todas as tarefas e orientações estabelecidas, tanto na higienização do ambiente e utensílios, como no uso e organização dos recursos utilizados, possibilitando uma unidade mais higiênica, organizada, segura e com redução de desperdícios.

Palavras-chave: Refeições;Estoque de comida;Prazo de validade de alimentos.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Implementação e análise do desperdício de uma preparação vegetariana em um centro de educação infantil em Vitória - ES.

VICTORIA BRANDÃO SPADETTO; DANIELA ALVES SILVA; LUCIANA ALMEIDA COSTA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITOSANTO, VITÓRIA - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As unidades de alimentação e nutrição (UAN) são espaços voltados para preparação e distribuição de refeições nutritivas e equilibradas destinadas ao público. Quanto ao atendimento de pré-escolares, destaca-se a importância da inclusão de novas preparações no cardápio, como as vegetarianas, elaboradas apenas com ingredientes vegetais. Além de atender aos adeptos ao vegetarianismo, essas preparações possibilitam a diversificação na oferta de alimentos, estimulando melhorias nos hábitos alimentares desde a infância. Ainda, o presente trabalho objetivou analisar indicadores de desperdício de alimentos ao implementar uma refeição vegetariana em uma instituição de ensino

MÉTODOS

Estudo experimental conduzido em uma UAN escolar que atende crianças de 3 a 5 anos em um centro de educação infantil (CEI) privado em Vitória - ES. A coleta de dados incluiu a implementação de um prato vegetariano, Hambúrguer de Lentilha, no cardápio do jantar, após aprovação dos estudantes em testes de aceitabilidade. A ficha técnica foi ajustada à realidade da UAN e os pesquisadores acompanharam todo o processo de preparo durante a implementação. Foi planejado atender 180 crianças e o cardápio proposto foi: Salada de Tomate com Pepino, Hambúrguer de Lentilha e Arroz Branco. Foram coletados dados de número de crianças atendidas, repetições do prato vegetariano, quantidade produzida e sobra limpa da preparação testada e resto-ingestão. Estimou-se sobra limpa per capita e em percentual, bem como resto-ingestão per capita para análise do desperdício de alimentos, adotando os pontos de corte propostos por Vaz (2011): sobra limpa - até 3% e 25g per capita; e resto-ingestão de até 30g per capita. Os dados foram tabulados e analisados no Microsoft Excel. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFES (CAAE 70720623.9.0000.5060).

RESULTADOS

No dia da implementação do Hambúrguer de Lentilha foram servidas 146 porções da preparação, sendo 136 correspondente ao número de crianças atendidas pela UAN e 10 correspondentes às repetições. O peso da porção ofertada foi de 30 g. Foram produzidos 6,30 kg da preparação, constatando-se 1,40 kg de sobra limpa, a qual correspondeu a 22,2% e a 9,6 g per capita. As quantidades de resto-ingestão total e per capita foram de 5,3 kg e 36,3 g, respectivamente. Constatou-se que todos os indicadores estavam acima do recomendado, indicando elevado desperdício na refeição analisada.

CONCLUSÃO

A implementação do Hambúrguer de Lentilha no cardápio da merenda escolar demonstrou índices de desperdícios superiores aos aceitáveis. Tal fato pode ser indicativo da necessidade de novos ajustes na ficha técnica da preparação, bem como a realização de ações educativas com os pré-escolares visando melhorar a aceitabilidade. Diante dos resultados, faz-se imprescindível novas análises de desperdício na instituição alinhadas com ações educativas, visando mapear e definir os fatores que estão influenciando negativamente nos indicadores.

Palavras-chave: Desperdício ;Preparação Vegetariana;Pré-escolar .

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

INCIDÊNCIA DE ESCHERICHIA COLI EM GELO PRODUZIDO E CONSUMIDO PARA BEBIDAS EM UM COMPLEXO TURÍSTICO

MACIELLA FREIRE SANTOS GAMA; NILDYANE CARVALHO PONTES; SARAH PIRES COSTA; ALINE MARTINS DE LIMA; RENATA CARMO DE ASSIS; CLARICE MARIA ARAÚJO CHAGAS VERGARA. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO: O gelo é um alimento produzido por meio do congelamento da água potável podendo ser consumido de modo direto em bebidas ou usado na conservação de alimentos. A origem da água utilizada é de extrema importância, visto que, a água pode servir de veículo para vários agentes patogênicos, tais como *Escherichia coli*, podendo ocasionar as Doenças Transmitidas por Alimentos. Diante disso, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) regulamenta limites máximos tolerados desses patógenos, que além disso evidencia os princípios gerais de manipulação para o estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade. O objetivo deste estudo foi realizar análise da incidência de *Escherichia coli* em gelo produzido e consumido para bebidas em um complexo turístico de Aquiraz/Ceará.

MÉTODOS: Estudo transversal e analítico, de caráter quantitativo. Em laboratório especializado, seguindo a metodologia do Teste de Coliforme de Substrato Enzimático 9223 (SM 9223), as amostras de gelo foram analisadas segundo parâmetros microbiológicos de *Escherichia coli* e em três espaços distintos do estabelecimento, mensalmente durante o ano de 2022. Esse método foi escolhido por ser de fácil utilização e eficaz para obter informações do processo de produção realizada nas unidades. Os materiais estudados foram compostos por utensílios e a máquina de produção do gelo que compõe a empresa. A amostra foi composta por matéria-prima (alimentar) do gelo produzido e para consumo. A amostragem foi realizada em três estabelecimentos do complexo turístico, na qual foi selecionado o gelo armazenado direto da caixa térmica. Após a coleta dos dados, o resultado foi comparado aos parâmetros de presença ou ausência de microrganismos, para ser considerada própria para o consumo a legislação determina ausência em cada 100 mL de amostra de águas destinadas ao consumo, avaliados e comparados aos parâmetros da legislação vigente, ou seja, Portaria GM/MS n° 888, de 4 de maio de 2021. O projeto não foi submetido à análise do Comitê de Ética por não conter análise e estudo direto com seres humanos para levantamento de dados.

RESULTADOS: Após análises de doze meses consecutivos, percebeu-se quanto a *Escherichia coli*, principal espécie do grupo dos coliformes termotolerantes e considerada o melhor indicador de poluição fecal, constatou-se 100% de ausência deste microorganismo nos três espaços.

CONCLUSÃO: Segundo a legislação vigente, conclui-se que as análises microbiológicas do gelo produzido foram satisfatórias, pois não foi evidenciada a presença de *Escherichia coli* durante todo o período do estudo.

Palavras-chave: Gelo;Análise microbiológica;bebidas;turismo.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Inclusão do pão de batata doce caseiro no cardápio da alimentação escolar de creches municipais e conveniadas de um município da região metropolitana, RJ

ANA CRISTINA DE MACENA FREITAS CORDEIRO[1]; THAÍS OMENA ASSUNÇÃO[1]; CRISTIANE MESQUITA DA SILVA GORGONIO[2]; ALINE SOARES DE SOUZA[3]. 1. SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, QUEIMADOS - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 3. FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar é uma política que visa garantir a alimentação segura e de qualidade aos estudantes durante o período letivo. A Resolução nº6 de 8 de maio de 2020 do Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação, alterou os tipos de alimentos ofertados as creches excluindo os ultraprocessados, alimentos adoçados e com gordura trans. Os nutricionistas da alimentação escolar de um local revisitaram os seus cardápios a fim de adaptar-se à nova realidade, mas alguns desafios aparecem: aceitação dos estudantes, limitação dos alimentos presentes em licitação vigente, equipamentos das cozinhas escolares e quantidade de merendeiros. Objetivou-se analisar a inclusão do pão caseiro de batata doce no cardápio da alimentação escolar de creches municipais e conveniadas de um município da região metropolitana, RJ.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo de caso quantitativo que analisou a inclusão do pão caseiro de batata doce no cardápio da alimentação escolar de creches municipais de um município da região metropolitana, RJ. Foi realizada a análise da ficha técnica e o teste de resto ingestão em uma creche municipal conveniada no mês de dezembro de 2023.

RESULTADOS

Na ficha técnica nota-se a presença de alimentos fontes de carboidratos (batata doce e polvilho azedo), de lipídios (óleo de soja) e de sódio (sal). Todos os ingredientes são *in natura* ou minimamente processados ou ingrediente culinário e sem adição de açúcar. Foram escolhidos conforme a licitação vigente, na qual não foi previsto o uso de farinha de trigo e fermento para pão. O tempo de preparo é de 90min. A preparação foi adicionada no cardápio no lanche da tarde em atendimento ao número de funcionários e dimensionamento dos fornos das creches. Seu rendimento é de 25 porções, composta por 2 pães de 25g cada unidade. Destaca-se que o pão pode ser pré-preparado e congelado por no máximo 7 dias. O teste de resto ingestão realizou-se em uma creche conveniada a Entidade Executora a 130 alunos presentes. O peso total da preparação foi de 3,1Kg, o peso da sobra foi de 0,3Kg, resultando em 2,8Kg da preparação distribuída e o peso da preparação rejeitada foi de 0,3Kg. O resultado do teste de resto ingestão foi de 89,3%.

CONCLUSÃO

A inclusão do pão caseiro de batata doce foi desafiadora devido às demandas da dinâmica da Unidade de Alimentação e Nutrição Escolar, sendo necessário atender a limitação dos itens licitados e ao tempo de preparo de acordo com o dimensionamento dos fornos. A possibilidade de congelamento do pão viabilizou a sua inclusão. Nota-se que o resultado do teste de resto ingestão mostrou-se promissor, pois para uma boa aceitação é preconizado valores igual ou superior a 90%. Sendo assim, faz-se necessário a prática de educação alimentar e nutricional nas creches para melhorar a aceitação de preparações com ingredientes *in natura* e/ou minimamente processados para que os objetivos da nova resolução sejam alcançados.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva;Segurança Alimentar;Produção de Alimentos;Planejamento de Cardápio.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Índice de aceitabilidade de preparações sem açúcar por crianças de escolas municipais de educação infantil de Pelotas, RS

MARCELO DOS SANTOS MACHADO; ELISA DOS SANTOS PEREIRA; KHADIJA BEZERRA MASSAUT; MARIANA GIARETTA MATHIAS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, PELOTAS - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade vem afetando cada vez mais a população. Segundo a Organização Mundial da Saúde o percentual de crianças com excesso de peso aumentou de 4,8% para 5,9% de 1990 a 2018. Na última década a incidência de obesidade em adultos residentes das capitais brasileiras aumentou em 72%. Visando controlar o aumento da obesidade, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação publicou a Resolução n^0 06/2020 do Programa Nacional de Alimentação Escolar, regulamentando a oferta de alimentos a fim de estimular os hábitos alimentares saudáveis no ambiente escolar. Após sua implantação foi observada uma resistência de crianças, famílias e escolas em relação à oferta de alimentos sem açúcar para este público. Sendo assim, o objetivo do trabalho foi avaliar a aceitabilidade de preparações sem adição de açúcar por crianças matriculadas em escolas municipais de educação infantil de Pelotas, RS.

MÉTODOS

Estudo transversal derivado do projeto de extensão "*Implantação de ações para melhoria da aceitação de cardápios da alimentação escolar nas escolas municipais de Pelotas – RS"*. Após a realização de oficinas de capacitação para as merendeiras das escolas de educação infantil de Pelotas, foram aplicados os métodos de resto-ingestão para alunos do maternal e o teste de aceitabilidade com escala hedônica lúdica para alunos do pré-1, abrangendo crianças de três a cinco anos, de 5 escolas do município. Conforme estipulado pelo PNAE, as preparações testadas devem apresentar no mínimo 85% de aceitação no teste de aceitabilidade e 90% no resto-ingestão, para serem implementadas nos cardápios das escolas. Os dados são apresentados por análise descritiva. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Pelotas.

RESULTADOS

Participaram 134 alunos do pré-1 e 113 do maternal. Ao todo, foram executadas cinco preparações sem adição de açúcar: pão colorido, muffin de couve, brigadeiro de banana, *smoothie* de manga e bolo de laranja. Dentre os preparos ofertados ao pré-1, o *smoothie* de manga apresentou melhor aceitabilidade (90%), superando os 85% da recomendação. Quanto aos demais preparos, bolo de laranja (82,93%), muffin de couve (82,35%), pão colorido (80,77%) e brigadeiro de banana (79,35%), os percentuais foram insuficientes para inclusão no cardápio. Para o maternal, o *smoothie* de manga (93,43% de aceitabilidade) e o pão colorido (92,87%) foram as preparações que superaram a

recomendação de 90%. Já o muffin de couve (87,52%) e o bolo de laranja (80,06%) foram as preparações com menor aceitabilidade.

CONCLUSÃO

O *smoothie* de manga apresentou a melhor aceitabilidade logo pode ser inserido no cardápio das escolas. Porém, mesmo com percentuais abaixo do recomendado, as demais preparações apresentam potencial. Assim, é importante que se continue o estímulo à alimentação mais saudável, com menos açúcar, gorduras e ultraprocessados, evitando o desenvolvimento da obesidade.

Palavras-chave: alimentação escolar;obesidade infantil;análise sensorial.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Influência da informação nutricional qualitativa nas escolhas alimentares em restaurantes em ambiente universitário: uma revisão sistemática e síntese sem metanálise

NATALIA FOGOLARI[1]; ARETUSA DIAS SOUZA[1]; GREYCE LUCI BERNARDO[1]; PAULA LAZZARIN UGGIONI[1]; RENATA CARVALHO DE OLIVEIRA[2]; ANA CAROLINA FERNANDES[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO CATÓLICA DE SANTA CATARINA, JOINVILLE - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Informação nutricional qualitativa pode ser definida como informação descritiva ou interpretativa não numérica, como semáforo nutricional, símbolos de alimentos saudáveis, ou listas de ingredientes. Em restaurantes, esse tipo de informação parece ter mais influência positiva nas escolhas alimentares do que informações quantitativas/numéricas, em especial em ambiente institucional. O objetivo desta revisão sistemática foi avaliar a influência de diferentes formatos de informação nutricional qualitativa nas escolhas alimentares em restaurantes em ambiente universitário.

MÉTODOS

Revisão sistemática e síntese sem metanálise, com base no Preferred Reported Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses (PRISMA) e Synthesis Without Meta-Analysis (SWiM). Foram realizadas buscas nas bases de dados Cochrane Library, Scopus, MEDLINE, LILACS, SciELO e Web of Science, e nas listas de referências dos estudos incluídos. Foram incluídos estudos experimentais e quase-experimentais, com intervenção de informação nutricional qualitativa em restaurantes em ambiente universitário, comparando escolhas alimentares antes e depois ou entre grupos. Duas pesquisadoras independentes realizaram as buscas e extração de dados e avaliaram a qualidade metodológica e risco de viés utilizando o Effective Public Health Practice Project Quality Assessment Tool for Quantitative Studies. A síntese dos resultados foi conduzida por meio da contagem de votos baseada na direção de efeito dos estudos.

RESULTADOS

Foram selecionados quatro artigos a partir da busca inicial (460 registros), um artigo oriundo de estudo prévio e seis de uma busca atualizada, totalizando 11 estudos incluídos, em maioria com qualidade moderada ou fraca. Foram identificadas 14 intervenções, sendo 12 incluídas na contagem de votos. As intervenções incluíram a disponibilização de lista de ingredientes, mensagens de texto (vitaminas, fibras ou orgânicos), de símbolos e/ou de semáforo nutricional. Informações nutricionais qualitativas aumentaram as escolhas e/ou comportamento de compra de alimentos saudáveis, com 10 das 12 intervenções favorecendo a intervenção (83%; IC95% 55-95%; p=0,0386). As

intervenções usando símbolos sozinhos ou com outros formatos encontraram maiores efeitos positivos (100%; IC95% 65%–100%; p=0,0156). Os outros modelos de informação nutricional não apresentaram efeitos estatisticamente significativos.

CONCLUSÃO

A maioria dos estudos cujos resultados favorecem a intervenção utilizou símbolos para identificação de alimentos ou ingredientes mais saudáveis, isolados ou associados com outra intervenção, como lista de ingredientes. Esses resultados poderão servir de base para pesquisas com metodologia de alta qualidade para obter resultados confiáveis e minimizar o uso de formatos de informação nutricional ineficazes em ambiente universitário. Também poderão servir de base para a implementação de políticas de informação nutricional em restaurantes em ambiente universitário.

Palavras-chave: escolhas saudáveis;universidade;unidade de alimentação e nutrição;alimentação coletiva;serviço de alimentação.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Ingestão de micronutrientes por gestantes de Palmas, Tocantins

LUCAS RUAN SOARES DA SILVA; ANA CLARA CARDOSO PINHEIRO;; BEATRIZ RODRIGUES DA SILVA;; EDILZA FRANCISCO BULHÕES;; AMANDA ALVES DOS SANTOS;; RENATA JUNQUEIRA PEREIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS, PALMAS - TO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A gravidez consiste de um processo fisiológico natural, compreendido por uma sequência de adaptações ocorridas no corpo da mulher, a partir da fertilização. Os padrões alimentares ao longo da vida podem ser afetados por diversos fatores, como influências emocionais, fisiológicas, socioeconômicas e culturais, resultando em perfis alimentares inadequados. Durante a gravidez, a ingestão adequada de nutrientes é fundamental para atender às necessidades nutricionais, que estão aumentadas nesse período. Diante desse contexto, ressalta-se a importância de se garantir a oferta adequada de macro e micronutrientes para prevenção de complicações neonatais. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar a ingestão dietética de gestantes do Tocantins, para verificar a adequação dos micronutrientes ferro, cálcio e vitamina D.

METODOLOGIA

Para amostragem, foram obtidos o contingente populacional e o número de mulheres com idade entre 15 e 39 anos em Palmas, ambos de acordo com dados do IBGE (2010). Pelo Sistema de Informações de Nascidos Vivos (SINASC), procedeu-se o levantamento do número de nascidos vivos no ano de 2019, o qual expressou a quantidade de gestantes/ano atendidas na rede pública de Palmas, Tocantins. Foram convidadas a participar do estudo gestantes em diferentes idades gestacionais, usuárias da rede pública de saúde e residentes nas zonas urbanas do município em questão. Para avaliar a ingestão alimentar foi aplicado um Recordatório Alimentar de 24 horas. Os dados de ingestão foram analisados no programa DietBox, adotando-se preferencialmente a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Foram calculados os teores de ferro, cálcio e vitamina D diários consumidos nos recordatórios. A adequação do consumo diário foi avaliada segundo a Dietary Reference Intakes (DRI). Foi realizada análise descritiva. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Tocantins, sob número de parecer 2.702.535.

RESULTADOS

Participaram do estudo 87 gestantes, com idade média de 23 anos. Todas residiam em zona urbana e a renda per capita média foi de R$ 1.410,50 + R$1.226,16 . Observou-se que o consumo diário dos micronutrientes ferro, cálcio e vitamina D foi inadequado em 100% das participantes do estudo. Sabe-se que o consumo inadequado de ferro aumenta o risco de anemia durante a gravidez, o que pode afetar negativamente o crescimento e o

desenvolvimento fetal. O cálcio é necessário para a formação adequada e fortalecimento dos ossos e dentes do bebê. A vitamina D é importante para a absorção de cálcio e para a maturação óssea, sendo que a deficiência desse micronutriente aumenta o risco de complicações gestacionais, como a pré-eclâmpsia.

CONCLUSÃO

Ressalta-se a importância de estratégias de educação nutricional durante o pré-natal, a fim de melhorar a qualidade da dieta materna e garantir uma ingestão adequada de nutrientes essenciais, subsidiando um cenário mais favorável para o binômio mãe-filho.

Palavras-chave: Alimentação ;Gestação ;Nutrição .

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Ingredientes transgênicos presentes nos alimentos: análise do estoque de Unidades de Alimentação e Nutrição estaduais localizadas na cidade do Rio de Janeiro

RAFAELA KAREN FABRI; THAINÁ LIMA DA SILVA; GIOVANA DE MELO SILVA; GESSYCA LOUREIRO LOPES RODRIGUES; ERICKA MARIA DA SILVA; ANA CLÁUDIA MAZZONETTO. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Subprodutos de soja e milho são amplamente utilizados pela indústria alimentícia com diferentes finalidades tecnológicas. Sabe-se que mais de 90% da soja e do milho produzidos no Brasil são transgênicos de modo que é possível inferir que a maior parte dos subprodutos desses alimentos também são transgênicos. Ademais, já foram identificados mais de 101 ingredientes passíveis de serem geneticamente modificados presentes em alimentos embalados. Esse estudo analisou a presença de ingredientes possivelmente transgênicos nos alimentos presentes no estoque de unidades de alimentação localizadas na cidade do Rio de Janeiro.

MÉTODO

Estudo transversal e descritivo realizado em outubro de 2023 em três Unidades de Alimentação e Nutrição estaduais localizadas na cidade do Rio de Janeiro, sendo essas, restaurante universitário, colégio de aplicação e unidade hospitalar. Os locais foram escolhidos por serem unidades de estágio em alimentação coletiva de uma universidade pública do Rio de Janeiro. Foram coletadas informações quanto ao tipo de alimento, volume, marca e lista de ingredientes de todos os alimentos embalados presentes no estoque seco das unidades. A análise consistiu em identificar, com base em estudo prévio, os ingredientes passíveis de serem transgênicos de acordo com a origem: Grupo a) produto ou subproduto soja, Grupo b) produto ou subproduto milho e Grupo c) possivelmente derivado de soja ou milho mas sem identificação clara no rótulo, como por exemplo, amido, gordura vegetal, maltodextrina, dentre outros. Cada ingrediente presente no alimento foi contabilizado conforme frequência de aparecimento no rótulo, independente se no mesmo alimento. Os dados foram analisados por meio de frequência simples e absoluta e conforme classificação dos alimentos de acordo com o grau de processamento.

RESULTADOS

Do total de alimentos presentes no estoque das três unidades, 104 (52%) continham 163 ingredientes passíveis de serem transgênicos. Desses, 76 estavam presentes nos alimentos da unidade hospitalar.. Os alimentos ultraprocessados foram aqueles que apresentaram um maior número desses ingredientes (n.140; 86%) e os processados o menor (n.6; 3,7%). Do total de ingredientes, 30 (18%) foram classificados no Grupo a, 43 (26%) no Grupo b

e 90 (55%) no Grupo c, sendo esses últimos presentes quase 100% nos alimentos ultraprocessados. Os ingredientes mais presentes foram amido milho (n.20); ácido cítrico (n.20); amido ou amido modificado (n.15); lecitina de soja (n.15) e goma xantana (n.13).

CONCLUSÃO

A maioria dos alimentos do estoque continham algum ingrediente possivelmente transgênicos e esses, em sua maioria, não tinham denominação clara em relação à origem e estavam presentes sobretudo nos alimentos ultraprocessados. Observa-se que além da grande quantidade de subprodutos de soja e milho, a ausência de uma nomenclatura clara, que identifique a origem do ingrediente pode dificultar ainda mais a redução do consumo de alimentos transgênicos.

Palavras-chave: Serviços de alimentação;Organismos geneticamente modificados;Ultraprocessados;Sustentabilidade.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Instrumento de avaliação do consumo alimentar de povos e comunidades tradicionais da Amazônia

RAHILDA BRITO TUMA[1]; RITA DE CASSIA ASSUNCAO MONTEIRO[2]; THAIS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS[1]; LORENA FURTADO FALCAO[3]; MARIA DE NAZARÉ COSTA DE LIMA[4]; RAYLA SILVESTRE DA SILVA[4]. 1. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 7ª REGIÃO, BELÉM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS - UEA, MANAUS - AM - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA - UNAMA, BELÉM - PA - BRASIL; 4. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 7ª REGIÃO, MANAUS - AM - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Apesar da ampla divulgação de métodos adequados e instrumentos modernos e eficientes para tomada de medidas, a avaliação de consumo alimentar é um processo complexo que envolve grande número de itens e utensílios, variadas preparações culinárias, formas diversas utilizadas para denominar alimentos/preparações culinárias e medidas caseiras. Isso muda a cada cenário de prática do nutricionista e se torna mais complexo quando se trata da avaliação do consumo alimentar de povos e comunidades tradicionais. O presente trabalho surgiu a partir da constatação de baixa disponibilidade de estudos sobre a capacidade física (volume/peso) dos utensílios locais/regionais e as medidas caseiras correspondentes, e tem como objetivo facilitar a práxis do nutricionista na realização de avaliação de consumo alimentar e orientação alimentar de povos e comunidades tradicionais.

MÉTODOS

Estudo na área de nutrição na cadeia de produção, na indústria e no comércio de alimentos, realizado em dois laboratórios localizados em Belém/PA e Manaus/AM, complementado com desenvolvimento de produto técnico informativo, denominado Tabela de Medidas Caseiras e Equivalentes para Alimentação de Povos e Comunidades Tradicionais. Fases: 1ª - Seleção dos utensílios mais comumente utilizados na culinária local/regional e não encontrados nas tabelas convencionais, no caso, cuia (pequena/média), tigela de barro (pequena/média), copo e xícara de barro, caneca e copo de alumínio (pequeno/médio); 2ª - Aquisição, pesagem e medida dos alimentos selecionados, utilizando-se: balança eletrônica com capacidade máxima 5Kg e precisão 1g; provetas; copos graduados e utensílios específicos, com 3 repetições; 3ª - Registro da média obtida entre as 3 tomadas.

RESULTADO

Na Tabela de Medidas Caseiras e Equivalentes para Alimentação de Povos e Comunidades Tradicionais constam 175 alimentos, divididos em 9 grupos: 1 - carnes

(bovina, aves, pescados e outras); 2 - cereais, farinhas e similares; 3 - frutas frescas; 4 - hortaliças (A, B, C); 5 - leguminosas; 6 - nozes e oleaginosas; 7 - ovos; 8 - pães e similares; 9 - sementes comestíveis. Além de um glossário regional com mais de 50 palavras.

CONCLUSÃO

A produção de instrumentos eficientes e eficazes na realização de estudos sobre consumo alimentar de populações tradicionais é viável, desde que os pesquisadores mantenham o rigor científico em todo o processo, conheçam a realidade local/regional e que disponham de locais adequados e equipamentos precisos e confiáveis para desenvolver as análises.

Palavras-chave: Avaliação de Programas e Instrumentos de Pesquisa;Comportamento Alimentar;Alimentação Regional;Utensílios de Alimentação e Culinária.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Intenção de compra e grau de processamento dos produtos oriundos da Agricultura Familiar via Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) na Região de Dourados, Mato Grosso do Sul

ADOLFO HENRIQUE COSTA DOS SANTOS[1]; RENATA DE MATOS VICENTE[2]. 1. PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO BRILHANTE, RIO BRILHANTE - MS - BRASIL; 2. PREFEITURA MUNICIPAL DE TRÊS LAGOAS, TRÊS LAGOAS - MS - BRASIL.

Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um importante instrumento de política pública, responsável pelo desenvolvimento econômico e regional, em especial, dos pequenos municípios por oportunizar uma maior circulação dos recursos na economia local. Conforme regulamentação (Lei Federal nº 11.947/2009), no mínimo, 30% do valor repassado pelo Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação (FNDE) a Entidade Executora deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar. O objetivo da presente investigação foi verificar a intenção de compra e o grau de processamento dos produtos oriundos da Agricultura Familiar na Macrorregião da Dourados, Mato Grosso do Sul.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal onde foram avaliados os valores pecuniários devido à intenção de compra e o grau de processamento das chamadas públicas direcionadas a Agricultura Familiar via PNAE na região geográfica de Dourados, no estado de Mato Grosso do Sul, com intuito de aquisição para o ano letivo de 2023, estabelecida pelo quadro sistemático da divisão regional do Brasil, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), no qual compõe 13 municípios, e destes 10 municípios tinham em seus sítios web os procedimentos licitatórios disponíveis.

Resultados

Dentre os municípios da região geográfica estabelecida, apenas 3 (três) (23,07%) não dispunham em seus sítios web dos editais com as chamadas públicas, sendo que a média das chamadas públicas observadas ficaram em torno de 29 (±14.66) alimentos. Portanto, foram identificados 80 tipos de alimentos, e os valores direcionados aos itens *in natura* ou minimamente processados totalizaram 97,06%, os alimentos processados atingiram 2,75% e os alimentos ultraprocessados 0,19%. Dentre as chamadas, os alimentos citados em todas da região estão a abobrinha verde, alface (lisa ou crespa), couve em folha (tipo manteiga), mandioca e repolho verde.

Conclusão

Verificou-se uma ampla aquisição dos gêneros *in natura* ou minimamente processados, indo ao encontro com as normativas do PNAE. Entretanto, o presente trabalho verificou exclusivamente a intenção de compras destes itens, ficando a cargo dos órgãos fiscalizadores e controle social a verificação do percentual mínimo de aquisição estipulado na normativa federal. Observou-se ainda que o número quantitativo de alimentos, em determinados municípios ainda tem limitação na ampliação na diversidade destes itens, em relação aos alimentos dispostos na chamada pública. Com isso, é importante ressaltar e implementar políticas de incentivo a produção local com intuito de aumentar a diversidade dos gêneros alimentícios *in natura* ou minimamente processados, e destacar a restrição a aquisição de alimentos processados e ultraprocessados vistas a atender os requisitos mínimos sobre a aplicabilidade do recursos financeiros em consonância com a resolução vigente.

Palavras-chave: políticas públicas;insegurança alimentar;agricultura sustentável.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

INTERVENÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COMO ESTRATÉGIA PARA REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

PEDRO DOS SANTOS CARLOS; ANA LÍVIA DE ARAÚJO PESSOA; JUNY MARA DA SILVA ALMEIDA; BEATRIZ LIMA ARNAUD; SHELDA GUIMARÃES SANTOS; CLARICE MARIA ARAÚJO CHAGAS VERGARA.
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) são estabelecimentos onde ocorre a manipulação e processamento de alimentos, devendo fornecer uma alimentação balanceada nutricionalmente e segura do ponto de vista higiênico-sanitário. As UAN's devem proporcionar aos clientes refeições sensorialmente agradáveis, nutricionalmente equilibradas, conforme as características nutricionais e socioculturais dos comensais, além de fomentar hábitos alimentares saudáveis, utilizando-se como ferramenta a educação alimentar. O objetivo deste trabalho é descrever uma intervenção de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) realizada em uma UAN universitária de Fortaleza, Ceará.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência de uma intervenção de EAN realizada em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional no município de Fortaleza, na perspectiva das atividades de Estágio Curricular em Alimentação Coletiva. Os estagiários de Nutrição da unidade organizaram um espaço de diálogo e compartilhamento de informações sobre desperdício de alimentos, visando alertar e conscientizar os clientes da unidade. A partir do diagnóstico realizado nas filas de espera com os comensais, sobre os principais motivos que podem levar ao desperdício de alimentos na unidade, planejou-se intervenção voltada para a redução dos desperdícios de alimentos.

RESULTADOS

O diagnóstico inicial foi essencial para que as atividades de EAN fossem planejadas conforme a realidade e as demandas da unidade. Assim, a etapa de diagnóstico permitiu observar que algumas preparações tinham baixa aceitação, especialmente, frango ao molho, fígado e dobradinha. Além disso, os comensais relataram que não tinham percepção da quantidade de porções no prato ou bandeja, e isso contribuia para o aumento do índice resto-ingesta. Desta forma, foi identificada a necessidade de se trabalhar os impactos do desperdício convertendo-os em valor monetário e quantitativo de alimentos.Durante a intervenção, foi possível perceber que os comensais ficaram surpresos com a quantia de R$ 5.600 reais desperdiçada em uma semana de funcionamento e que a quantidade de alimentos desperdiçados poderia alimentar 700 comensais. A redução do resto-ingesta após as atividades de EAN foi observado a partir

da planilha de desperdício diária da unidade, demonstrando que a intervenção impactou de forma positiva na redução do desperdício de alimentos. Desse modo, as ações de EAN são ferramentas importantes para as UAN's, especialmente quando ajustadas às demandas do local e dos comensais.

CONCLUSÃO

A intervenção realizada promoveu o interesse e surpresa dos usuários e após a ação foi possível observar redução do desperdício de alimentos a partir da verificação da planilha de desperdício, demonstrando que na maioria dos dias houve uma redução na quantidade de resto-ingesta, evidenciando a necessidade de que as ações sejam desenvolvidas de forma contínua e permanente, para que essas mudanças sejam consolidadas.

Palavras-chave: Desperdício de Alimentos;Educação Alimentar e Nutricional;Serviços de Alimentação.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Introdução de proteína vegetal no cardápio de um hospital público no sul do Brasil

BÁRBARA TOMASEL MACHADO; VIRGÍLIO JOSÉ STRASBURG.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL (UFRGS), PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O consumo de proteínas de origem animal teve um aumento preocupante nos últimos anos, afetando a saúde planetária, bem como a saúde da humanidade. Com isso, o consumo de proteínas vegetais alternativas às carnes vêm sendo discutido há décadas. Em vista disso e considerando que proteínas vegetais causam menor impacto ambiental e melhoram a saúde da população - reduzindo chances de adquirir doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), este estudo tem por objetivo apresentar dados sobre a introdução de proteínas vegetais no cardápio de um hospital universitário público (HPU) no sul do Brasil.

MÉTODOS

O estudo foi realizado num Hospital Público Universitário no sul do Brasil, que atende majoritariamente pacientes do Sistema Único de Saúde (SUS), mas também convênios e particulares. Faz parte da rede de hospitais do Ministério da Educação (MEC) e é vinculado à Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Trata-se de um estudo descritivo transversal e retrospectivo, com análise de dados secundários fornecidos pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do HPU. O período investigado foi dos meses de janeiro de 2021 a dezembro de 2022. Como critério de inclusão foram considerados alimentos de origem vegetal adquiridos pelo SND do HPU in natura ou processados. Para avaliação dos resultados, foram considerados a quantidade em quilogramas (kg) adquiridos pelo HPU no período investigado.

RESULTADOS

Entre os meses de janeiro de 2021 a dezembro de 2022, o HPU adquiriu um total de 5376 kg de proteínas de origem vegetal. Não foram considerados nesse total, leguminosas como feijão e lentilha utilizadas como acompanhamento do arroz nas refeições de almoço e jantar. O HPU adquiriu alimentos in natura, como proteína texturizada de soja (PTS) e, também industrializados como almôndegas e hambúrguer de soja. As preparações com proteínas vegetais passaram a ser oferecidas uma vez por semana no refeitório dos funcionários. Com a análise dos dados, pode-se observar que no ano de 2022 (3884 kg) quando comparado ao ano de 2021 (1492 kg) a quantidade em kg de proteína de origem vegetal teve um aumento de 260%.

CONCLUSÃO

Apesar da introdução e incremento da proteína vegetal no cardápio do HPU, os produtos de origem animal ainda são os mais utilizados como fonte de proteína nas refeições. Por mais que proteínas de origem vegetal apresentam menores impactos ambientais e contribuam para a saúde humana, novos estudos são importantes para avaliar outras questões relacionadas ao consumo dessas proteínas, principalmente a aceitação.

Palavras-chave: sistema alimentar sustentável;;hábitos saudáveis;;serviços de alimentação;;dieta vegetariana;.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Isolamento social da pandemia de Covid-19: influência nos hábitos alimentares de mulheres usuárias dos Restaurantes Universitários de uma Universidade Pública do Nordeste

CAMILA BIANCA GOMES SILVA DE LIMA; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; FERNANDA CRISTINA DE LIMA PINTO TAVARES; FERNANDO JOSÉ DO NASCIMENTO; NATÁLIA FERRÃO CASTELO BRANCO MELO; KARINA CORREIA DA SILVEIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Durante a pandemia de Covid-19, o isolamento social foi uma medida adotada para conter a propagação do vírus. Nesse período, os Restaurantes Universitários (RUs) não funcionaram, passando os estudantes a receber auxílio alimentação, o que impactou em seus hábitos alimentares. Diante disso, o objetivo deste trabalho foi analisar se o isolamento social modificou os hábitos alimentares de estudantes do sexo feminino usuárias dos RUs de uma universidade pública do nordeste brasileiro.

MÉTODOS

A pesquisa realizada foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa Envolvendo Seres Humanos da UFPE (nº de CAAE: 33776220.0.0000.5208). A pesquisa foi do tipo transversal e quantitativa, dispondo-se um formulário on-line com 29 perguntas enviado às estudantes usuárias dos RUs dos Campus Recife e Caruaru. Participaram do estudo 167 mulheres usuárias dos RUs da UFPE. Foram investigadas as variáveis sociodemográficas, econômicas, relacionadas à saúde e estado nutricional, o consumo alimentar e a frequência alimentar considerando alimentos marcadores de uma alimentação saudável e não saudável.

RESULTADOS

Constatou-se que cerca de 30% das estudantes residiam com 4 ou mais pessoas durante o período de isolamento social, 52% deste grupo possuía renda de até 1 salário mínimo e 64% tinham em média 20-24 anos. Quanto aos hábitos alimentares, tanto o consumo de alimentos marcadores de alimentação saudável quanto não saudável diminuíram, no entanto, dentre aqueles que continuaram consumindo a frequência de consumo desses alimentos aumentou, demonstrando que durante o período de isolamento social, as estudantes passaram a consumir mais os alimentos habitualmente eram consumidos. Sobre o estado nutricional antes e durante o isolamento social foi identificado mais de 50% das estudantes em eutrofia, sendo as estudantes da área de exatas as que apresentaram maior percentual (63%) antes do isolamento e a estudantes da área da saúde as que apresentaram maior percentual (70%) durante o isolamento. Quando considerados os grupos de sobrepeso e obesidade as estudantes da área de Ciências exatas

demonstraram o aumento de aproximadamente 2% e 7%, respectivamente considerando o antes e durante do isolamento

CONCLUSÃO

Desse modo, os dados obtidos no presente estudo sugerem que o isolamento social foi capaz de modificar os hábitos alimentares e estado nutricional das estudantes usuárias dos RUs; que os valores de consumo da maioria dos marcadores de alimentação saudável foram superiores 80% e para não saudáveis superiores a 70% e que o número de alunas com excesso de peso e obesidade aumentou. Assim convém ressaltar a importância dos RUs como equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional, visto que mesmo com o auxílio financeiro fornecido durante o período de isolamento social, essas estudantes estiveram expostas a uma alimentação desbalanceada.

Palavras-chave: Alimentação coletiva;Covid-19;Vulnerabilidade Socioeconômica;Assistência Estudantil.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Levantamento da aplicação de boas práticas na produção de alimentos em domicílio

TATIANA EVANGELISTA DA SILVA ROCHA; AMANDA DE SOUSA CAMPOS; DAIANE LIMA; HINAYA CAVALCANTE FURTADO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS, PALMAS - TO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As boas práticas são procedimentos para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Todos os cuidados, desde a aquisição até a distribuição, são fundamentais para prevenir a contaminação, evitando as doenças transmitidas por alimentos. Estas doenças são responsáveis pelo adoecimento de milhões de pessoas anualmente em todo o mundo, exercendo um impacto na saúde pública à medida que sobrecarregam os sistemas de saúde e comprometem o desenvolvimento socioeconômico. O objetivo do estudo foi compreender a aplicação de boas práticas na produção de refeições em domicílios na cidade de Palmas/Tocantins.

MÉTODOS

Tratou-se de uma pesquisa de opinião pública. Para coleta de dados foi utilizado um questionário *online*, enviado por *e-mail* e redes sociais. O questionário foi produzido para conhecer a aplicação das boas práticas domiciliar. Considerando os momentos de compra, transporte, armazenamento e preparo dos alimentos. Por não ter identificação dos respondentes e nenhum tipo de exposição, não foi necessária submissão ao Comitê de Ética em Pesquisa, conforme a Resolução nº 510/2016.

RESULTADOS

Foram coletadas 321 respostas válidas, sendo 246 mulheres e 75 homens. Em relação aos cuidados na compra de alimentos, 84,55% das mulheres e 67% dos homens checam despensas e geladeiras antes de ir ao mercado. Além disso, mais da metade dos participantes elaboram lista de compras, um hábito benéfico, pois a literatura destaca sua contribuição para reduzir desperdícios. Quanto ao transporte dos alimentos, a maioria utiliza o porta-malas do carro. Após o transporte, ambos os gêneros priorizam o armazenamento imediato ao chegar em casa, sendo 90,2% das mulheres e 78,6% dos homens. Um dado relevante foi a constatação de que mais de 95% dos participantes higienizam as mãos antes de iniciar a produção dos alimentos. Isso é imprescindível, levando em consideração que os manipuladores respondem por 26% dos surtos de doenças bacterianas de origem alimentar, sendo as mãos um dos principais veículos de transmissão microbiológica.

CONCLUSÃO

Os dados evidenciam que as mulheres adotam mais frequentemente boas práticas. No entanto, ambos possuem hábitos que podem ser aprimorados em relação aos processos de compras, armazenamento, produção e transporte de alimentos. Essas práticas contribuem para evitar surtos de doenças transmitidas por alimentos em seus domicílios. Observou-se, a partir das informações coletadas, que a população negligencia certos detalhes, tais como a limpeza dos alimentos antes do armazenamento, os cuidados com a temperatura no transporte dos alimentos e a falta de utilização de toucas durante o preparo dos alimentos. Considerando a importância desse tema, é interessante que os nutricionistas desenvolvam ações de educação nutricional, especialmente em instituições escolares, visando ensinar desde cedo as boas práticas na produção de alimentos, garantindo uma melhor qualidade de vida na fase adulta.

Palavras-chave: Higiene dos alimentos;Doenças transmitidas por alimentos;Armazenamento de alimentos.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Levantamento de desperdícios e ação de redução em serviço de almoço de setor de emergência hospitalar

DÉBORA DAPPER[1]; VIRGÍLIO JOSÉ STRASBURG[1]; ANA MARIA ARREGUI ZILIO[2]; ANA CLARA JAVIER LEMOS SILVEIRA[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL (UFRGS), PORTO ALEGRE - RS - BRASIL; 2. HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE (HCPA), PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Pacientes hospitalizados estão mais propensos a agravos nutricionais como a desnutrição, que está relacionada à maior mortalidade nestes indivíduos. A prescrição dietética é uma das etapas que envolve o cuidado nutricional, que tem por objetivo garantir um aporte adequado de nutrientes desses pacientes e prevenir os agravos relacionados à má nutrição. Para a garantia desse cuidado, os setores de produção de refeições e o de atendimento clínico devem articular a fim de garantir essas demandas nutricionais, prezando por uma gestão financeira e ambiental eficiente dos recursos. Objetivo desse estudo foi o de investigar e quantificar as sobras de diferentes padrões alimentares na copa da emergência a fim de determinar uma quantidade segura de pedidos para cada tipo de dieta e reduzir o desperdício na unidade.

MÉTODO

Estudo observacional realizado junto à copa da Emergência de um hospital público universitário na cidade de Porto Alegre/RS. A coleta de dados foi realizada durante duas semanas no mês de agosto de 2023, no turno da manhã. Foi verificado: a) o número de pacientes internados; b) a quantidade e tipos de dietas solicitadas; e, c) o número de sobras após a entrega do almoço. Após, os dados foram tabulados em planilhas do *software* Microsoft Excel a fim de propor medidas mais seguras para diminuição do desperdício.

RESULTADOS

No período investigado houve a internação de 2081 pacientes no setor de emergência do hospital. Dessa quantidade, 1518 receberam alimentação por via oral. Identificou-se que os atendentes de nutrição diariamente envasavam refeições extras, considerando a possibilidade de novas baixas no hospital ou de alguma alteração na prescrição dietética dos pacientes já internados. Foram identificados os seguintes tipos de prescrições: normal (sem nenhuma restrição), para diabéticos, as com restrição de potássio e as com alteração de textura como a dieta líquida, pastosa e para disfagia. Desses, dois tipos representaram

cerca de 84% do total de dietas entregues aos pacientes. Quanto ao desperdício durante o período avaliado, verificou-se que 212 refeições foram desprezadas. Isso pode ser explicado por vários pacientes entrarem na modalidade de Nada Por via Oral (NPO) até o momento da distribuição da refeição, por terem recebido alta ou terem sido transferidos para outras unidades do hospital. De posse dessas informações, foi proposto uma nova rotina, na qual haveria envase de refeições extras somente para a modalidade disfagia. Após um período de avaliação de 10 dias, foi verificado que houve uma redução média de 50% no número de sobras, que passou de 16 para 8 refeições ao dia.

CONCLUSÃO

A diminuição do envase de refeições extras garantiu uma redução média de 50% do número de sobras, diminuindo o desperdício de recursos financeiros com alimentos e embalagens e outros custos que envolvem a produção e distribuição de refeições.

Palavras-chave: desperdício de alimentos; ;meio ambiente;;serviços de alimentação;.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Lista de avaliação da Categorização dos serviços de alimentação: sob diferentes perspectivas

ALLANA DOS SANTOS DE VARGAS[1]; PATRÍCIA ARRUDA SCHEFFER[2]; NEILA S.P.S. RICHARDS[2]; ANA LÚCIA DE FREITAS SACCOL[1]. 1. UNIVERSIDADE FRANCISCANA, SANTA MARIA - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, SANTA MARIA - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O consumo de refeições fora de casa tem se tornado um hábito comum na rotina de muitos brasileiros. De modo que, os serviços de alimentação (SA) devem seguir procedimentos estabelecidos pelos órgãos de fiscalização sanitária a fim de proporcionar uma refeição segura aos consumidores. Com intuito de prospectar bons hábitos quanto às Boas Práticas, a Categorização dos serviços de alimentação (CSA) consiste em um sistema que classifica os SA de acordo com o risco sanitário. O objetivo deste trabalho foi avaliar as Boas Práticas em serviços de alimentação em processo de Categorização Sob diferentes percepções.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa transversal com abordagem descritiva realizada no município de Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil. A coleta de dados sucedeu-se através da aplicação da lista de avaliação que contém os 51 itens mais críticos para a produção de alimentos seguros. Os serviços de alimentação em processo de Categorização foram convidados a participar do estudo. O período de coleta ocorreu entre os meses de agosto a novembro de 2023. A lista de avaliação foi aplicada pelos proprietários dos serviços de alimentação, uma acadêmica do oitavo semestre do curso de nutrição e uma nutricionista consultora com experiência em sistemas de gestão da qualidade em serviços de alimentação. Este estudo foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Franciscana (UFN) sob o protocolo nº 5.828.021.

RESULTADOS

Participaram do estudo 10 serviços de alimentação. Contatou-se uma mediana mais elevada na porcentagem de conformidade e uma mediana mais baixa na pontuação de risco sanitário na perspectiva respectivamente dos gestores (89%) dos estabelecimentos avaliados em comparação com a avaliação acadêmica (75%) e com a auditoria profissional (35%). Os itens com maior risco e menor percentual de adequação, ou seja, as maiores fragilidades em Boas Práticas de Manipulação, foram os itens sobre a avaliação da eficácia do tratamento térmico e a presença de termômetro devidamente calibrado no estabelecimento, nestes casos houve consenso entre os três avaliadores.

CONCLUSÃO

Concluiu-se que as auditorias profissionais desempenham um papel fundamental na identificação de fragilidades percebidas pelos gestores. Estes gestores demonstraram uma baixa percepção em relação à mediana de risco sanitário. Além disso, a Categorização revelou-se uma ferramenta valiosa no aprimoramento da qualificação profissional de acadêmicos interessados na área de alimentação coletiva.

Palavras-chave: Boas Práticas de Manipulação;Inspeção Sanitária; Risco sanitário.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Malefícios dos Alimentos Ultraprocessados e Alternativas Saudáveis: Campanha Educativa no Restaurante Universitário no Rio de Janeiro

AMANDA MACEDO CARDOSO; ROBERTA GOMES DE OLIVEIRA; GESSYCA LOUREIRO LOPES RODRIGUES; ANA LÚCIA PEREIRA; PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ; SHIGENO DE PAIVA KURIYA. UERJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os alimentos ultraprocessados são produtos industrializados com poucos componentes naturais, mas extremamente palatáveis, práticos e acessíveis, incentivando seu consumo em excesso. Estudos científicos indicam uma correlação direta entre o consumo excessivo de sódio, açúcar e gorduras nele presentes e desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Isso fundamenta a importância de iniciativas educativas que possibilitem aos usuários que frequentam o restaurante universitário a compreensão dos alimentos ultraprocessados, capacitando-os a fazer escolhas alimentares de forma mais conscientes. O objetivo deste estudo foi elaborar e implementar a campanha, esclarecendo aos usuários do restaurante universitário o que são os alimentos ultraprocessados e como estimular a troca deles, a fim de que os mesmos possam realizar escolhas alimentares adequadas.

MÉTODOS

Estudo descritivo, realizado no Restaurante Universitário da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, em abril de 2023. Foram elaborados três murais autoexplicativos e atrativos, abordando os alimentos ultraprocessados, incluindo como identificá-los e apresentando evidências científicas de seus impactos negativos na saúde. Na mesma área, dispusemos exemplos de alimentos classificados segundo a Classificação NOVA (alimentos in natura, processados e ultraprocessados), demonstrando opções saudáveis como alternativa aos ultraprocessados. Adicionalmente, entregamos aos usuários um folder com receitas saudáveis para substituir os alimentos ultraprocessados, além de um resumo abrangente da campanha. Para avaliar o impacto da campanha, disponibilizamos um questionário de autopreenchimento na saída do restaurante, usando o Google Forms para compilar os dados. As variáveis foram descritas em termos de frequência relativa. Projeto aprovado pelo Comitê de ética da universidade (CAAE 04177618.5.0000.5259).

RESULTADOS

Os resultados revelaram que todos os participantes da campanha (n=405) a consideraram fácil de compreender, didática e atrativa. A pesquisa também indicou que, embora a maioria (73,1%) dos usuários já estivesse familiarizada com alimentos ultraprocessados, 63,5% não tinham conhecimento das informações nos murais. Além disso, 97,9% dos

participantes afirmaram ser capazes de identificar essas classificações, e 96% manifestaram a intenção de reduzir o consumo desses alimentos após a campanha. Esses resultados destacam o poder das campanhas visuais em tornar a informação mais acessível e compreensível.

CONCLUSÃO

Os resultados positivos desta campanha validaram seu sucesso ao contribuir para a compreensão dos usuários sobre os malefícios dos alimentos ultraprocessados e apresentar alternativas para substituí-los. Recomenda-se a implementação de mais iniciativas para promover uma alimentação saudável no restaurante universitário, aproveitando seu potencial como um ambiente propício para práticas educativas.

Palavras-chave: Alimentos Ultraprocessados;Educação Alimentar e Nutricional;Alimentação Coletiva;Universidades.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

O balanço de materiais do Serviço de Nutrição e Dietética de um Hospital Público à luz da Produção Mais Limpa

ANA PAULA BANDEIRA DE OLIVEIRA[1]; ANA CAROLINA AGNE FERREIRA ZAO[2]; VIRGÍLIO JOSÉ STRASBURG[2]; CARLOS ALBERTO MENDES MORAES[1].
1. UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DOS SINOS, SAO LEOPOLDO - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As atividades produtivas se entrelaçam em uma tríade que abarca as perspectivas socioambiental e econômica. No serviço de nutrição e dietética (SND), há questões inerentes ao seu funcionamento, como o consumo de recursos naturais, a geração de resíduos sólidos e de efluentes.

O Programa de Produção Mais Limpa (P+L) é uma estratégia integrada e preventiva que visa diminuir o impacto ambiental de maneira sustentável. Desse modo, os SND podem utilizar-se da P+L para a minimização de resíduos.

Tendo em vista tais considerações, o objetivo deste estudo foi analisar o balanço de materiais do SND à luz da P+L e, com isso, mapear entradas e saídas de processo, bem como identificar oportunidades de melhorias que contribuam para o seu adequado funcionamento.

MÉTODOS

Esta pesquisa consiste em um estudo de caso descritivo, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade do Vale do Rio dos Sinos sob número 26.34.5219.1.0000.5344, com abordagem quantitativa e utilizando dados primários.

Os dados foram coletados em um hospital público com atendimento exclusivo pelo Sistema Único de Saúde (SUS), no Rio Grande do Sul.

A coleta foi realizada *in loco* por meio de visitas mensais nos anos de 2020 e 2021. Foram coletadas informações relacionadas às entradas e saídas de processo O balanço de materiais realizado refere-se à etapa três da P+L, que é composta por cinco etapas, em seu formato completo.

A análise dos dados foi realizada via elaboração de fluxogramas de processos, englobando todas as atividades realizadas pelo SND, e a tabulação foi feita em software *Microsoft Excel* ©.

RESULTADOS

Os resultados da pesquisa demonstram que os quantitativos diários envolvidos nas entradas e saídas são, respectivamente, em suas médias diárias: arroz branco- 20 kg e feijão preto- 8 kg; carne- 26 kg; guarnição- 10 kg de macarrão ou 50 kg de legumes/tubérculos; saladas- 39 kg; gás liquefeito de petróleo (GLP)- 19kg, água e energia elétrica- não informado. Na saída, são servidas 395 refeições aos pacientes e 250 aos colaboradores. Foi identificado que o SND não realizava o monitoramento da geração de resíduos orgânicos e recicláveis e da geração de efluentes.

O SND funciona de forma ininterrupta, produzindo mensalmente mais de 20.000 refeições, atendendo a 150 leitos e a 470 colaboradores.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a análise do balanço de materiais e o mapeamento das entradas e saídas de processo, permitem aprofundar o estudo de fluxogramas e identificar as oportunidades de P+L. Além disso, embasam a determinação dos aspectos ambientais pertencentes a essa atividade, possibilitando ao gestor/nutricionista apoiar a tomada de decisão.

A pesquisa demonstrou a importância da identificação dos quantitativos e da caracterização das matérias-primas desse processo, advindas da aplicação das ferramentas ambientais, no diálogo entre a produção de refeições e o desenvolvimento sustentável.

Palavras-chave: Avaliação socioambiental;Geração de resíduos;Produção de refeições;Unidade produtora de refeições;Unidade de alimentação e nutrição.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

O consumidor consegue identificar o grau de risco de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar dos alimentos que preparam ou consomem?

RAÍSA MOREIRA DARDAQUE MUCINHATO[1]; LAÍS MARIANO ZANIN[2]; DIOGO THIMOTEO DA CUNHA[3]; CARLOS RAMOS URREA[4]; ANGÉLICA QUINTERO FLÓREZ[5]; ELKE STEDEFELDT[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, LIMEIRA - SP - BRASIL; 4. INSTITUTO UNIVERSITARIO VIVE SANO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 5. INSTITUTO UNIVERSITÁRIO VIVE SANO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A percepção dos consumidores sobre doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA) é reflexo de fatores cognitivos. A percepção de risco, definida como a visão de uma pessoa sobre o risco inerente a uma determinada situação, desempenha um papel crucial na garantia da segurança dos alimentos em domicílios. Apesar da possibilidade de ser ambivalente, é capaz de moldar comportamentos relacionadas à saúde. O estudo teve como objetivo avaliar a percepção de risco de DTHA dos consumidores latino-americanos sobre a manipulação de alimentos na residência. **METODOLOGIA** O estudo, inicialmente, com alvo nos consumidores da Argentina, Brasil, Chile, Colômbia, Equador, México e Venezuela, utilizou um questionário autoaplicável validado em português e espanhol, considerando a diversidade intralinguística de cada país. O questionário, baseado nas Cinco Chaves para uma Alimentação Segura, continha 12 perguntas dividida em duas partes. A primeira, identificava o perfil sociodemográfico dos consumidores e a segunda, a percepção de risco. Os participantes responderam a partir de uma escala Likert de 5 pontos de grau de risco, variando entre muito baixo (1) e muito alto (5). A escala era invertida caso o sentido conceitual fosse oposto. A pontuação da percepção de risco foi estabelecida pela média dos valores das respostas. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIFESP (nº 5.086.346) e todos que concordaram em participar assinaram o TCLE. **RESULTADOS** Participaram 2407 consumidores latino-americanos de 18 países (Argentina, Bolívia, Brasil, Chile, Colômbia, Costa Rica, El Salvador, Equador, Guatemala, Honduras, México, Nicarágua, Panamá, Paraguai, Peru, República Dominicana, Uruguai e Venezuela) devido ao efeito bola de neve. 2341 respostas foram validadas. A média de idade foi de 35,1(13,1) anos, a maioria era do gênero feminino (73,1%), 87,4% possuíam ensino superior incompleto ou completo e 87,6% residiam em zona urbana. 31,7% dos consumidores eram do Brasil e do Chile e quase todos não eram imigrantes, (97,9%). A pontuação geral (média; desvio padrão) da percepção de risco do consumidor foi de 3,59(0,76). O maior risco percebido foi observado em relação à higiene de alimentos (4,31; 0,97), seguido do uso de água segura (3,56; 1,30) e cozimento completo de alimentos (3,56; 1,17), higiene das mãos (3,31; 1,11), controle de temperatura (3,22; 1,18) e quando o alimento era preparado pelo respondente (1,43; 0,79). **CONCLUSÕES** A percepção de risco dos consumidores latino-americanos varia conforme os procedimentos e processos relacionados às práticas seguras de manipulação

dos alimentos. A compreensão do risco de DTHA pode levar a mudanças de comportamento e, consequentemente, contribuir com a segurança dos alimentos e redução das doenças. Os dados podem servir de base para a concepção e implementação de programas de comunicação de riscos, conforme proposto pela Estratégia Global de Segurança dos Alimentos da Organização Mundial da Saúde.

Palavras-chave: Percepção de risco;Segurança dos alimentos;Consumidores;América Latina.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Ocorrência de contaminantes físicos em refeições servidas em um Restaurante Universitário

NATÁLIA FERRÃO CASTELO BRANCO MELO; MILENA DAMASCENO DE SOUZA COSTA; MOISES BEZERRA CARRETEIRO; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; FERNANDO JOSÉ DO NASCIMENTO; KARINA CORREIA DA SILVEIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A ocorrência de matérias estranhas com potencial perigo físico em alimentos é um grande desafio para as Unidades de Alimentação Nutrição (UANs). Os perigos físicos representados por pedras, insetos, vidros, pedaços de madeira e plástico, etc., são responsáveis por causar a rejeição imediata dos alimentos, assim como injúrias físicas quando ingeridos. A análise microscópica é provavelmente o instrumento mais útil para identificá-los. As UANs adotam medidas de controle para evitar esse tipo de contaminação. Contudo, é consenso que a ausência total da ocorrência de perigos físicos não é possível, principalmente em UANs classificadas como extraporte. Portanto, o objetivo deste trabalho foi realizar um levantamento das ocorrências de perigos físicos encontrados pelos usuários nas refeições servidas em um Restaurante Universitário (RU).

MÉTODOS

A pesquisa foi realizada em um RU de uma Universidade Federal do Nordeste brasileiro, durante a execução do contrato no ano de 2023. O RU tem gestão terceirizada, fornece refeições completas de segunda à sexta-feira, podendo distribuir até 400 desjejuns/dia, 4.000 almoços/dia e 2.400 jantares/dias. Os dados foram coletados a partir do formulário intitulado “Investigação de Perigos Físicos/Biológicos supostamente encontrado no alimento” elaborado pela Diretoria de Alimentação e Nutrição da Universidade e disponibilizado para preenchimento pelos usuários do RU quando na ocorrência do perigo nos alimentos fornecidos pelo restaurante.

RESULTADOS

Foram avaliados 12 formulários devidamente registrados pelos usuários do RU. Durante o período estudado as ocorrências se distribuíram da seguinte forma: 17% ocorrências em junho; 33% em setembro; 8% em outubro; 25% em novembro e 17% em dezembro. O maior percentual de ocorrências (75%) foi durante o serviço do almoço e as demais ocorreram durante o jantar. A presença de insetos foi o tipo de contaminante mais prevalente (33%), seguida de pedra e plástico (25% cada) e por fim de fragmento de porcelana e madeira (9% cada). Esses contaminantes podem ser oriundos do local de distribuição das refeições (área aberta com ventilação natural), baixa qualidade de alguns gêneros alimentícios e falhas no processo de manipulação dos alimentos.

CONCLUSÃO

Toda UAN é susceptível à ocorrência de perigos físicos, no entanto essa susceptibilidade tem forte relação com o nº de refeições produzidas. Esse resultado sugere que o aumento do nº de refeições causa uma maior demanda por matérias-primas, manipuladores de alimentos, equipamentos e instalações, os quais são muitas vezes responsáveis por contaminar os alimentos. A detecção por meio do preenchimento dos formulários e identificação de perigos físicos, por meio de análises microscópicas, contribuem para o constante aprimoramento de instrumentos de qualidade higiênico-sanitária em RUs e a segurança e qualidade dos produtos alimentícios oferecidos à população.

Palavras-chave: Alimentação institucional;Controle sanitário;Gestão da Qualidade;Serviços de Alimentação.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Oficina de escuta para elaboração de novas recomendações do Programa de Alimentação do Trabalhador: um relato de experiência

FERNANDA MARTINS DE ALBUQUERQUE[1]; NATHALIA CÉSAR NUNES[1]; VANESSA MANFRE GARCIA DE SOUZA[1]; DANIEL HENRIQUE BANDONI[2]; DANIELA CANELLA[1]. 1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, RIO DE JANEIRO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), instituído pela Lei nº 6.321/1976 sob responsabilidade do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), tem como objetivo melhorar as condições nutricionais, a qualidade de vida, o aumento da produtividade, a redução dos acidentes de trabalho e dos riscos de adoecimento decorrentes da má alimentação. As recomendações nutricionais do PAT, estabelecidas na Portaria nº 66/ 2006, não estão mais vigentes, desde a publicação do Decreto nº 10.854/2021, e é necessário que sejam estabelecidos novos parâmetros à luz do Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB). O presente relato tem como objetivo apresentar o processo de elaboração e realização de uma oficina de escuta a fim de gerar subsídios para a elaboração de uma proposta de recomendações nutricionais para o Programa.

MÉTODOS

Anteriormente à oficina, foi elaborado um roteiro de planejamento contendo a programação e os responsáveis pelas atividades. A oficina contou com dois facilitadores e quatro relatores. Para a lista de convidados, buscou-se contemplar representantes envolvidos na execução do PAT de diferentes instituições e regiões do Brasil. Com o propósito de apresentar informações relevantes e fornecer subsídios para os participantes, foi elaborado um documento de subsídio apresentando o PAT, seus objetivos, modalidades de execução, trajetória, justificativa para a atualização dos parâmetros nutricionais, e as questões norteadoras do diálogo da oficina. Além desse documento, foi enviado aos participantes o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e a programação. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Pedro Ernesto da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (parecer 6.312.985).

RESULTADOS

A atividade aconteceu em agosto de 2023, de maneira *online*, com duração de três horas e participação de: nutricionista que atua no PAT, representantes do Governo Federal que atuam com políticas de alimentação e nutrição, do Conselho Federal de Nutricionistas, do MTE e uma docente pesquisadora do PAT. Desenvolvimento da oficina: dinâmica de apresentação; contextualização do tema; relato de experiência da nutricionista participante; e momento de diálogo com base nas questões norteadoras, divididas em

blocos conforme as modalidades. A partir da discussão de cada modalidade, emergiram ideias de como alinhar as recomendações do PAT ao GAPB: restringir a oferta de alimentos ultraprocessados, considerando um limite percentual e a definição daqueles cuja oferta deve ser proibida, limitar a aquisição de determinados alimentos ultraprocessados e usar como referência as diretrizes que estão sendo elaboradas para a composição da nova cesta básica brasileira.

CONCLUSÃO

A oficina mostrou que é necessário estabelecer parâmetros nutricionais para o PAT à luz do GAPB específicos para cada modalidade, de forma a restringir a aquisição e oferta de ultraprocessados e incentivar o consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados.

Palavras-chave: Refeição;Políticas de Alimentação e Nutrição;Alimentação Coletiva.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

O mapeamento de processos na gestão da qualidade de um lactário hospitalar

SIMONE DE PINHO FERREIRA AZEVEDO[1]; MIRIAN MARTINS GOMES[1]; SILVIA REGINA MAGALHÂES COUTO GARCIA[2]. 1. FIOCRUZ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UFRJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Fórmulas infantis podem ser coadjuvantes ou medida terapêutica para recuperação das crianças hospitalizadas, quando a amamentação está impossibilitada ou contraindicada. Assim, as atividades no lactário, que é o local do hospital responsável pelo preparo das fórmulas infantis, devem ser realizadas sob rigorosas técnicas assépticas, objetivando oferecer à criança uma alimentação com menor risco de contaminação. Conhecimento e controle dos processos envolvidos no preparo das fórmulas infantis são fundamentais para o monitoramento eficaz da qualidade do produto produzido, e imprescindíveis para a melhoria na gestão da qualidade de um lactário hospitalar. Ferramentas podem apoiar a gestão da qualidade, sendo o mapeamento dos processos uma delas, que se destaca por possibilitar analisar fatores críticos e identificar oportunidades de melhorias nos processos. A ausência de trabalhos no âmbito da Nutrição que utilizem o mapeamento dos processos como ferramenta de controle e acompanhamento justifica a realização deste trabalho. O objetivo deste estudo foi mapear processos identificados na manipulação de fórmulas infantis acondicionadas em mamadeiras e propor oportunidades de melhorias ao lactário de um Instituto Nacional de Saúde.

MÉTODO

Trata-se de um estudo de caso realizado em um Serviço de Lactário Hospitalar. Para a identificação dos processos envolvidos na manipulação das fórmulas infantis foi realizada a observação*in loco* durante dois dias e para o mapeamento dos processos identificados foi produzida a matriz SIPOC. Em seguida, foi utilizado o software Bizagi® para o desenho dos processos, que subsidiou a proposição das oportunidades de melhorias.

RESULTADOS

Foram identificados e mapeados 27 processos na manipulação das fórmulas infantis. Com o mapeamento, foram percebidas quatro oportunidades de melhorias para a gestão da qualidade do Serviço de Lactário em estudo: plano de contingência para falta de água, para o resfriamento, utilização de mamadeiras estéreis e desenvolvimento de cronograma de reuniões com equipes multiprofissionais.

CONCLUSÕES

O mapeamento de processos, com o auxílio da matriz SIPOC e da ferramenta Bizagi®, possibilitou a observação detalhada dos processos envolvidos na manipulação das

fórmulas infantis, permitindo a identificação das oportunidades de melhorias.Portanto, esta metodologia contribuiu para auxiliar a gestão da qualidade do serviço estudado, podendo ser utilizado em outros serviços assistenciais e produtivos, ressaltando a relevância deste trabalho.

Palavras-chave: Fórmulas Infantis;Gestão da Qualidade;Matriz Sipoc.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Opinião de gestores e funcionários sobre barreiras e facilitadores para implementação de um modelo de informação nutricional qualitativa em bufê de autosserviço

NATALIA FOGOLARI[1]; CAMILA LUNARDI MONDADORI MESSAGGI[1]; PAULINE BITZER RODRIGUES[1]; ALINE NALON ZAGHI[1]; RENATA CARVALHO DE OLIVEIRA[2]; ANA CAROLINA FERNANDES[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO CATÓLICA DE SANTA CATARINA, JOINVILLE - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Restaurantes são um ambiente propício para a aplicação de iniciativas promotoras da alimentação saudável, incluindo a provisão de informação nutricional das preparações culinárias. Informações qualitativas, como a lista de ingredientes e símbolos indicativos de preparações saudáveis, têm demonstrado maior impacto na melhoria das escolhas alimentares do que quantitativas, como calorias. Contudo, sua implementação bem-sucedida depende do envolvimento dos funcionários dos restaurantes, e poucos estudos abordam a perspectiva desses atores. Este estudo teve como objetivo explorar a opinião de gestores e funcionários de um restaurante tipo bufê de autosserviço em relação às barreiras e facilitadores percebidos na implementação de um modelo de informação nutricional qualitativa.

MÉTODOS

Estudo qualitativo, do tipo estudo de caso, realizado em um restaurante tipo bufê de autosserviço em que houve a implementação de um modelo de informação nutricional qualitativa, composto por nome da preparação, lista de ingredientes, e destaque para os ingredientes orgânicos, durante 5 dias. Após a implementação, todos os funcionários que tinham alguma função relacionada à implantação da informação nutricional ou disposição e reposição das preparações culinárias no bufê foram convidados a participar da pesquisa, com aceite de 93% (n=13). Os dados foram coletados por meio de entrevista semiestruturada com perguntas abertas: 1)Quais foram as facilidades e dificuldades da implementação da informação nutricional neste restaurante? 2)Quais suas recomendações para implementação de informação nutricional em restaurantes? Foi realizada análise temática das respostas, com categorização em temas e subtemas.

RESULTADOS

Foram entrevistados dois gestores e 11 funcionários. Os participantes eram em sua maioria do sexo feminino (64%), entre 40 a 49 anos de idade (38%), escolaridade de ensino médio completo (64%), e cargos de auxiliar de cozinha (31%) e garçom (31%). O tempo médio das entrevistas foi de 2 minutos, variando de um a seis. Foram identificados

seis temas e 15 subtemas. Foi mencionada apenas uma barreira, referente à preocupação de uma gestora sobre a opinião do consumidor ao identificar insumos de baixa qualidade nutricional na lista de ingredientes das preparações culinárias. Os entrevistados identificaram diversos facilitadores, como vantagens em relação à padronização dos ingredientes utilizados nas preparações culinárias, valorização e otimização do tempo de trabalho dos funcionários, bem como atendimento do direito à informação pelos consumidores.

CONCLUSÃO

A informação nutricional qualitativa na forma de lista de ingredientes foi considerada de fácil implementação por funcionários e gestores do restaurante, com vantagens para os funcionários e aprimoramento da experiência do consumidor. Sugestões incluem a realização de estudos qualitativos em locais diferentes e estudos quantitativos com amostras maiores para avaliar a extrapolação desses dados.

Palavras-chave: serviço de alimentação;pesquisa qualitativa;informação interpretativa;alimentação coletiva;restaurante.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

O professor como elo de Segurança dos Alimentos no contexto escolar: o que mudou com a pandemia da Covid-19?

SUENY ANDRADE BATISTA; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO; GABRIEL TELES CÂMARA; EDUARDO NAKANO; JULYANA NOGUEIRA FIRME; VERÔNICA CORTEZ GINANI. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A garantia de um ambiente propício à Segurança dos Alimentos (SA) e consequente mitigação das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) deve ser uma responsabilidade compartilhada. Diante desta perspectiva, o professor assume um elo crítico dentro do contexto escolar, atuando como mediador da aprendizagem, multiplicador de conhecimentos e influenciador de comportamentos. Diante disso, é necessário conhecer as experiências desse público com a alimentação e considerar fatores que podem influenciar a SA. Este estudo objetivou avaliar a percepção de risco (PR) e o conhecimento sobre SA de professores do ensino fundamental de escolas públicas do Distrito Federal (DF) (Brasil) e verificar possíveis mudanças geradas pela pandemia da COVID-19.

MÉTODOS

Estudo transversal e quali-quantitativo, realizado em dois períodos: i) março a outubro/2019 e ii) novembro/2021 a junho/2023, em treze escolas do DF. A amostra foi composta por professores do ensino fundamental (n=107 *vs* n=123). Foram utilizados dois instrumentos: i) lista de verificação do risco sanitário do Cecane/UFRGS (FNDE) e ii) questionário para avaliar percepção de risco. Foi realizada estatística descritiva no Programa IBM SPSS 27.0 e os resultados foram apresentadas como média, desvio padrão e frequências.

RESULTADOS

Em 2019, 69,2% (n=9) das escolas apresentavam risco sanitário regular e 30,8% (n=4) apresentavam risco alto; e na segunda etapa, 53,8% (n=7) e 46,2% (n=6), respectivamente. Em ambas as etapas, os professores subestimaram o risco relacionado ao consumo alimentar na escola (86%; n=92 *vs* 89,4%; n=110). Quanto ao conhecimento, a média foi semelhante, 6,6 (DP±2,4) e 6,8 (DP±2,5), respectivamente. Notadamente, os temas com médias mais baixas relacionaram-se à correta higienização das mãos e de vegetais, contaminação cruzada e descongelamento adequado de alimentos. Salienta-se

que na primeira etapa, apenas 25,5% dos professores acertaram quanto ao correto processo de higienização das mãos. No segundo momento da pesquisa houve uma redução substancial desse percentual, no qual apenas 12,2% responderam corretamente. Outro destaque foi a temática “contaminação cruzada”, visto que houve um aumento na média de acerto, de 39,6% para 58,2%; contudo, permanece um percentual baixo.

CONCLUSÃO

Os professores apresentaram baixos níveis de PR e conhecimento médio de SA. A escola deve ser um ambiente sem barreiras para mitigar as DTHA. Portanto, a formação adequada dos professores é essencial, uma vez que eles também estão envolvidos na formação dos alunos em SA, bem como na comunicação adequada dos riscos. Ademais, é imprescindível realizar estudos para compreender a persistência desses resultados mesmo após uma pandemia, considerando o aumento significativo da importância da higiene no cotidiano da população.

Palavras-chave: Conhecimento;Educação;Percepção de risco;Promoção da Saúde em Ambiente Escolar.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

O técnico de nutrição e dietética na fiscalização do contrato de alimentação

KÁTIA ALESSANDRA MENDES DA SILVA; PRISCILA SILVA ARAÚJO MONTEIRO; REBECA BENEVIDES DIAS LIMA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Técnico em Nutrição e Dietética (TND) é o profissional reconhecido sob a Classificação Brasileira de Ocupações CBO-325210, com formação técnica em nível médio cuja atuação deve ser realizada sob a supervisão do nutricionista para promover, manter e recuperar a saúde humana, através de atividades relacionadas a alimentação e nutrição. Quando do processo de terceirização de um serviço de alimentação, especialmente em instituições públicas tem-se a necessidade da elaboração de termo de referência (TR) bem sua a fiscalização técnica. Este trabalho buscou apresentar algumas das possibilidades de atuação do TND para a além do processo produtivo das refeições.

MÉTODOS

Relato de experiência de um técnico em nutrição e dietética atuando na área de nutrição em alimentação coletiva em um hospital público como fiscal técnico de um contrato de prestação de serviços continuados de alimentação e nutrição. Este relato tem seu marco temporal definido entre fevereiro de 2020 até julho de 2023 e a atividade fiscalização técnica exercida nesta experiência caracterizou-se pelo acompanhamento técnico com o objetivo de avaliar a execução da prestação dos serviços de acordo com os moldes contratados.

RESULTADOS

A fiscalização técnica é realizada a partir da aferição da execução de todos os serviços e procedimentos descritos no termo de referência da contratação, que abordam os trâmites técnicos da nutrição como o dimensionamento e definição dos cargos de pessoal, de equipamentos e utensílios, especificação de todos insumos alimentícios, descartáveis e de produtos químicos, adequação da estrutura física, acompanhamento do processo integral do fluxo produtivo das refeições, até o cumprimento de normativos relacionados as atribuições deste fiscal utilizar o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), elaborar indicadores para fins de avaliação da qualidade do serviço prestado, pesquisa de satisfação junto aos seus clientes/pacientes, relatórios técnicos mensais, cálculo do valor mensal dos serviços oferecidos e aplicação de glosas decorrentes da execução insipiente.

CONCLUSÃO

O técnico em nutrição tem atuação e competência relevante tanto na elaboração e fiscalização do termo de referência, permitindo ao nutricionista parceiro executar com

mais tranquilidade as atividades que lhe são privativas. A adoção e reconhecimento deste trabalho conjunto e harmônico cumprem por consequência na oferta de uma alimentação que atenda as dimensões do direito humano, a sociocultural a econômica e a ambiental com impacto direto e positivo na integralidade das práticas do cuidado dos indivíduos assistidos.

Palavras-chave: Termo de referência;Instrumento de medição de resultados;Edital;Governança;Licitação.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

PANC na gastronomia de Minas Gerais: atrativo, inovação e surpresa aos clientes

LETÍCIA TERRONE PIERRE; MARCELA ANDRADE DE PAIVA; RAFAELA PEREIRA ABREU; LORENA ABREU CUSTÓDIO; NATÁLIA CALDEIRA DE CARVALHO; CAMILA CARVALHO MENEZES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A inclusão de PANC em restaurantes da *haute cuisine* e em festivais gastronômicos, divulgados geralmente na mídia, mas raramente na literatura científica, têm contribuído para a disseminação do conhecimento e utilização. Nesse sentido, o presente trabalho objetiva avaliar os motivos para a inserção de pratos contendo PANC no cardápio de restaurantes da capital e cidades históricas de Minas Gerais.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo exploratório de caráter quantitativo, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFOP (CAAE 64298922.0.0000.5150). Foram realizadas entrevistas com chefes de cozinha/cozinheiros de restaurantes da capital e de cidades históricas de Minas Gerais: Congonhas, Brumadinho, Sabará, Mariana, São João Del Rei, Tiradentes e Ouro Preto. O convite e agendamento das entrevistas foram realizados por meio de ligação telefônica, e-mail e WhatsApp Web.

A entrevista foi realizada por meio da plataforma *Google Meet*, conduzida pelo entrevistador com o apoio de um questionário semi-estruturado, dividido em três seções: 1ª) dados sociodemográficos e perfil do restaurante; 2ª) conhecimentos sobre PANC, espécies presentes na região e utilização alimentícia; 3ª) sobre a presença de preparações culinárias contendo PANC no cardápio do restaurante. Entre as questões distintas avaliadas, investigou-se os motivos para a inserção de pratos contendo PANC no cardápio dos restaurantes.

RESULTADOS

Entre os chefes de cozinha e cozinheiros, observamos que a maioria era Chefe de cozinha (38%), seguido de Proprietário e Chefe/Cozinheiro (36%) e, apresentavam mais de 10 anos de experiência (73,5%). A maioria dos restaurantes foram classificados como tradicional (44,5%) e de especialidade (26,5%), principalmente mineira (14%) e, estavam em funcionamento há mais de 10 anos (57,5%). Dentre os principais motivos para a inserção de PANC no cardápio dos restaurantes, 74% dos participantes consideraram que "é um atrativo ao cliente", 84 % como uma “inovação do cardápio” e que “surpreende o cliente”. Nota-se, atualmente, uma revalorização de plantas tradicionais no meio gastronômico, ressignificando as PANC de “comida de pobre” a “pratos *gourmet*”, valorizadas por chefes, empresários do mundo gastronômico e consumidores.

CONCLUSÃO

Pelo perfil dos chefes/cozinheiros e dos restaurantes percebemos que ambos estão bem sólidos no mercado gastronômico. Concluímos que a inserção de PANC em preparações no cardápio de restaurantes da capital e cidades históricas de Minas Gerais é considerada como um atrativo aos clientes, inovação do cardápio e forma de surpreender o cliente. Acredita-se que tais fatos são importantes para estimular a disseminação e o consumo de PANC.

Palavras-chave: restaurantes;culinária;plantas comestíveis .

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Panorama dos Restaurantes Populares no Brasil: uma análise de 2015 e 2018

MARIA CLARA DE SOUSA BARBOSA; LUCÉLIA DA CUNHA CASTRO; POLIANA CRISTINA DE ALMEIDA FONSECA VIOLA; TAÍS MELO DE RESENDE; KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ; SUELY CARVALHO SANTIAGO BARRETO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os Restaurantes Populares (RPs) no Brasil desempenham um papel importante na promoção da segurança alimentar e nutricional, oferecendo refeições balanceadas a preços acessíveis. Essa iniciativa visa fornecer alimentação de qualidade a preços reduzidos, tornando-se uma opção acessível para a população em geral. Nesse sentido, este estudo teve como objetivo analisar o número de Restaurantes Populares implantados nos anos de 2015 e 2018 no Brasil, bem como examinar a situação desses equipamentos públicos.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo com abordagem ecológica, utilizando dados do Mapeamento de Segurança Alimentar e Nutricional (MapaSAN), extraídos do site do Governo Federal em janeiro de 2024. Foram extraídas informações dos RPs registrados nos anos de 2015 e 2018. As variáveis analisadas incluíram a Unidade da Federação (UF), situação atual do equipamento público (categorizada: em funcionamento, em construção ou paralisado) e motivo da paralisação. A análise dos dados foi realizada por meio do programa Microsoft Excel, versão 2016, aplicando-se análise estatística descritiva, utilizando-se a frequência relativa. Por se tratar de informações de domínio público, ficou dispensada a submissão em comitê de ética em pesquisa.

RESULTADOS

Em 2015, foram registrados 200 RPs, dos quais 86,5% (n=173) estavam em pleno funcionamento, 5,0% (n=10) em fase de construção e 8,5% (n=17) paralisados. Em contraste, em 2018, o número total de RPs diminuiu para 169. No entanto, 91,7% (n=155) estavam funcionando, 1,8% (n=3) em construção e 6,5% (n=11) paralisados. Dentre os motivos para a paralisação dos equipamentos públicos, destacam-se processos de municipalização, realização de obras e reformas, ou falta de recursos. Ao analisar os estados com os maiores números de RPs em funcionamento, observa-se uma redução entre 2015 e 2018 em São Paulo (queda de 14,1%) e Minas Gerais (queda de 2,2%). Em contrapartida, alguns estados apresentaram aumento no número de RPs em funcionamento nesse período, como Maranhão (7,2%), Bahia (3,3%); Rio Grande do Norte (2,9%), Paraná (2,6%) e Distrito Federal e Mato Grosso, ambos com aumento de 0,7%.

CONCLUSÃO

Com base nos resultados apresentados, é evidente que houve uma redução no número total de RPs no Brasil entre os anos de 2015 e 2018. A análise da situação desses restaurantes revelou desafios, como uma parcela considerável de estabelecimentos em construção e paralisados. Esses resultados sugerem a importância de uma análise contínua e estratégias eficazes para garantir a sustentabilidade e a eficiência dos RPs.

Palavras-chave: Restaurante popular;Alimentação;Alimentação saudável.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Para além da refeição: O papel científico dos restaurantes universitários a partir da experiência no III encontro brasileiro

ELENILMA BARROS DA SILVA[1]; GRACIELE SILVA LEÃO[2]; CAMILA ELIZA FERNANDES PAZZINI[3]; LUCYANNE MARIA CORREA[4]; MURIEL DA SILVA CARNEIRO[5]; RENATA SANTOS PEREIRA MACHADO[6]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO CATALÃO (UFCAT), CATALÃO - GO - BRASIL; 3. INSTITUTO FEDERAL DE GOIÁS, FORMOSA - GO - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ (UFPR), CURITIBA - PR - BRASIL; 5. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE (UFF), NITERÓI - RJ - BRASIL; 6. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO (UFRJ), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os Restaurantes Universitários (RU) desempenham um papel fundamental não apenas como fornecedores de refeições, mas também como espaços potenciais para a produção científica no campo da nutrição. Estes ambientes oferecem uma rica variedade de oportunidades para investigações interdisciplinares e reconhecer o seu potencial científico não apenas enriquece a formação acadêmica, mas também abre novas perspectivas para abordagens integradas e soluções inovadoras em alimentação e nutrição dentro das instituições de ensino superior, contribuindo para a melhor gestão destes espaços. Assim, o objetivo deste relato é descrever a experiência da Rede RU na elaboração e execução do III Encontro Brasileiro de Restaurantes Universitários (III EBRU) cujo tema central foi: RU como espaço de ciência para além da produção de alimentos.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência sobre III EBRU, uma iniciativa da Rede RU que teve uma comissão organizadora composta por nutricionistas representantes de sete instituições federais de ensino superior do Brasil. Para a realização do evento escolheu-se uma instituição parceira para sediar a transmissão que aconteceu em ambiente virtual, ao vivo pelo Canal da Rede RU, no Youtube, nos dias 25 e 26 de maio de 2023. A programação científica priorizou a abordagem de temas relacionados ao tema central do evento, bem como a divulgação de materiais técnicos produzidos em alguns RU do Brasil. O evento foi avaliado pelos participantes utilizando a ferramenta *Google Forms* por meio de uma escala *Likert* de cinco pontos sendo os extremos 1 (detestei) e 5 (adorei) direcionadas aos critérios: assunto apresentado; forma de apresentação do assunto; tempo de apresentação; importância do tema para o desenvolvimento das suas atividades. Ao final do evento, os participantes receberão certificado.

RESULTADOS

O evento contou com uma mesa de abertura e quatro mesas redondas que abordaram os seguintes temas: Mesa 1 - O RU como espaço de ensino, pesquisa e extensão; Mesa 2 - Políticas públicas e o RU: o papel da assistência estudantil; Mesa 3 - Caminhos da pós-graduação nos RU: desafios e oportunidades e Mesa 4 RU - como despertar, fortalecer e integrar a formação no estágio. Foram apresentados 3 trabalhos técnicos: Cardápio inclusivo: receitas veganas do restaurante universitário da UFRJ; Livro de Receitas do RU/UFRN e Restaurante Universitário Sustentável da UFPR. A programação foi encerrada com o lançamento da pesquisa "Governança nos Restaurantes Universitários como promotor de Ambiente Alimentar Saudável". Participaram 170 pessoas e o evento teve aprovação positiva (soma dos critérios gostei e adorei) por mais de 90% do público.

CONCLUSÃO

O evento oportunizou ampliar a compreensão dos RUs que além de local de campo de estágio para diversos cursos de graduação e pós-graduação, também são espaços de produção de ciência, saberes que dialogam com o mercado e a sociedade, para além da assistência estudantil.

Palavras-chave: Formação profissional;Produção de Alimentos;Segurança Alimentar e Nutricional;.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Pegada hídrica de preparações ovolactovegetarianas servidas em um restaurante universitário do sudeste brasileiro

DANIELA ALVES SILVA[1]; TUANE NETO RODRIGUES[1]; ELLEN ALMEIDA DOS SANTOS[1]; VIRGÍLIO JOSÉ STRASBURG[2]; LUCILÉIA GRANHEN TAVARES COLARES[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, VITÓRIA - ES - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

A gestão das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) deve estar pautada na promoção da sustentabilidade. Os indicadores ambientais irão nortear a tomada de decisão desde o planejamento dos cardápios até o destino dos resíduos gerados no processo. Entre esses indicadores destaca-se a pegada hídrica, a qual permite mensurar a quantidade total de água utilizada, direta ou indiretamente, no ciclo de vida dos alimentos. Assim, o objetivo deste estudo foi comparar as pegadas hídricas entre preparações vegetarianas de um restaurante universitário. Trata-se de estudo transversal conduzido em um restaurante universitário localizado em uma capital do sudeste brasileiro, em que se realizou a análise do impacto ambiental de preparações ovolactovegetarianas servidas no cardápio do jantar entre os dias 04 a 10 de outubro de 2023, respectivamente: Omelete; Escondidinho de proteína texturizada de soja (PTS); Legumes ao molho de bolonhesa de ervilha; Torta de soja e PTS com batata. Para tal, acompanhou-se o processo de produção a fim de obter a relação dos ingredientes e as respectivas quantidades utilizadas. A partir dessas informações, foram calculadas as pegadas hídricas (PHid, em L) das preparações no aplicativo EcoNutri®, desenvolvido pelo Laboratório de Pesquisa e Extensão em Sustentabilidade na Produção de Refeições, conforme a tabela de Garzillo et al. (2019). Os dados foram tabulados e analisados de forma descritiva no programa *Statistical Package for Social Science for Windows* (SPSS, versão 23.0)**.** A PHid *per capita* diária foi calculada dividindo-se o valor da PHid total pelo número de clientes programados (n=700). A média de PHid total das preparações ovolactovegetarianas foi de 88.278,3±69.614,9 L, sendo o maior valor referente à Omelete (205.667,6 L) e o menor, à PTS com batata (28.323,05 L). As PHid *per capita* estimadas foram de: 293,8L (Omelete); 66,4 (Escondidinho de PTS); 103,0 (Legumes ao molho); 126,9 L (Torta de soja) e 40,5 L (PTS com batata), sendo a média nos dias analisados de 126,1±99,4L *per capita*. Conclui-se que há grande variação nos valores de pegada hídrica das preparações ovolactovegetarianas servidas no restaurante universitário, sendo o maior valor encontrado para a Omelete, preparação essa que apresenta o ovo como ingrediente principal. Diante disso, ressalta-se a importância do emprego desse indicador na prática em alimentação coletiva, a fim de direcionar as combinações das preparações que irão compor o cardápio que possa contribuir com a redução do impacto ambiental na produção de refeições.

Palavras-chave: Sustentabilidade;Pegada hídrica;Impacto ambiental;Preparações do cardápio;Restaurante universitário.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Pegada hídrica e de carbono em preparações vegetarianas de uma instituição privada de ensino de Vitória-ES

LUCIANA ALMEIDA COSTA; VICTORIA BRANDÃO SPADETTO; DANIELA ALVES SILVA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO, VITÓRIA - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O impacto ambiental do preparo de alimentos é um fator que não deve ser negligenciado durante o planejamento de cardápios. Um indicador para avaliação da sustentabilidade é a Pegada Ambiental. Ainda não existe na literatura referência de Pegadas nas refeições, mas é importante a avaliação, principalmente para comparar preparações e ingredientes utilizados. A Pegada Hídrica (PH) pode ser definida como o volume total de água usado em toda a cadeia de um processo produtivo, e a sua avaliação pode exercer um papel importante no gerenciamento de recursos hídricos. A pegada de carbono mede as emissões de gases de efeito estufa. O objetivo deste trabalho é avaliar duas pegadas ambientais: a Pegada Hídrica (PH) e a Pegada de Carbono (PC) em três preparações vegetarianas oferecidas à pré-escolares.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado com preparações vegetarianas oferecidas em um centro de educação infantil em Vitória - ES. Foram calculadas duas pegadas ambientais, a Pegada Hídrica (PH) e a Pegada de Carbono (PC). As três preparações vegetarianas foram oferecidas nos meses de outubro a dezembro de 2023. A composição de cada preparação foi verificada através das fichas técnicas contendo os ingredientes e quantidades per capita. Os dados foram organizados em planilha Excel com todos os ingredientes utilizados em cada preparação, com as respectivas PH e PC. Para o cálculo das pegadas, utilizou-se a ferramenta Eco Nutri desenvolvida pelo Laboratório de Sustentabilidade na Produção de Refeições (LASUPRE). As preparações avaliadas foram: P1 - Hambúrguer de Lentilha; P2 - Moqueca de Grão de Bico com Banana da Terra e P3 - Mini Almondegas de Proteína de Soja com Molho de Tomate.

RESULTADOS

Os valores per capita da Pegada Hídrica e Pegada de Carbono do Hambúrguer de Lentilha (P1) foram 86,540 l e 12,825 gCO2e, respectivamente. Na preparação Moqueca de Grão de Bico com Banana da Terra (P2) foram calculados 82,705 l (PH) e 49,076 gCO2e (PC) e os valores da Pegada Hídrica e Pegada de Carbono nas Mini Almôndegas de Proteína de Soja com Molho de Tomate (P3) foram 54,265 l e 49,972 gCO2e, respectivamente.

CONCLUSÃO

De acordo com os resultados obtidos, a preparação Mini Almôndegas de Proteína de Soja com Molho de Tomate (P3) foi a que atingiu menor valor de Pegada Hídrica e o Hambúrguer de Lentilha (P1) atingiu menor valor de Pegada de Carbono. Destaca-se a necessidade de avaliar e comparar as pegadas ambientais com as demais preparações oferecidas no centro de educação infantil. A fase de planejamento de cardápios, além de ser essencial na formação de hábitos e consumo de alimentos saudáveis, é um importante momento para avaliação da sustentabilidade, principalmente através das pegadas ambientais.

Palavras-chave: Sustentabilidade;Alimentação Escolar;Dieta Vegetariana.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Percentual de aleitamento materno exclusivo nos estados da Amazônia Legal

SOFIA STEFANNYMOSQUEIRA DA SILVA; MAYZA BATISTA MIRANDA; HUGO CABRAL DIAS; AMANDA PEREIRA MOURA DA SILVA; ROSETE CARDOSO E CARDOSO; NAIZA NAYLA BANDEIRA DE SÁ. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Organização Mundial da Saúde (OMS) e o Ministério da Saúde (MS) recomendam que bebês até os seis meses de vida devem receber somente o leite materno como a única fonte de alimentação. O aleitamento materno exclusivo (AME) é essencial para a proteção e a preparação do organismo do bebê e traz benefícios futuros tanto para a mãe quanto para a criança, incluindo a redução do risco de doenças, como a obesidade e o câncer de mama. O AME é um fator determinante para a redução de desnutrição entre crianças de 0 a 5 anos. Com isso, o presente estudo tem como objetivo identificar os percentuais do aleitamento materno exclusivo nos estados pertencentes à Amazônia Legal.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, quantitativo, por meio de dados secundários do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), em que calculou-se a frequência de AME em crianças menores de 6 meses, de ambos os sexos, segundo os estados da Amazônia Legal, no período de 2021 e 2022.

RESULTADOS

Em 2021, foram registrados 10.030 menores de seis meses no SISVAN, na Amazônia Legal; destes, 55% estavam em AME. Ao comparar o total de crianças <6 meses acompanhadas pelo SISVAN, em 2021, entre os estados da Amazônia Legal observou-se que o Pará notificou o maior número de crianças < 6 meses (2.856), enquanto que Roraima registrou apenas 17 crianças no período. A frequência de AME nos estados da Amazônia Legal, em 2021, foi, em ordem crescente: Maranhão (47%), Tocantins (51%), Amazonas (53%), Acre, Rondônia e Mato Grosso (57% cada), Pará (60%) e Roraima (65%). Em 2022 foram acompanhadas 13.807 crianças, sendo 55,5% em AME, semelhante à frequência de 2021. O estado com maior registros, na Amazônia Legal, foi o Mato Grosso (3.239) e o com menor número de menores de seis meses acompanhados continuou sendo Roraima: apenas 55 crianças. Em relação a frequência de AME no estados da Amazônia Legal, em 2022, encontrou-se: Roraima (29%), Acre (45%), Maranhão e Tocantins (48%, cada), Rondônia (51%), Mato Grosso (58%), Amazonas e Pará (60% cada). Embora em alguns estados e na frequência total para o território tenha sido observado que os percentuais ultrapassam os 50% estipulados pela OMS, é preciso cautela quanto à interpretação destes resultados, uma vez que as frequências se referem ao total de crianças < 6 meses atendidas na atenção primária e registradas no SISVAN,

não sendo portanto uma prevalência de AME para os estados. Ademais, destaca-se a evidente subnotificação na região aqui estudada, sendo esta uma limitação desta pesquisa.

CONCLUSÃO

Em síntese, esses dados destacam a importância do incentivo ao aleitamento materno exclusivo na Amazônia Legal, onde ainda há desafios em relação ao acesso aos serviços de saúde e à promoção da amamentação. Também se faz necessário fortalecer as ações e a implementação da vigilância alimentar e nutricional na região, a fim de dirimir os efeitos da subnotificação e aumentar a confiabilidade e acurácia dos indicadores para esta região.

Palavras-chave: Amamentação;Educação Alimentar e Nutricional;Região Amazônica.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Percepção dos comensais sobre o desperdício de alimentos em uma Unidade Produtora de Refeições institucional

JOSSANA PEREIRA DE SOUSA GUEDES; ALINY REGINA DE LIMA SILVA; ESTHER PEREIRA DA SILVA; MARIA APARECIDA LOPES CLEMENTINO DA SILVA. UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, BANANEIRAS - PB - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O desperdício de alimentos no mundo é elevado, inclusive na produção de refeições, o que torna importante a realização de ações sustentáveis nesse segmento do sistema alimentar. Neste contexto verifica-se a importância do profissional Técnico em Nutrição e Dietética, que tem como uma de suas atribuições na área de Alimentação Coletiva cooperar no controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdício, com vistas ao desenvolvimento sustentável. Diante do exposto, esta pesquisa objetivou avaliar a percepção dos comensais sobre o desperdício de alimentos em uma unidade produtora de refeições institucional.

MÉTODOS

Os dados foram coletados em maio de 2023, durante o estágio obrigatório em Unidade Produtora de Refeições do curso Técnico em Nutrição e Dietética. Durante sete dias foram pesados em balança tipo plataforma o total de restos de alimentos deixados nos pratos pelos comensais no almoço e no jantar. Na semana seguinte, foi aplicado um questionário com três perguntas sobre o desperdício de alimentos na unidade: Você acha que as pessoas que se alimentam na unidade deixam muita comida no prato? Nesta refeição, como você dimensiona a quantidade de restos no seu prato? Qual motivo levou você a deixar restos de comida no seu prato? Os dados foram analisados por meio de estatística descritiva, sendo apresentados como frequências absolutas e relativas (%).

RESULTADOS

Em sete dias, a unidade serviu 3.324 refeições no almoço e 2.771 refeições no jantar. O total do resto foi 272kg no almoço e 243kg no jantar. Considerando um consumo per capita médio de 500g por refeição, em sete dias, 544 e 486 pessoas poderiam ser alimentadas com a quantidade de alimentos desperdiçada no almoço e no jantar, respectivamente, o que corresponde a, aproximadamente, um dia de serviço. Duzentos e quatro (204) comensais responderam ao questionário e 78% (n=159) afirmaram que as pessoas que se alimentam na unidade deixam muita comida no prato. Quando perguntados sobre a quantidade de resto deixada no seu próprio prato, a maioria afirmou que era pouca (60%; n=122), 37% (n=76) indicou ser uma quantidade razoável e 3% (n=6) que era muita. O motivo principal para deixar alimentos no prato foi falta de apetite (50%; n=102), seguido da qualidade da preparação (43%; n=88) e da quantidade servida

(7%; n=14). A partir dos resultados obtidos foi elaborado um banner sobre o desperdício de alimentos na unidade para sensibilizar os comensais sobre a necessidade de não desperdiçar alimentos.

CONCLUSÃO

Diante do exposto, verifica-se a necessidade de ações periódicas de educação ambiental com os comensais da unidade, visando a conscientização sobre a importância da sustentabilidade. Destaca-se também a importância da atuação do Técnico em Nutrição e Dietética na supervisão da produção de refeições e no controle do desperdício de alimentos com ações que preservem e recuperem o meio ambiente.

Palavras-chave: Educação ambiental;Restos;Produção sustentável.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Percepção e treinamento dos manipuladores de alimentos quanto aos riscos ocupacionais em restaurante universitário de São Cristóvão, Sergipe

AMILTON GOMES DA SILVA FILHO; ADJANINE CARVALHO SANTOS PIMENTA; DAYANE GABRIELE SANTOS DE ANDRADE; MIKAELA ROCHA CARVALHO; MICHELLE GARCÊZ DE CARVALHO; JEANE DOS SANTOS FERREIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE (UFS), SÃO CRISTÓVÃO - SE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os Restaurantes Universitários (RU) são equipamentos para a promoção da segurança alimentar e nutricional de estudantes e servidores em Instituições Públicas de Ensino. Considerando a importância da adoção de medidas preventivas para a segurança do trabalho em UAN e a promoção da saúde manipuladores de alimentos para a oferta de refeições de acordo com os padrões nutricionais, sensoriais e higiênicos, o objetivo desse estudo foi avaliar a percepção dos riscos ocupacionais e realizar treinamento para manipuladores para minimização dos riscos ocupacionais.

MÉTODOS

O estudo integra o projeto "Gestão da Qualidade no Restaurante Universitário, Sergipe" e foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe (Parecer n° 5.925.936/2023). Trata-se de um estudo transversal. A avaliação da percepção aos riscos ocupacionais foi realizada por meio da aplicação de um questionário com 15 itens, categorizados na escala do tipo Likert, com cinco itens: (1) Discordo totalmente, (2) Discordo parcialmente; (3) Não concordo e nem discordo; (4) Concordo parcialmente; (5) Concordo totalmente. O instrumento foi preenchido pelos manipuladores no ambiente de trabalho, no turno e horário conveniente para os mesmos. A classificação da percepção ao risco ocupacional ocorreu de acordo com a média de cada assertiva: Muito Baixa Percepção (0 a 1,5); Baixa Percepção (1,51 a 2,5); Percepção Regular (2,51 a 3,5), Alta Percepção (3,51 a 4,5) e Muito Alta Percepção (4,51 a 5). Os treinamentos sobre riscos ocupacionais foram realizados em dois dias não consecutivos, no turno da tarde, com carga horária de 30 minutos cada e a utilização de dinâmicas de integração e jogo.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 16 manipuladores de alimentos. A amostra analisada foi composta por 93,8% de homens, com idade média de 32,8 anos, a maioria com ensino médio completo (68,8%) e tempo de função menor que um ano (43,8%), abrangendo os cargos de Auxiliar de serviços gerais, Cozinheiro, Auxiliar de cozinha e Copeiro de produção. A análise da percepção dos manipuladores aos riscos ocupacionais indicou que 43,75% (n = 7) apresentaram Percepção Regular (2,51 a 3,5) e 56,25% (n = 9) demonstram Boa Percepção (3,51 a 4,5). As afirmativas que obtiveram maiores médias

foram referentes ao uso de equipamentos de proteção individual, enquanto os itens que apresentaram menores médias abordavam as condições de conforto ambiental e sintomas de doenças musculoesqueléticas.

CONCLUSÃO

O estudo aponta que os manipuladores têm conhecimento sobre a exposição aos riscos ocupacionais, no entanto a percepção acerca dos impactos e consequências dessa exposição à saúde física é reduzida, sendo essencial ações educativas de forma a sensibilizar os manipuladores para adoção consciente de medidas preventivas, como o uso de Equipamentos de Proteção Individual, e tornar o ambiente de trabalho mais seguro. Houve participação ativa dos manipuladores durante os treinamentos.

Palavras-chave: Alimentação coletiva;;Saúde ocupacional;;Capacitação em serviço;;Materiais de ensino;.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Perfil alimentar de idosos da Universidade da Maturidade de Palmas Tocantins

LUCAS RUAN SOARES DA SILVA; AMANDA CARVALHO AMARAL; ANDREIA TRAVASSOS;; ANNE CAROLINE LOPES ROSA; DANIELA LIMA PASCOAL; GUILHERME NOBRE DO NASCIMENTO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS, PALMAS - TO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O envelhecimento da população é uma característica global que impacta diretamente diversos aspectos da saúde e do bem-estar. No contexto brasileiro, a atenção à qualidade de vida dos idosos tem se tornado uma prioridade, destacando a importância de compreender e abordar os diferentes fatores que influenciam seu estado de saúde. Nesse cenário, a alimentação desempenha um papel crucial, sendo um componente fundamental para a promoção da saúde e a prevenção de doenças crônicas associadas à idade. Nesse contexto, a presente pesquisa se propõe a explorar o perfil alimentar dos idosos participantes da Universidade da Maturidade de Palmas, Tocantins.

MÉTODOS:

Este foi um estudo transversal cujos critérios de inclusão foram: idade igual ou superior a 60 anos, participação regular nas atividades da UMA e consentimento em participar do estudo. O critério de exclusão foi não possuir condições cognitivas para responder ao questionário. A coleta de dados foi feita por meio de entrevista presencial a partir de um questionário de frequência alimentar, modelo Elsa Brasil 2013 com adaptações à realidade local. A estimativa do consumo foi obtida com auxílio do programa Excel através do cálculo de alimento consumido x frequência de consumo e somando o grupo alimentar. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Tocantins, sob número de parecer CAE 30942420.0.0000.5519

RESULTADOS

Participaram do estudo 27 idosos com idade média de 68.28 anos. Todos residiam na zona urbana. Observou-se o maior consumo do grupo de massas seguido do grupo de carnes, ovos, leite e derivados. Outrossim, constatou-se um consumo médio de leguminosas e verduras, enquanto o consumo de frutas foi observado como sendo relativamente baixo. Esses resultados sugerem a necessidade de intervenções específicas para a promoção de uma alimentação mais equilibrada entre os idosos participantes, envolvendo o aumento do consumo de frutas e uma maior variedade de leguminosas e verduras.

CONCLUSÃO:

Com base nas análises do perfil alimentar dos idosos da Universidade da Maturidade de Palmas evidenciou-se padrões que merecem atenção em termos de promoção da saúde e

nutrição. A implementação de programas educacionais e orientações nutricionais personalizadas pode ser benéfica para melhorar os hábitos alimentares dessa população, contribuindo para uma melhor qualidade de vida durante o processo de envelhecimento. Vale ressaltar que o questionário de frequência alimentar depende da acurácia das respostas, da memória e da capacidade de autorrelato dos participantes, podendo resultar em subestimação ou superestimação do consumo alimentar.

Palavras-chave: Alimentação ;Nutrição idoso;Saúde do Idoso;Alimentação Coletiva.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Perfil de merendeiros em uma unidade escolar de um município do estado do Rio de Janeiro

INGRID DE PAULA FERREIRA; ROSEANE MOREIRA SAMPAIO; KEVELLYN VITÓRIA GARCIA DE LIMA; KEILA MACEDO DA SILVA; DANIELE DA SILVA BASTOS SOARES; PATRÍCIA CAMACHO DIAS. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE (UFF), NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os merendeiros são responsáveis pela oferta de uma alimentação saudável e adequada que contribua para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, aprendizagem, rendimento escolar e formação de hábitos alimentares saudáveis dos estudantes. Apesar da importância desses profissionais, o potencial educativo deles é, por muitas vezes, invisibilizado e não reconhecido no âmbito escolar por ser associado à baixa escolaridade desses profissionais. Assim, o objetivo deste estudo foi identificar o perfil socioeconômico e as percepções dos merendeiros sobre suas práticas profissionais em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Escolar (UANE) de uma escola de Educação Infantil (EI) em um município do Estado do Rio de Janeiro (RJ), para analisar o potencial de contribuição desses profissionais à educação dos escolares.

MÉTODOS

O estudo possui abordagem qualiquantitativa e é baseado no método de pesquisa *survey*, que permite a descrição de características socioeconômicas e profissionais do público analisado. A amostra de conveniência contou com a participação de todos os merendeiros de uma UANE de uma escola de EI para responder questionário previamente elaborado com perguntas sociais, econômicas e de percepções profissionais. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal Fluminense (CAAE 98417718500005243 e todos os merendeiros participaram das entrevistas após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido da pesquisa.

RESULTADOS

Foram entrevistados oito merendeiros, sendo 87,5% (n=7) do sexo feminino e 75% (n=6) que se declarou pardo/negro/afrodescendente. A faixa etária do grupo varia entre 40-52 anos, com 62,5% (n=5) entre 40-45 anos. Em relação ao estado civil, 75% dos merendeiros (n=6) declararam serem casados. Apenas 12,5% (n=1) é o(a) único(a) provedor(a) da sua família e 75% (n=6) possuem residência própria. O número de filhos varia de 1-4 filhos, sendo 50% (n=4) com 2 filhos, 37,5% (n=3) com 1 e 12,5% (n=1) com 4 filhos. Sobre a escolaridade, 75% (n=6) possuem superior completo ou estão cursando (Gastronomia, Nutrição ou Pedagogia), tendo 12,5% (n=1) concluído curso de pós-graduação. Todos os merendeiros informaram não participarem de ações de educação alimentar e nutricional (EAN) realizadas com os estudantes na escola. No entanto, com

relação à percepção sobre serem educadores escolares, todos reconheceram esse potencial do merendeiro nas atividades educativas junto aos escolares.

CONCLUSÃO

No contraponto da Literatura, a análise mostrou a modificação quanto à elevação do nível de escolaridade dos merendeiros, que têm buscado aprimoramento profissional. Todos têm a percepção que são agentes educadores, podendo contribuir com ações de EAN no contexto escolar. Além disso, os merendeiros interagem diariamente com os estudantes durante a distribuição das refeições, o que pode potencializar as ações de EAN na escola com a participação e contribuição desses profissionais.

Palavras-chave: Alimentação escolar; ;Políticas públicas de saúde;;Educação alimentar e nutricional;;Merendeiros;;Processo de trabalho;.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Perfil dos consumidores que compram alimentos em um campus universitário

CÁSSIA LUIZA DOS SANTOS FIRMINO HANG; NATÁLIA OLIVEIRA; NATHALIA RAPOSO BARREIROS COELHO; CAROLINE GEOFFREY RIBEIRO; TALITA LELIS BERTI. UNIFASE, PETRÓPOLIS - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os fatores socioeconômicos, como a renda, sexo e tipo de ocupação podem ser determinantes para a compra de alimentos, principalmente em ambientes institucionais, como em um campus universitário. Dada a importância dos ambientes institucionais para a promoção da alimentação saudável, o objetivo deste trabalho foi analisar o perfil dos consumidores que compram refeições em um campus universitário na cidade de Petrópolis, RJ.

MÉTODOS

Estudo transversal descritivo, quantitativo, realizado entre agosto e setembro de 2023 em uma universidade privada em Petrópolis/RJ. A população de estudo foi composta por colaboradores, estudantes e professores, todos maiores de 18 anos, que foram convidados a participar da pesquisa através das redes sociais e e-mails. Foram coletadas informações referentes à gênero (feminino, masculino e outro), idade (18-29; 30-49 e ≥50 anos), renda familiar em salários mínimos (<1;1-2;3-4 e ≥5), tipo de ocupação e se compram refeição no campus. O questionário utilizado foi elaborado pelo autor, e disponibilizado no Google Forms® para autopreenchimento. Foram descritas frequências relativas (%) e seus respectivos intervalos de confiança de 95% (IC95%), utilizado o software Stata/SE® versão 17.0. A pesquisa foi aprovada pelo CEP (CAAE: 70232423.4.0000.5245).

RESULTADOS

Participaram do estudo 244 indivíduos, sendo estes predominantemente do gênero feminino com 74,8%, adultos jovens, entre 18 e 29 anos (50%) com renda familiar ≥5 salários mínimos (48,4%). Entre os participantes, 57,4% (51,0-63,5) relataram comprar refeições no campus. Houve diferença significativa na compra de refeições no campus segundo o gênero, sendo mais frequente entre as mulheres [68,6% (60,3-75,8)], quando comparadas aos homens [30,0% (22,9-38,2)]; entre os estudantes [43,6% (35,5-51,9)] quando comparados aos colaboradores e professores [21,4% (15,7-29,1) e 35,0% (27,5-43,3), respectivamente]; e entre aqueles com renda familiar ≥5 salários mínimos [60% (51,6-67,8)], comparado às demais faixas de renda. Não houve diferença significativa entre as faixas etárias.

CONCLUSÃO

Os resultados apontam que a compra de refeições no campus acontece predominantemente pelo gênero feminino e estudantes. É possível que isso indique a necessidade de ampliação da variedade de refeições oferecidas em campus universitários de maneira geral, a fim de alcançar os diferentes públicos. Além disso, indivíduos com maior renda tiveram predominância na compra de refeições, o que ressalta a importância do aumento da oferta de alimentos com menor custo. Compreender o perfil desse consumidor no ambiente universitário, e seus determinantes, contribuem para definir estratégias de ampliação ao acesso a alimentação saudável.

Palavras-chave: Promoção da saúde alimentar e nutricional;comportamento alimentar;alimentação institucional.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Pesquisa microbiológica de coliformes totais e Escherichia coli em bancadas de manipulação de serviços de alimentação participantes da Categorização dos Serviços de Alimentação em um município da região central do Rio Grande do Sul

NICOLLI LAGES[1]; PATRÍCIA ARRUDA SCHEFFER[2]; ANA LÚCIA DE FREITAS SACCOL[1]; DEISE SILVA DE MOURA[3]; SILVANA M.M. BERTAGNOLLI[1]. 1. UNIVERSIDADE FRANCISCANA - UFN, SANTA MARIA - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM, SANTA MARIA - RS - BRASIL; 3. SECRETARIA DE INOVAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESTADO DO RS - SICT, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Serviços de alimentação fazem parte do cotidiano de milhares de consumidores ao redor do mundo, sendo primordial a entrega de produtos de qualidade. Uma área livre de micro-organismos patogênicos no local de manipulação dos alimentos é necessária para a produção de alimentos seguros. Os coliformes totais são formados principalmente pelos gêneros: *Escherichia, Citrobacter, Klebsiella, Serratia e Enterobacter,* sendo *Escherichia coli* uma bactéria comum no trato gastrointestinal de humanos, na maioria das vezes inofensiva mas podendo ter cepas altamente patogênicas. O objetivo dessa pesquisa foi quantificar Coliformes totais e *Escherichia coli*., em bancadas de manipulação dos serviços de alimentação de um município da região central do Rio Grande do Sul.

MÉTODOS

A pesquisa possui aprovação no Comitê de ética, nº 5.828.021, e está integrado a pesquisa do Programa INOVA RS da Secretaria de Inovação Ciência e Tecnologia (SICT). Amostras de dez estabelecimentos foram coletadas no período de outubro a dezembro de 2023, utilizando Scrub sampler com stick e neutralizante de amplo espectro da marca 3M™, de bancadas de manipulação em um perímetro de aproximadamente 20x20cm, coletados no momento de manipulação. Após a coleta, a bag da scrub recebe 5mL de água peptonada tamponada estéril e posteriormente após homogeneização, inicia-se a diluição seriada em tubos de ensaio nas diluições: 10^{-1}, 10^{-2} e 10^{-3}. Cada diluição utiliza uma placa 3M™ Petrifilm® Aerobic Count Plates, que determina o crescimento nas primeiras 24 horas de incubação, coliformes totais com crescimento de colônias na cor vermelha com formação de gás e nas próximas 24 horas, *Escherichia coli*, na coloração de crescimento das colônias, azul com formação de gás. Totalizando um período de 48 horas de incubação em estufa à 35°C.

RESULTADOS

Seis amostras apresentaram crescimento na diluição 10^{-1} confirmando crescimento para coliformes totais. Na diluição 10^{-2}, duas amostras apresentaram crescimento de colônias

e na diluição 10^{-3} apenas um local ainda apresentou crescimento. Na pesquisa de *Escherichia coli* dentre os dez estabelecimentos analisados, na diluição 10^{-1}, dois locais apresentaram crescimento, diluição 10^{-2} e 10^{-3} apenas um estabelecimento seguiu com crescimento de colônias.

CONCLUSÃO

A presença de coliformes indicou uma possível falha nos processos de higienização das bancadas onde os alimentos são manipulados. A implementação de boas práticas de manipulação é de extrema importância na garantia da segurança e da qualidade dos alimentos oferecidos ao consumidor.

Palavras-chave: Escherichia coli;Segurança Alimentar Sanitária;Serviços de Alimentação.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

PNAE +: potencializando o refeitório escolar com um aplicativo inovador

FABIANA CHAGAS OLIVEIRA DE FRANÇA; CRISTIANO ANDREY SANTOS REIS; IVO CHAVES DE FRANÇA. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA - CAMPUS JACOBINA, JACOBINA - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO: Num contexto educacional tecnológico e sustentável, um aplicativo de gerenciamento e feedback do Programa Nacional de Alimentação (PNAE) pode apoiar no planejamento do setor de nutrição, promover consciência ambiental, trabalhar metodologias ativas e proporcionar aprendizagem significativa sobre saúde, meio ambiente e qualidade de vida. Além disso, constitui via direta de comunicação entre nutricionista e alunos, permitindo esclarecer dúvidas, fornecer informações sobre cardápio e receber feedbacks, bem como realizar Educação Alimentar e Nutricional (EAN) por meio da gamificação. Deste modo, o objetivo do projeto foi criar um aplicativo para interface entre o refeitório do IFBA *campus* Jacobina e a comunidade acadêmica, contendo informações sobre refeições, comunicação com nutricionista e atividades de EAN. **MÉTODOS:** O projeto foi desenvolvido no IFBA campus Jacobina como parte do Programa de Incentivo à Aprendizagem (PINA) e se configura como investigação-ação, sendo um processo cíclico no qual se planeja, implementa, descreve e avalia resultados, até que todos os objetivos sejam alcançados. Este método é muito comum em processos de desenvolvimento de software, definidos a partir de bases teóricas da Engenharia de Software. A primeira etapa constituiu-se da análise de requisitos, parte fundamental para que o aplicativo alcançasse os objetivos e ocorreu presencial e remotamente. Foram utilizadas ferramentas on-line para compartilhamento e o desenvolvimento colaborativo na construção do aplicativo e sua documentação. Dentre as soluções destacam-se, ferramentas de acompanhamento de tarefas, modelagem de dados e ambiente de desenvolvimento de software. **RESULTADOS:** Na análise de atributos, foram sintetizadas as necessidades de planejamento do serviço de nutrição, associadas à demanda dos estudantes e a uma interface que fosse de interesse para o público. Foi criado o protótipo das funcionalidades de gerenciamento do aplicativo e também o protótipo das telas de login, cadastro, logout e reserva da refeição. Foi realizada a carga prévia de dados dos estudantes matriculados, a partir da exportação de dados do Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP), com informações cadastrais e de triagem dos estudantes. Há um ambiente para testes e acompanhamento do processo de desenvolvimento do aplicativo através da intranet do IFBA *campus* Jacobina, a fim de verificar a aplicabilidade das funcionalidades e a necessidade de retificações e reformulações com base na experiência do usuário e estamos na fase de modelagem do banco para armazenamento dos dados, para posterior utilização. **CONCLUSÕES:** O aplicativo é uma ferramenta que se aproxima dos seus estudantes, devido à experiência com a tecnologia. Espera-se que por meio do uso do aplicativo seja possível otimizar o planejamento, reduzir desperdício, melhorar a comunicação e realizar EAN com estudantes do campus Jacobina e sua utilização será importante para a melhoria da execução do PNAE no campus.

Palavras-chave: PNAE;engenharia de software;aplicativo;aliementação escolar;requisitos.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Práticas Ambientais de Sustentabilidade no Consumo hídrico em um Restaurante Universitário

ROSEANA FREITAS ROCHA[1]; TAISSIANI CAMARGO STAHMKE[1]; INGRID MAYARA GARCIA FAGUNDEZ[2]; PAOLA DE SOUZA ROBALLO[1]; MARINA COUTO PEREIRA[3]; MARINA DOS SANTOS[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA - UNIPAMPA, ITAQUI - RS - BRASIL; 2. UNIPAMPA, ITAQUI - RS - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, PELOTAS - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os serviços de alimentação (SA) realizam a produção de refeições desde a manipulação até a venda. Nesse processo as práticas insustentáveis, como o desperdício de matérias-primas, energia e água, causam grande impacto ambiental. Os recursos hídricos são essenciais nestes serviços e o uso incorreto pode agravar a crise de água, tornando-se crucial o seu uso racional. Segundo a Organização das Nações Unidas, em 2050 mais de 45% da população global poderá enfrentar escassez de água. Destacando-se a importância de práticas ambientais sustentáveis, sobretudo quanto ao consumo hídrico, visando promover uma alimentação saudável, sustentável e a preservação ambiental. O objetivo deste estudo piloto foi avaliar as práticas ambientais de sustentabilidade quanto ao consumo de água em um Restaurante Universitário (RU).

MÉTODOS

O RU da Universidade Federal do Pampa é administrado por uma empresa terceirizada, a qual é responsável pelo preparo até a distribuição das refeições. A equipe inclui duas nutricionistas, uma da empresa terceirizada e a outra da Instituição de Ensino; cozinheiros e auxiliares. O horário para o preparo das refeições e limpeza do ambiente é das 07h30min às 22h00min. A coleta de dados foi realizada através de um questionário contendo 22 questões sobre medidas de uso racional de água, seguindo as diretrizes da Política Nacional de Recursos Hídricos para a nutricionista responsável.

RESULTADOS

O RU apresentou 9 questões favoráveis e 11 desfavoráveis sobre o uso racional de água e 1 não se aplicava. A unidade registra o consumo hídrico, porém, não estabelece metas. Há capacitação dos manipuladores sobre o uso racional de água e prevenção de desperdício durante todo o processamento, havendo os procedimentos operacionais padronizados. Há controle de desperdício de detergente e água, identificação e correção de vazamentos na rede de água e em equipamentos, e o descongelamento de alimentos sem a água corrente. Porém, o SA não utiliza materiais de limpeza biodegradáveis, carece de estratégias de reuso de água. Ademais, não há medidores individuais de água (por área de processamento de alimentos), torneiras em bom estado de conservação com arejadores, lava-louças, mictório automático, bacia sanitária com caixa acoplada e acionador com

dois botões e o tratamento de águas residuais é limitado, existindo apenas caixas de gordura fora da área de processamento em bom estado de conservação e funcionamento. Ainda, não há atividade de educação ambiental sobre o uso racional de água.

CONCLUSÃO

Este trabalho destaca os principais problemas de sustentabilidade hídrica em um RU do extremo Sul do país, ressaltando a necessidade de implementar ações de educação ambiental a fim de evitar desperdícios no uso de água e contribuir com os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável para o consumo e produção responsáveis e assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis.

Palavras-chave: Meio Ambiente e Saúde Pública;Alimentação;Segurança Alimentar.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

PRÁTICA VEGETARIANA ENTRE UNIVERSITÁRIOS DA ÁREA DA SAÚDE DE UMA INSTITUIÇÃO PÚBLICA DE ENSINO SUPERIOR DO SUDESTE

MARIANA PASOLINI TOTTOLA; SARAH DO NASCIMENTO RAMALHO; IHESLEY MAGNO COSTA FREITAS; VICTORIA BRANDÃO SPADETTO; DANIELA ALVES SILVA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, VITÓRIA - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O incremento no número de adeptos à alimentação vegetariana tem se mostrado cada vez mais comum em instituições de ensino, fato este que aponta para necessidade de investimentos nos espaços de produção de refeições. No âmbito do ensino superior, cabe aos restaurantes universitários realizar o atendimento dos estudantes, considerando suas necessidades nutricionais e hábitos alimentares, em prol da promoção da segurança alimentar e nutricional. Entretanto, tal tarefa é complexa por envolver uma coletividade com características heterogêneas, estruturas de produção nem sempre ideais e limitação de orçamento. Dessa forma, esse trabalho teve como objetivo delinear o público de estudantes vegetarianos usuários do restaurante universitário.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado em um restaurante universitário vinculado à uma instituição de ensino superior de Vitória-ES, cujo público atendido é de estudantes da área da saúde. A pesquisa foi divulgada em murais do estabelecimento, bem como por redes sociais. Os dados foram coletados na sede do próprio restaurante, em dezembro de 2023, durante o horário da refeição. Os estudantes que optaram por consumir o prato vegetariano do dia receberam um informativo sobre o projeto e aqueles que se autodeclararam vegetarianos, foram convidados para responder um questionário semi-estruturado por meio de uma entrevista individualizada em espaço reservado no salão de refeições. Foram avaliados dados sociodemográficos e de caracterização da prática vegetariana. Os dados foram tabulados e analisados no Microsoft Excel® de forma descritiva. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal do Espírito Santo (CAAE nº 70720623.9.0000.5060 e Parecer nº 6.238.219/2023).

RESULTADOS

Participaram da entrevista 35 usuários do restaurante universitário que se autodeclararam vegetarianos, sendo a maioria classificada como ovolactovegetgariana (57,1%, n=20) e a minoria, vegana (8,6%, n=3). A idade dos participantes variou de 18 a 33 anos, com média de 22,4±3,4 anos. O tempo de prática vegetariana foi de 2 a 420 meses e a maioria disse ter buscado orientação profissional devido à prática (57,1%, n=20), sendo o nutricionista o mais mencionado (85,0%, n=17).

CONCLUSÃO

A maioria dos usuários era ovolactovegetarianos, entretanto, o tempo de prática variou bastante entre os participantes. Embora mais da metade tenha relatado busca por suporte profissional do nutricionista, proporção considerável não procurou tal orientação diante da adoção da alimentação vegetariana. Assim, reforça-se a necessidade de conhecer o perfil deste grupo e promover ações educativas voltadas para a prática da alimentação saudável e adequada.

Palavras-chave: Vegetarianismo;Restaurantes Universitários;Hábito Alimentar.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Presença de alimentos transgênicos de acordo com o grau de processamento em Unidades de Alimentação e Nutrição estaduais localizadas na cidade do Rio de Janeiro

RAFAELA KAREN FABRI; THAINÁ LIMA DA SILVA; GIOVANA DE MELO SILVA; ANA CLÁUDIA MAZZONETTO; ERICKA MARIA DA SILVA; GESSYCA LOUREIRO LOPES RODRIGUES. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Alimentos geneticamente modificados podem causar danos à saúde humana e animal, bem como ao meio ambiente, sendo recomendado pelo Conselho Federal de Nutricionistas evitar o uso dos mesmos com base no princípio de precaução. O Brasil é o maior produtor de transgênicos do mundo e 97% da soja e 93% do milho produzidos são transgênicos. O objetivo do estudo foi analisar a presença de alimentos transgênicos em Unidades de Alimentação e Nutrição na cidade do Rio de Janeiro.

MÉTODO

Estudo transversal e descritivo realizado em outubro de 2023 em três Unidades de Alimentação e Nutrição estaduais localizadas na cidade do Rio de Janeiro, sendo um restaurante universitário, um colégio de aplicação e uma unidade hospitalar. Os locais foram escolhidos por serem unidades de estágio em alimentação coletiva de uma universidade pública do Rio de Janeiro. Foram transcritas as informações de todos os alimentos presentes no estoque seco das unidades, sendo essas: nome do alimento, volume, marca e lista de ingredientes. Os alimentos foram classificados em grupos de acordo com o nível de processamento e foi considerado alimento transgênico aqueles que continham um ou mais ingredientes derivados de soja ou milho, identificados como potencialmente transgênicos em estudos prévios. Os dados foram analisados por meio de frequência simples e absoluta.

RESULTADOS

Dos 200 alimentos analisados, 24% (n.51) eram in natura ou minimamente processados, 11,8% (n.25) ingredientes culinários, 11,3% (n.24) processados e 52,8% (n.112) ultraprocessados. A unidade hospitalar apresentou maior percentual de alimentos ultraprocessados (67,1%), enquanto que nas demais unidades o percentual foi de aproximadamente 45%. A maioria dos alimentos continham um ou mais ingredientes potencialmente transgênicos (52%, n.104) e o percentual foi semelhante nas 3 unidades. Destes 104 alimentos, 41,5% eram ultraprocessados. O grupo de alimentos in natura e minimamente processados tiveram menor percentual de alimentos transgênicos, em média 20% (n.10), enquanto os ultraprocessados apresentaram o maior percentual, com a

média de 75% (n.89). Somente 22% (n.23) declararam a presença de transgênicos na lista de ingredientes.

CONCLUSÃO

Mais da metade dos alimentos presentes no estoque seco das três unidades eram ultraprocessados e continham algum ingrediente potencialmente transgênico. É importante que o profissional de Nutrição, responsável por planejar cardápios, comprar ou indicar os alimentos a serem adquiridos nas unidades conheça os ingredientes derivados de soja e milho para evitar a aquisição de alimentos contendo esses ingredientes, inclusive por meio do termo de referência dos editais de contratação. Ademais, o atendimento a recomendação do Guia Alimentar para a População Brasileira quanto a restrição aos alimentos ultraprocessados pode contribuir para a redução no consumo de transgênicos. Ressalta-se ainda a necessidade de melhoria na declaração de transgênicos nos rótulos.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Organismos geneticamente modificados;Unidades de Alimentação e Nutrição.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Prevalência e fatores associados à depressão em adultos brasileiros: um estudo populacional

LARISSA NEUZA DA SILVA NINA; CAROLINA ABREU DE CARVALHO; RAFAELA VITÓRIA PEREIRA SÁ; VICTOR NOGUEIRA DA CRUZ SILVEIRA; LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE; ANA TAMIRES JARDIM.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A depressão trata-se do termo utilizado para designar uma doença psiquiátrica crônica e recorrente que produz alterações de humor caracterizada por tristeza profunda e sentimento de desesperança. Estima-se que em todo mundo, cerca de mais de 300 milhões de pessoas, de todas as idades, sofram com esse transtorno e a doença é a principal causa de incapacidade do mundo, contribuindo de forma relevante para a carga global de doenças. Segundo a literatura, diversos fatores também estão correlacionados com a condição, como por exemplo, peso, idade, alimentação, condições de saúde, dentre outros. O objetivo deste trabalho foi verificar os fatores associados para maior prevalência de depressão em adultos no Brasil.

MÉTODOS

Estudo transversal com dados extraídos do inquérito de fatores de risco e proteção para Doenças Crônicas Não-transmissíveis (DCNT) por entrevistas telefônicas (Vigitel) do ano de 2023 com a população adulta (18 anos de idade ou mais) residente em domicílios com pelo menos uma linha fixa nas 26 capitais de estados brasileiros e no Distrito Federal. A análise de dados foi realizada no *Software* R. Para analisar os fatores associados à depressão foi realizado o Teste Qui-Quadrado, estimado intervalo de confiança de 95% (IC95%) e adotado nível de significância de 5%. A variável desfecho (depressão) foi categorizada em Sim ou Não. As outras variáveis utilizadas foram prática de exercício físico (Sim/Não), uso abusivo de álcool (ingestão de 4 ou mais doses para mulheres e 5 ou mais doses para homem em uma mesma ocasião, até 30 dias antes da entrevista), fumante (Sim/Não), excesso de peso (Sim/Não), consumo de alimentos ultraprocessados (ingestão de 5 ou mais grupos de alimentos ultraprocessados) e consumo de alimentos naturais (Sim/Não).

RESULTADOS

Como resultado da expansão da amostra do Vigitel, o N total foi de 37,0.479.231 indivíduos. Destes, 12% (95%IC: 11,5;13%) referiram ter depressão. Foram associadas à depressão: não praticar atividade física (47,74% vs. 36,16%, $p<0,001$), ter excesso de peso (65,51% vs. 60,77%, $p=0,015$), ser fumante (14,16% vs. 8,59%, $p<0,001$).

CONCLUSÃO

Com nos resultados obtidos através deste estudo, é possível concluir que não praticar atividade física, ser fumante e possuir excesso de peso são fatores associados à uma maior prevalência de depressão em adultos brasileiros. Nesse contexto, é importante que as estratégias tanto para a prevenção quanto para o tratamento dessa doença, considerem a intervenção nesses fatores.

Palavras-chave: Depressão;Saúde Mental;Fatores de risco.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Prevalência e Fatores associados ao consumo de alimentos ultraprocessados em adultos brasileiros: um estudo populacional

LARISSA NEUZA DA SILVA NINA; CAROLINA ABREU DE CARVALHO; RAFAELA VITÓRIA PEREIRA SÁ; VICTOR NOGUEIRA DA CRUZ SILVEIRA; LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE; BRUNO FERES DE SOUZA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos houve mudanças no que diz respeito ao perfil alimentar da população em diversos países, principalmente no que se refere o aumento do consumo de alimentos industrializados, dentre eles os alimentos ultraprocessados (AUP). Os AUP são classificados pela classificação NOVA e são produtos altamente atrativos, hiperpalatáveis, baratos e prontos para o consumo, porém, nutricionalmente gordurosos, obesogênicos, açucarados e densos em termos de energia. Inquéritos nacionais demonstram aumento da contribuição desses alimentos para o total de calorias adquiridas pelos domicílios brasileiros de 12,6% em 2002-2003 para 16% em 2008-2009. Em 2017-2018, os AUP representaram cerca de 20% do total de calorias ingeridas pela população brasileira com 10 anos ou mais de idade. O objetivo deste trabalho foi descrever os fatores associados ao consumo de AUP em adultos no Brasil.

MÉTODOS

Estudo transversal descritivo com dados extraídos do inquérito de fatores de risco e proteção para Doenças Crônicas Não-transmissíveis (DCNT) por entrevistas telefônicas (Vigitel) do ano de 2023 com a população adulta (18 anos de idade ou mais) residente em domicílios com pelo menos uma linha fixa nas 26 capitais de estados brasileiros e no Distrito Federal. A análise de dados foi realizada no *Software* R. Para analisar os fatores associados ao consumo de AUP's. foi realizado o Teste Qui-Quadrado, estimado intervalo de confiança de 95% (IC95%) e adotado valor significante de $p<0,05$. A variável desfecho (consumo de ultraprocessados) corresponde à resposta Sim ou Não para o consumo de 5 ou mais grupos de AUP's. As outras variáveis utilizadas foram prática de exercício físico (Sim/Não), uso abusivo de álcool (ingestão de 4 ou mais doses para mulheres e 5 ou mais doses para homem em uma mesma ocasião até 30 dias antes da entrevista), fumante (Sim/Não), excesso de peso (Sim/Não) e tempo total de uso de tela (3horas/dia).

RESULTADOS

Todas as variáveis foram significantes em relação ao desfecho. Como resultado da expansão da amostra segundo o manual do Vigitel o N total foi de 37,0.47.923 pessoas, destas 17.7% (95%IC: 16,6;19%) referiram consumir AUP's. Foram associadas ao consumo de AUP: não praticar exercício físico (38,32% vs. 34,24%, p=0,036), uso

abusivo de álcool (28,68% vs. 19,05%, p<0,001), ser fumante (12,99% vs. 8,47%, p<0,001), não ter excesso de peso (43,13% vs. 37,68, p=0,06) e tempo de uso de tela ≥ 3 horas/dia (76,23% vs. 65,06%, p<0,001).

CONCLUSÃO

Com os resultados obtidos através deste estudo, é possível concluir que em se tratando dos fatores associados a prevalência do consumo de ultraprocessados, não realizar atividade física, uso abusivo de álcool, ser fumante, não ter excesso de peso e utilizar telas por tempo igual ou superior a 3horas por dia foi associado positivamente ao consumo de 5 ou mais grupos de AUP's. Assim, é importante que as estratégias de prevenção e tratamento dessa doença, considerem a intervenção nesses fatores.

Palavras-chave: Alimentos Processados;Alimentos ultraprocessados;Tempo de tela.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Principais fatores causais de DTHA em escolas públicas do Distrito Federal: um panorama antes e depois Covid-19

SUENY ANDRADE BATISTA; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO; GABRIEL TELES CÂMARA; SÍNTIA ALMEIDA SANTANA; LÍVIA BACHARINI LIMA; VERÔNICA CORTEZ GINANI. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) podem causar incapacidade duradoura e morte, especialmente em públicos vulneráveis. Compreender a realidade da cadeia de alimentação escolar é essencial para que estratégias sejam pensadas e implementadas visando à garantia da Segurança dos Alimentos (SA). O estudo objetivou avaliar o cumprimento de situações/condições relacionadas aos principais fatores causais de DTHA em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) públicas do Distrito Federal (DF), antes e depois da pandemia de Covid-19.

MÉTODOS

Estudo transversal quali-quantitativo, aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade de Ciências da Saúde da UnB (CAAE nº 02033218.0.0000.0030), realizado de maio/2019 a junho/2023, em 13 escolas. Para investigar os principais fatores causais, aplicou-se a lista de verificação de risco sanitário do Cecane/UFRGS (FNDE). Identificaram-se os itens que apresentam maior pontuação para classificação do risco sanitário, indicando condições/situações que permitem a multiplicação de microrganismos (n=28). Cada item foi classificado de acordo com três dos principais fatores causais para DTHA no cenário brasileiro, ocasionados por falhas associadas: i) ao tempo e temperatura; ii) à contaminação de equipamentos, utensílios e manipuladores; e iii) às matérias-primas e água. Estatísticas descritivas foram realizadas no programa IBM SPSS 27.

RESULTADOS

Com base nos itens avaliados, 53,8% (n=7) das escolas apresentaram uma evolução negativa em relação às não conformidades. Em relação ao fator (i), as não conformidades mais frequentes em ambos os momentos foram: presença de termômetro aferidor (100% *vs* 76,9%), estado de funcionamento, higiene e manutenção de equipamento de refrigeração/congelamento (92,3% *vs* 92,3%), acúmulo de gelo em equipamentos de refrigeração/congelamento (76,9% *vs* 84,6%) e controle de temperatura no recebimento, produção e distribuição de alimentos (100% *vs* 100%). Quanto ao fator (ii) destaca-se o não cumprimento dos seguintes itens: higienização adequada das mãos e utensílios (100% *vs* 100%) e utilização adequada de panos descartáveis (76,9% *vs* 76,9%). No que tange

ao fator (iii), os itens tratavam sobre as condições estruturais do reservatório de água (100% *vs* 100%) e sua higienização semestral (53,8% vs 53,8%), e higienização adequada de vegetais (100% *vs* 100%).

CONCLUSÃO

Evidenciaram-se falhas significativas relacionadas a SA. Surtos de DTHA podem resultar em inúmeros prejuízos para a comunidade escolar e para a saúde pública local. Ações de curto prazo a nível gerencial (aquisição e manutenção de equipamentos, documentação, garantia da potabilidade da água e formação dos manipuladores) e a nível operacional (realização de procedimentos de forma correta), devem ser realizadas. Apesar do fortalecimento dos debates sobre a importância da higiene pessoal devido a pandemia de COVID-19, a prática inadequada ou ausente de higienização das mãos foi uma realidade em ambos momentos.

Palavras-chave: Alimentação escolar;Grupos vulneráveis;Segurança dos Alimentos.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Processo de Implementação da Categorização dos serviços de alimentação na região central do Rio Grande do Sul

ANA LÚCIA DE FREITAS SACCOL[1]; PATRÍCIA ARRUDA SCHEFFER[2]. 1. UNIVERSIDADE FRANCISCANA, SANTA MARIA - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, SANTA MARIA - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Secretária de Inovação, Ciência e Tecnologia (SICT) do estado do Rio Grande do Sul (RS) através do programa INOVA RS planeja integrar o RS no cenário global da inovação até o ano de 2030. Através de editais, o estado oferece suporte a iniciativas estratégicas alinhadas às competências produtivas dos ecossistemas regionais de inovação. Salienta-se a relevância dos projetos na capacidade de conectar o conhecimento acadêmico às necessidades práticas da sociedade. A implementação da Categorização em serviços de alimentação (CSA) proporciona benefícios e a integração do setor público, setor privado e universidades. O objetivo deste trabalho é relatar a experiência no processo de implementação da CSA na região central do RS.

MÉTODOS

Este trabalho trata-se de um relato de experiência de uma professora doutora da Universidade Franciscana. A implementação da Categorização dos serviços de alimentação na região central do RS teve início em janeiro de 2022. O projeto conta com a parceria da Universidade Federal de Santa Maria e demais instituições. A coordenação do projeto contempla 10 municípios da região central. A coordenação é responsável pela gestão das equipes de vigilância sanitária, bem como dos alunos envolvidos no processo.

RESULTADOS

Após o primeiro ano de implementação da CSA é inato que desafios foram encontrados ao longo do tempo, como a rotatividade das equipes da vigilância sanitária e dificuldade em conseguir bolsistas na área de tecnologia da informação. Inicialmente buscou-se a adesão dos municípios, dos 13 convidados atingiu-se a meta de 10 municípios participantes. Após realizou-se encontros com as equipes de vigilância sanitária para construção do ato normativo municipal. Na sequência realizou-se momentos de sensibilização dos proprietários dos serviços de alimentação, qualificação das equipes de vigilância e dos gestores dos locais. Os locais que aderiram foram motivados a realizar a autoavaliação, antes do primeiro ciclo de inspeção da vigilância sanitária. Esta ação possui caráter orientativo e após 90 dias de adequação, em junho de 2024 os serviços de alimentação irão passar pelo segundo ciclo de inspeção com a emissão dos selos e exposição aos consumidores, comunidade e turistas. Pode-se afirmar que a CSA valoriza os locais que investem em qualidade sanitária e fortalece o sistema de vigilância sanitária.

CONCLUSÃO

A implementação da CSA por meio de projeto com agência de fomento, conecta a academia e a sociedade, destacando a necessidade de abordagens práticas e soluções aplicáveis para enfrentar desafios locais e promover um impacto positivo. Os projetos de inovação, pesquisa e extensão desempenham um papel fundamental na formação de profissionais capacitados e conscientes. Recomenda-se que esse sistema de inspeção baseado no risco sanitário seja reproduzido em outros estados e regiões do país.

Palavras-chave: Inovação;Gestão de Ciência, Tecnologia e Inovação em Saúde;Projetos de Desenvolvimento Tecnológico e Inovação.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Programa Nacional de Alimentação Escolar em escolas indígenas no estado do Pará

ALINE DUARTE RODRIGUES; JUCILENE MAGALHÃES ALVES SOUSA; ESTRELA BENOLIEL BARBOSA PALHETA; AMANDA KELLY DE BARROS BRITO; ANDRÉA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO; IVANIRA AMARAL DIAS. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem, em sua base legal, o respeito e o incentivo às práticas tradicionais que fazem parte da cultura e dos hábitos alimentares dos estudantes atendidos pelo programa. Na Região Norte, um desafio a ser enfrentado na execução do PNAE é o atendimento que contemple a cultura alimentar indígena nas diversas etnias existentes na região, considerando que esses povos contam com suas próprias culturas alimentares, que precisam ser reconhecidas, valorizadas e promovidas. Para tanto, a normativa do PNAE exige a designação do Nutricionista Responsável Técnico, com vista na elaboração de cardápios escolares que respeitem as necessidades nutricionais, bem como as preferências alimentares e culturais dos alunos matriculados em escolas indígenas, que vise atender, no mínimo, 30% das necessidades nutricionais diárias por refeição ofertada no ambiente escolar. Assim, o objetivo deste estudo foi analisar a elaboração de cardápios específicos, nos municípios que atendem aos estudantes indígenas no estado do Pará.

MÉTODOS

Estudo de base transversal, quantitativo, no qual analisou a existência de cardápio escolar diferenciado em municípios que possuem escolas indígenas cadastradas no Censo Escolar do PNAE no ano de 2022 e 2023 no estado do Pará. Realizou-se a pesquisa de registros das escolas no sítio eletrônico disponibilizado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) na base de dados da Clientela Atendida pelo PNAE.

RESULTADOS

Dos 45 municípios monitorados e assessorados, 10 apresentaram registros de escolas indígenas cadastradas no censo escolar do PNAE/FNDE. Destes, 50% não planejaram cardápios específicos para escolas indígenas, 25% elaboraram cardápios específicos para os alunos de comunidades indígena e 25% não disponibilizaram cardápios para a análise.

CONCLUSÃO

Em face dos resultados, observou-se que metade dos municípios não dispõem de cardápios que respeitem os hábitos alimentares e a cultura alimentar dos alunos indígenas como preconizado nas normativas do PNAE, revelando um descompasso com as

diretrizes do programa. Isso aponta para a importância do profissional nutricionista responsável técnico, em conhecer as culturas alimentares das etnias indígenas, sobretudo sobre seus hábitos e tradições alimentares, para garantir que o objetivo do PNAE se concretize quanto à oferta de alimentação adequada, saudável e sustentável. Além disso, considerando que apenas a minoria dos municípios ofertou cardápios diferenciados, percebe-se que ainda há muitos desafios na execução do PNAE no estado paraense, uma vez que a presença do cardápio escolar se destaca como importante instrumento de valorização e recurso para garantir a soberania alimentar das comunidades indígenas no país.

Palavras-chave: Direitos nutricionais;;Política pública;;Povos nativos;;Tradições alimentares;.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Programa Nacional de Alimentação Escolar: estudo de caso com nutricionistas do Alto Vale do Jequitinhonha/MG

MARCELA CRISTINA COSTA; GUSTAVO TIMOTEO; LAUANE GOMES MORENO; ANA CAROLINA SOUZA SILVA; LUCIANA NERI NOBRE; NADJA MARIA GOMES MURTA. UFVJM, DIAMANTINA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um programa de oferta de alimentos para escolares que frequentam as escolas públicas brasileiras. Ele tem como um de seus objetivos garantir uma alimentação adequada e saudável. Uma das formas de se valer essa garantia é a recomendação de que pelo menos 30% dos alimentos ofertados sejam adquiridos da agricultura familiar. Em nível municipal, a compra desses alimentos envolve diferentes atores e setores. Assim este estudo objetivou identificar se municípios pertencentes à Comarca de Diamantina/MG conseguiam atingir o patamar mínimo recomendado; como ocorria o processo de interação dos nutricionistas com os seus fornecedores; que estratégias utilizavam para elaboração dos cardápios e quais os principais desafios enfrentados na sua elaboração.

MÉTODOS

Estudo com abordagem combinada de pesquisa de *survey*, incorporado de métodos quantitativos e qualitativos. A coleta de dados ocorreu de abril a dezembro de 2023, utilizando um formulário elaborado no *Google Forms*. Este foi distribuído *online* por meio de *e-mails* aos nutricionistas que desempenhavam suas funções no PNAE em escolas públicas de municípios da Comarca de Diamantina-MG: Datas, Diamantina, Felício dos Santos, Gouveia, Monjolos, Presidente Kubistchek, São Gonçalo do Rio Preto e Senador Modestino. O projeto foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Vale do Jequitinhonha e Mucuri e obteve aprovação sob número 3.602.675.

RESULTADOS

Todos os nutricionistas responderam ao questionário do estudo e informaram que, os municípios atingiam o patamar mínimo de aquisição de alimentos da agricultura familiar. Dois compravam 30%, um 40%, um 55%, um 60% um 69% e dois 100%. Quando questionados se visitavam os seus fornecedores; seis nutricionistas disseram que às vezes, e dois que nunca. Em relação à treinamento/orientações/encontros com os agricultores/produtores familiares, apenas um nutricionista relatou fazer de forma periódica, cinco relataram que realizam treinamento somente quando se iniciava a aquisição dos alimentos para o PNAE, e dois nunca o fizeram. Quando questionados se nos cardápios por eles elaborados havia previsão de substituição de alimentos, troca de um folhoso por outro similar, por exemplo, cinco disseram que sempre, dois que às vezes,

e um que nunca. Quanto às dificuldades enfrentadas, dois relataram não haver, e seis citaram que às vezes encontravam desafios, dos quais se destacaram: a falta de periodicidade da entrega dos alimentos, produtos/alimentos em quantidades que não atingiam o necessário, problemas na produção e na logística da entrega.

CONCLUSÃO

Embora todos os municípios alcancem o percentual mínimo relativo à aquisição de alimentos/produtos da agricultura familiar, pôde-se perceber que os problemas enfrentados pelos nutricionistas envolvem o planejamento de cardápios e diálogos intersetorial e interprofissional.

Palavras-chave: Agricultura Familiar;Planejamento de Cardápio;Educação Interprofissional.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Promoção da alimentação adequada e saudável no primeiro ano de vida: um guia para profissionais escolares de Niterói

MARINA MESSAS SIQUEIRA MENEZES; LARISSA HAYDEE COSTA ALVADIA; ALINE SOARES DE SOUZA; ANA PAULA BLACK DREUX; ANA CRISTINA DE MACENA FREITAS CORDEIRO; CÁSSIA VIVIANE BORGES LORDÊLLO. FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NITERÓI, NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO:

O Ministério da Saúde recomenda a introdução de alimentos a partir dos seis meses de idade. Essa fase é de extrema relevância pois, a alimentação nos primeiros anos tem repercussões ao longo da vida do indivíduo. Na rede municipal de educação de Niterói, as crianças são matriculadas em creches e berçários e vão passar pelo processo de introdução alimentar tanto no lar como na escola. O objetivo deste trabalho é relatar a experiência de elaboração de um documento de educação permanente destinado a profissionais que atuam nas escolas para introdução alimentar segura no âmbito escolar.

MÉTODO:

A elaboração do material ocorreu na plataforma Canva. Os documentos norteadores das orientações foram: o Guia Alimentar Para a População Brasileira menor de 2 anos e a resolução 06 de 08 de maio de 2020 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação e suas notas técnicas. Foram abordados aspectos como a promoção do aleitamento materno continuado, orientação de preparo seguro de fórmula infantil, orientação de prevenção da contaminação cruzada em situações de alergia alimentar, evolução das consistências e cortes seguros. Foram incluídas figuras detalhadas sobre o corte seguro de alimentos para facilitar a compreensão visual. Além disso, foram incluídas orientações detalhadas sobre práticas de higiene alimentar para garantir a segurança dos alimentos oferecidos baseado no Roteiro de Boas Práticas de Fabricação dos Alimentos que já é utilizado na rede de educação municipal.

RESULTADO:

O processo de elaboração foi de agosto a dezembro de 2023. O documento final intitulado “Guiando a alimentação na escola no primeiro ano de vida” é uma ferramenta visual e informativa para profissionais que atuam nas escolas, principalmente os merendeiros escolares. As orientações abrangem desde a promoção do aleitamento materno até a apresentação visual de técnicas seguras de cortes de alimentos, visando facilitar a adaptação das práticas alimentares ao contexto escolar.

CONCLUSÃO:

Esse guia tem o potencial de auxiliar merendeiros, professores, pedagogos da rede municipal de educação de Niterói durante a introdução alimentar e ser uma estratégia promissora para disseminar práticas alimentares saudáveis entre os profissionais da educação. A incorporação das diretrizes do Guia alimentar para menores de 2 anos e da resolução 06 de 2020 aliadas às instruções específicas sobre corte de alimentos e higiene, fortalece a proposta como uma ferramenta abrangente e atualizada para a promoção da alimentação adequada e saudável no primeiro ano de vida no ambiente escolar. O guia apresenta-se como um recurso que visa impactar positivamente a introdução alimentar, fomentando práticas seguras de alimentação adequada desde os primeiros anos de vida dos escolares, proporcionando efeitos positivos ao longo da vida.

Palavras-chave: alimentação escolar;;educação alimentar e nutricional;;promoção da saúde;.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Proposta de novo instrumento de avaliação de risco de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar para atividades de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação

NINA SANTANA DE MORAIS OLIVER[1]; LAÍS MARIANO ZANIN[2]; ELKE STEDEFELDT[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As listas de verificação são importantes aliadas às atividades de controle sanitário em serviços de alimentação, com foco na avaliação das Boas Práticas de Manipulação e do risco para Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA). Usualmente, a aplicação dessas listas resulta em percentuais ou pontuações binárias de adequação ou violação dos itens avaliados, que podem não expressar o grau de risco relacionado às DTHA. A elaboração e utilização de instrumentos de avaliação de risco fazem parte do conjunto de metas instituídas pela Organização Mundial de Saúde por meio da Estratégia Global em Segurança dos Alimentos. Com isso, este trabalho teve como objetivo adaptar uma lista de verificação das Boas Práticas de Manipulação para o cálculo de escore de risco sanitário para DTHA.

MÉTODOS

A pesquisa foi conduzida na cidade de São Paulo e teve como base legal a Portaria Municipal n° 2.619/2011. Foi utilizada a lista de verificação das Boas Práticas de Manipulação em restaurantes, elaborada e disponibilizada pela área técnica da Coordenadoria de Vigilância em Saúde da Prefeitura de São Paulo. A matriz de risco (probabilidade x consequência) foi empregada como método validado para adaptar a lista de verificação das Boas Práticas de Manipulação para o cálculo do escore de risco sanitário. A probabilidade foi determinada por meio dos dados coletados em inspeções sanitárias realizadas em 40 serviços de alimentação, a fim de obter o percentual de violação para cada item avaliado. A consequência foi pré-definida por especialistas, considerando os quatro fatores causais associados às DTHA, conforme método validado já publicado. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética sob o número 4.666.270.

RESULTADOS

A lista de verificação adaptada no presente estudo possuiu 46 itens divididos em 4 blocos temáticos e o escore total de risco foi determinado por meio do somatório dos itens violados. A lista de verificação adaptada incluiu 29 itens classificados com criticidade alta, sendo a maioria deles relacionada ao bloco temático de “manipulação”. As inspeções sanitárias possibilitaram a determinação do grau de probabilidade das violações em serviços de alimentação, revelando que 38 itens da lista demonstraram uma escala muito

alta de probabilidade, com percentual superior a 25,76%. O grau de probabilidade definido por meio dos dados coletados em inspeção versus a consequência estabelecida previamente por especialistas, possibilitou o cálculo do escore de risco.

CONCLUSÃO

A lista de verificação das BPM em serviços de alimentação da cidade de São Paulo foi adaptada possibilitando o cálculo do escore de risco sanitário. A incorporação de métodos de avaliação do grau de risco sanitário pode auxiliar autoridades sanitárias e profissionais da área de segurança dos alimentos na tomada de decisão mais rápida e assertiva, além de contribuir na redução da carga das DTHA, uma meta da Estratégia Global em Segurança dos Alimentos.

Palavras-chave: Avaliação de risco;Instrumentos de avaliação;Segurança dos alimentos;Serviços de alimentação.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Qualidade da água de serviços de alimentação em processo de licenciamento pela vigilância sanitária

ADRIANA MACHADO MAGALHÃES; ALDA VERONICA SOUZA LIVERA; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; KARINA CORREIA DA SILVEIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (UFPE, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A água é essencial para os serviços de alimentação e pode ser fonte de *Doenças* de Transmissão Hídrica e *Alimentar* (DTHA), quando não atender aos requisitos de qualidade, levando a necessidade de controle sanitário. Neste contexto, este estudo avaliou a qualidade da água em serviços de alimentação em processo de licenciamento, com vistas à promoção da saúde do consumidor.

MÉTODOS

Foram selecionados 24 estabelecimentos aleatórios com serviço de refeições (padarias, unidades de alimentação e nutrição, lanchonetes, restaurantes comerciais e minimercados), em processo de licenciamento pela Vigilância Sanitária do município de Jaboatão dos Guararapes/PE, com consentimento de pesquisa por meio de Carta de Anuência. A coleta de dados aconteceu em 2022, utilizando formulário sobre tipo de abastecimento de água, documento comprobatório da limpeza do reservatório e laudo de análise microbiológica. A concentração do cloro residual livre na água do estabelecimento foi aferida in loco por comparador colorimétrico.

RESULTADOS

A maioria dos estabelecimentos (79,2%) utiliza como fonte de abastecimento de água solução alternativa coletiva (SAC), o que implica que menos de ¼ dos estabelecimentos usam a água fornecida pela Companhia Pernambucana de Saneamento (COMPESA), ou seja, o sistema de abastecimento de água (SAA). Em relação ao certificado de limpeza do reservatório (mínimo 6 meses) e do teor de cloro residual da água (mínimo de 0,2 mg/L), apenas 50% dos estabelecimentos atenderam a estes parâmetros. O laudo de análise microbiológica da água (mínimo 1 amostra semestral) foi apresentado por 54,2%, dos estabelecimentos visitados, obrigatoriedade pela Portaria GM/MS Nº 888/2021 e RDC Anvisa 216/2004. Destaca-se que um restaurante apresentou o documento de análise microbiológica da água contaminada com coliformes fecais. Considerando a classificação por tipos, em estabelecimentos com SAA, 2/6 não apresentou certificado de limpeza, em 4/6 o teor de cloro foi inferior ao requisito legal e 2/6 não tinha laudo microbiológico. Para o tipo SAC, as respectivas frequências foram 10/18, 14/18 e 11/18. Os estabelecimentos que utilizam SAC justificaram a escolha tanto pela deficiência de sistema público de abastecimento, quanto pela redução de custos que acarreta para o estabelecimento.

CONCLUSÃO

Em estabelecimentos com SAA ou SAC, percebeu-se a não adequação aos parâmetros que garantem a qualidade da água conforme as legislações vigentes, sendo mais crítico o número de inadequações para os locais com SAC, o que implica diretamente em risco a saúde do consumidor. Ficou evidente que apesar das legislações específicas para o controle sanitário da água de consumo humano e procedimentos no comercio e produção de alimentos, os estabelecimentos ainda necessitam de orientações básicas e fiscalização sanitária para a manipulação segura de alimentos, bem como é necessária a ampliação e melhoria do sistema de abastecimento de água na região estudada.

Palavras-chave: abastecimento de água;alimento seguro;restaurante.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Qualidade das escolhas alimentares de trabalhadores em Unidades de Alimentação e Nutrição credenciadas ao Programa de Alimentação do Trabalhador

LAÍS DE OLIVEIRA SEISCENTOS; LIZE STANGARLIN FIORI; CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ (UFPR), CURITIBA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) vinculadas ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), contam com a responsabilidade técnica do nutricionista, que deve possibilitar a disponibilidade de preparações balanceadas e nutricionalmente adequadas, estimulando escolhas alimentares mais saudáveis aos trabalhadores nas refeições. Contudo, pouco se sabe sobre a qualidade das preparações escolhidas pelos comensais nestas UANs. Assim, o objetivo desde estudo foi avaliar qualitativamente as escolhas alimentares de trabalhadores durante o almoço.

MÉTODOS

Pesquisa quantitativa e transversal realizada na cidade de Curitiba, Paraná, Brasil. Participaram do estudo trabalhadores adultos que realizaram suas refeições no horário do almoço em UAN institucionais dos segmentos autogestão e terceirizada, beneficiárias do PAT. A escolha alimentar foi analisada por meio do registro fotográfico dos pratos do almoço, durante 5 dias, considerando o Escore para Avaliação Qualitativa de Preparações (EAQP). As preparações ofertadas nas UANs e escolhidas pelos comensais foram classificadas por meio do EAQP em quatro níveis: alta qualidade, qualidade intermediária, baixa qualidade e muito baixa qualidade. Os dados foram analisados por frequência e por modelos lineares generalizados mistos, sendo considerado distribuição binomial para a resposta, correspondente à proporção de escolhas de melhor qualidade (alta qualidade e qualidade intermediária). Foi considerado $p>0,05$. As análises foram realizadas por meio do software R, versão 4.3.1. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 98205318.2.0000.0102).

RESULTADOS

Foram analisadas 1663 refeições, sendo 51,3% da UAN autogestão e a maioria escolhidas por trabalhadores do sexo masculino (66,7%) e com idade até 34 anos (53,1%). Em ambas UANs, houve prevalência de preparações ofertadas de alta qualidade (82,7% - UAN autogestão; 66,6% - UAN terceirizada). No que diz respeito às preparações de alta qualidade, na UAN autogestão, 89% dos comensais escolheram 70% ou mais destas preparações durante a montagem de seu prato, em contrapartida, na UAN terceirizada foram apenas 31%. Em relação a escolha por preparações de muito baixa qualidade 82,2% dos trabalhadores da UAN autogestão não optaram pela escolha de alimentos classificados nesta categoria, enquanto na UAN terceirizada 50,1% dos trabalhadores

escolheram 30% ou menos preparações de muito baixa qualidade. Ao considerar a probabilidade de escolhas de preparações de melhor qualidade, foi observado que trabalhadores da UAN autogestão tiveram maior chance de escolha destas preparações 0,86 (0,009) do que os trabalhadores da UAN terceirizada.

CONCLUSÃO

Ambas as unidades oferecerem a maioria das preparações classificadas como de alta qualidade aos seus comensais. Contudo, os trabalhadores da UAN autogestão tiverem maior chance de escolha por preparações de melhor qualidade durante a montagem do seu prato na refeição do almoço.

Palavras-chave: Restaurantes;Alimentação Coletiva;Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Qualidade das preparações ofertadas em um serviço de alimentação comercial

PIETRA OSELAME DA SILVA DOHMS; LIZE STANGARLIN FIORI; CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ (UFPR), CURITIBA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O número crescente de serviços de alimentação atrelado ao aumento das refeições realizadas fora de casa, aumenta a demanda por oferta de refeições de qualidade. Assim, é necessário atenção a qualidade das preparações ofertadas nos serviços de alimentação comerciais, quanto a utilização de ingredientes segundo o tipo de processamento industrial, em consonância as recomendações do Guia Alimentar para População Brasileira. A partir disto, o objetivo deste estudo foi avaliar qualitativamente as preparações ofertadas em um serviço de alimentação comercial.

MÉTODOS

Estudo transversal, realizado durante três dias em um restaurante comercial, buffet por peso, na cidade de Curitiba, Paraná, Brasil. Para identificação e avaliação das preparações foi realizado o acompanhamento do processo produtivo. Foram avaliadas todas as preparações oferecidas aos comensais no horário do almoço que se caracterizam como saladas, pratos principais, acompanhamentos, guarnições e sobremesas. A avaliação da qualidade das preparações foi realizada a partir do Escore para Avaliação Qualitativa de Preparações (EAQP), sendo essas classificadas em quatro níveis: alta qualidade, qualidade intermediária, baixa qualidade e muito baixa qualidade, conforme o escore final obtido após a aplicação das dez questões do instrumento. As preparações foram analisadas na planilha específica do instrumento EAQP em duplicata, e os dados no software *Statistica* versão 7.0. A pesquisa foi aprovada no Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 98205318.2.0000.0102).

RESULTADOS

Foram avaliadas 93 preparações, sendo 44,1% (n=41) saladas, 9,7% (n=9) acompanhamentos, 11,8% (n=11) pratos principais, 22,6% (n=21) guarnições e 11,8% (11) sobremesas. Em relação a classificação das preparações, 95,1% das saladas e 100% dos acompanhamentos foram classificados como sendo de alta qualidade. Dentre os pratos principais 45,5% foram classificados como sendo de alta qualidade e 36,4% como sendo de qualidade intermediária. Já dentre as guarnições 57,2% obtiveram o escore para alta qualidade e 28,6% de baixa qualidade. As sobremesas foram as preparações com os menores escores, sendo que 36,4% foram classificadas como de baixa qualidade e 36,4% como de muita baixa qualidade.

CONCLUSÃO

A maioria das preparações eram de alta qualidade, pois utilizava principalmente ingredientes in natura ou minimamente processados. As saladas, pratos principais, acompanhamentos e guarnições apresentaram maior frequência de preparações classificadas como alta qualidade, enquanto que as sobremesas apresentaram maior frequência de baixa e muita baixa qualidade. Destaca que a oferta de preparações de alta qualidade em serviços de alimentações comerciais é possível. Cabe aos nutricionistas e outros profissionais que atuam neste setor a utilização de ingredientes in natura ou minimamente processados para promover a saúde dos comensais. Porém, ainda é necessário atenção aos ingredientes utilizados, principalmente, nas sobremesas.

Palavras-chave: Alimentação coletiva;Serviços de alimentação;Alimentação fora de casa.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Qualidade de preparações ovolactovegetarianas de um restaurante universitário do sudeste brasileiro

DANIELA ALVES SILVA[1]; TUANE NETO RODRIGUES[1]; ELLEN ALMEIDA DOS SANTOS[2]; VIRGÍLIO JOSÉ STRASBURG[3]; LUCILÉIA GRANHEN TAVARES COLARES[4]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, VITÓRIA - ES - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO ESPÍRITO SANTO, VITÓRIA - ES - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

A composição das preparações que integram os cardápios das unidades de alimentação e nutrição (UAN) é essencial para promover a prática da alimentação saudável de coletividades. Um dos pratos comumente ofertados em restaurantes universitários é o ovolactovegetariano, seja com a finalidade de atender os adeptos à alimentação vegetariana ou, ainda, de proporcionar novas opções para os demais clientes. Em todas as preparações do cardápio, deve-se privilegiar alimentos *in natura* e minimamente processados entre os seus ingredientes, bem como diversificar as opções ofertadas. Diante do exposto, o presente trabalho objetivou analisar a qualidade de preparações ovolactovegetarianas em um restaurante universitário. Trata-se de um estudo de desenho transversal que foi realizado em um restaurante universitário localizado em uma capital do sudeste brasileiro. A coleta de dados foi feita no período de 04 a 10 de outubro de 2023 e compreendeu o acompanhamento da produção das preparações vegetarianas do cardápio do jantar. Os receituários foram obtidos previamente com a equipe de nutrição e nos dias de coleta foram registradas as mudanças observadas nos mesmos, quanto aos ingredientes e suas respectivas quantidades. Foram consultados, ainda, os rótulos dos produtos industrializados, a fim de obter maior detalhamento quanto a sua composição. A qualidade das preparações foi investigada por meio do Escore para Avaliação Qualitativa de Preparação (EAQP), proposto por Dohms (2022) para classificação das mesmas em: alta qualidade (escore ≥11), qualidade intermediária (escore de 6 a 10), baixa qualidade (escore de 0 a 5) e muito baixa qualidade (escore ≤ -1). Os dados foram tabulados e analisados no Microsoft Excel®. As preparações servidas nos dias analisados foram: Omelete, Escondidinho de proteína texturizada de soja (PTS), Legumes ao molho de bolonhesa de ervilha, Torta de soja e PTS com batata. Identificou-se que as duas primeiras e a última preparação apresentaram qualidade intermediária (escores de 8, 7 e 8, respectivamente). A preparação denominada Legumes ao molho de bolonhesa de ervilha alcançou escore de 11, sendo classificada como de alta qualidade, entretanto, a Torta de soja apresentou escore igual a 4 e se mostrou como de muito baixa qualidade. Conclui-se que a qualidade das preparações vegetarianas do restaurante universitário precisa ser melhorada, uma vez que poucas preparações alcançaram a classificação denominada de alta qualidade. Assim, destaca-se a importância da constante revisão e/ou atualização de receituários com intuito de identificar possíveis pontos de ajustes. Outro aspecto importante é a educação continuada de manipuladores de alimentos visando

participação ativa dos mesmos e melhorias nas diferentes etapas do processo de produção de refeições.

Palavras-chave: Qualidade;Preparação ovolactovegetariana;Cardápio;Restaurante universitário;Alimentação saudável.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Qualidade microbiológica das fórmulas infantis manipuladas em lactário de maternidade escola do nordeste do Brasil

MOEMA DE SOUZA SANTANA[1]; JOVIANA COELHO AFONSO[2]; LARYSSA PANTOJA DE OLIVEIRA CARVALHO[2]; GENICE OLIVEIRA DE SOUZA[2]; ALICE DE BRITO COSTA MAIA[1]; ADRIANA CÉSAR DA SILVEIRA[1]. 1. COMPLEXO HOSPITALAR (CH) DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ (UFC) /EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES (EBSERH), FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. HOSPITAL DE DOENÇAS TROPICAIS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS (HDT-UFT) - ARAGUAÍNA - TO - BRASIL/ EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES (EBSERH), ARAGUAÍNA - TO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O lactário é um setor obrigatório em todas as unidades hospitalares que mantenham leitos de atendimento pediátrico e berçários para pacientes com debilidade patológica e ou imunológica. Este ambiente crítico deve atender a parâmetros de boas práticas de manipulação de alimentos e critérios sanitários rígido para garantir segurança dos produtos manipulados diariamente. Deste modo, o objetivo do presente trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica de água para preparo fórmulas e fórmulas infantis manipuladas no lactário de maternidade escola do nordeste do Brasil.

METÓDOS

Foram analisadas amostras de água para preparo das fórmulas e de fórmulas infantis reconstituídas em uso na primeira terça-feira dos meses agosto, setembro e outubro de 2023. As amostras (100 ml cada) foram encaminhadas ao Laboratório Central de Saúde Pública do Ceará (LACEN). As amostras de fórmulas foram analisadas para micro-organismos aeróbicos mesófilos, coliformes, *Bacillus cereus*, *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella sp*, *Sthaphylococcus aureus*, *Yersinia enterocolitica* e *Clostridium perfrigens* e as amostras de água para preparo das fórmulas para micro-organismos aeróbicos mesófilos, coliformes e *Escherichia coli*, considerando os padrões microbiológicos definidos pela RDC nº 503 de 27 de maio de 2021.

RESULTADOS

A análise microbiológica da água utilizada para reconstituição das fórmulas infantis apresentou conformidade quanto aos critérios avaliados em todos os meses. Para as fórmulas infantis reconstituídas no mês de outubro, no entanto, observou-se presença de *Sthaphylococcus aureus* na amostra fórmulas de partida, resultando em inconformidade ao padrão sanitário vigente (ausência). Para as demais amostras verificou-se conformidade para micro-organismos aeróbicos mesófilos, coliformes, *Bacillus cereus*, *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella sp*,

Sthaphylococcus aureus, *Yersinia enterocolitica* e *Clostridium perfrigens* em todos os meses avaliados.

CONCLUSÃO

Os resultados obtidos demonstram que a água utilizada no preparo das fórmulas está adequada para consumo. Porém, constatou-se resultado insatisfatório na análise de uma fórmula pronta para consumo. Deste modo sugere-se que tal contaminação possa ter ocorrido durante o preparo das fórmulas, possivelmente devido a falhas no processo de manipulação das fórmulas, sendo necessário intensificar as medidas de boas práticas de manipulação, intensificando os protocolos de higiene e saúde dos manipuladores.

Palavras-chave: Manipulação de alimentos;Análise Microbiológica;Fórmulas Infantis.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Qualidade microbiológica do purê de batata preparado em restaurante universitário localizado no município do rio de janeiro

AMANDA MACEDO CARDOSO; PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ; GESSYCA LOUREIRO LOPES RODRIGUES; ANA LÚCIA PEREIRA; SHIGENO DE PAIVA KURIYA; ROBERTA FONTANIVE MIYAHIRA. UERJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) possuem como finalidade a oferta de uma alimentação nutricionalmente equilibrada e higienicamente segura capaz de preservar ou restabelecer a saúde dos consumidores. Isso torna inerente às atividades da UAN a necessidade da garantia da inocuidade dos alimentos, por meio de ações de controle higienicossanitário durante todas as etapas de produção da refeição. O processo de produção, higienização, manipulação dos alimentos e o uso de utensílios culinários podem levar ao aumento do risco de contaminações e, consequentemente, de doenças de transmissão hídrica e alimentar, caso não sejam cumpridas as Boas Práticas. Análises microbiológicas de preparações culinárias são estratégias de controle que podem ser utilizadas para avaliar as condições higienicossanitárias de serviços de alimentação. Considerando que preparações culinárias que passam por muitas etapas de manipulação podem apresentar maior risco de contaminação, especialmente quando produzidas em larga escala, o objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica do purê de batata servido no restaurante universitário localizado no município do Rio de Janeiro.

METODOLOGIA

Foram coletadas em triplicata 100g de purê de batata inglesa elaborado com casca. A coleta foi realizada nos três balcões de distribuição localizados no refeitório do restaurante universitário, no período do almoço. Foi realizada a pesquisa da presença de *Salmonella* e a determinação de coliformes a 45º C e *Staphylococcus* coagulase positiva. As análises microbiológicas foram realizadas de acordo a *American Public Health Association*. A análise de *Salmonella* spp. foi feita a partir de ensaio qualitativo nas etapas de pré-enriquecimento em água peptonada 1%, enriquecimento em caldo selenito-cistina e plaqueamento seletivo em meio XLD. Já as análises de coliformes a 45ºC *Staphylococcus* coagulase positiva foram feitas a partir de ensaios quantitativos através de Diluições Decimais Seriadas (número mais provável, incubação à 44,5 ºC) e de Plaqueamento em Superfície (*Spread Plate)* (meio Bard Parker, incubação à 37 ºC), respectivamente.

RESULTADOS

Não foi observada a presença de *Salmonella* spp nas amostras analisadas. Os resultados de coliformes a 45ºC e de *Staphylococcus* coagulase positiva foram <3 NMP/g e < 10^2

UFC/g de amostra, respectivamente. Não houve crescimento de colônias típicas de *Staphylococus* coagulase positiva nas placas de meio de cultura.

CONCLUSÃO

Os resultados obtidos das análises microbiológicas estavam de acordo com o preconizado pela legislação vigente. Nenhuma amostra apresentou presença de *Salmonella* sp. /25g. Os resultados de *Staphylococcous* coagulase positiva e coliformes termotolerantes estavam abaixo dos valores máximos permitidos pela legislação. Desta forma destaca-se a qualidade do treinamento dos manipuladores de alimentos, assim como o eficiente processo de higienização de superfícies, equipamentos e utensílios do local.

Palavras-chave: Alimentação coletiva;Técnicas Microbiológicas;Contaminação de Alimentos;Doenças Transmitidas por Alimentos.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Quantidades de energia e sódio em queijos: variação entre marcas comerciais disponíveis no mercado brasileiro

KARLA RENATA ROMAGNA RIBEIRO; VIRGÍLIO JOSÉ STRASBURG.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A ingestão excessiva de nutrientes como gorduras e sódio está positivamente relacionada ao maior risco de desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Ao mesmo tempo, observa-se que populações com consumo elevado de alimentos preparados fora do domicílio tendem a apresentar um perfil de maior ingestão média desses nutrientes. O objetivo deste estudo foi identificar a variação no conteúdo de energia e sódio de queijos de diferentes marcas comerciais, disponíveis no mercado brasileiro para o preparo de refeições para coletividades em Serviços Comerciais de Alimentação (SCA).

MÉTODOS

Estudo transversal com amostragem não probabilística, selecionada por conveniência. Os tipos de queijos analisados foram aqueles utilizados no preparo das refeições servidas nas refeições almoço e jantar de um SCA de caráter privado no sul do Brasil. Para a escolha das marcas comerciais em estudo, foi consultado o registro de compras do estabelecimento, bem como pesquisas de opinião pública como a *Top of Mind Foodservice*, realizada pelo Instituto *Foodservice* Brasil (IFB) e a Líderes de Vendas, realizada pela Associação Brasileira de Supermercados (ABRAS). Os valores de energia (kcal) e sódio (mg) de cada alimento foram registrados de acordo com as informações declaradas em seus rótulos. As análises relacionadas com a comparação dos dados foram realizadas no software SPSS versão 18.0, por meio do cálculo da média e do desvio padrão.

RESULTADOS

Os queijos foram divididos em 8 grupos com 5 amostras cada: 1) Brie; 2) Gorgonzola; 3) Minas frescal; 4) Muçarela; 5) Parmesão; 6) Provolone; 7) Ricota; 8) Queijo ralado. Do total de marcas analisadas, 60% foram obtidas através dos registros do SCA e o restante provenientes das pesquisas de opinião pública brasileiras. As amostras de nenhum dos grupos foram semelhantes entre si, sendo o desvio padrão sempre superior a 0. As maiores diferenças foram encontradas para os valores de energia das amostras de Queijo minas frescal (206,8 ± 45,5), Queijo ralado (460 ± 68,9) e Ricota (190,7 ± 71), bem como para os valores de sódio das amostras de Queijo muçarela (447,2 ± 157,3), Ricota (262,7 ± 395,5) e queijo ralado (1484 ± 724,2). Dentre as marcas comerciais de ricota, destaca-se a disparidade de uma amostra contendo 313,2kcal e 966,7mg de sódio em 100g de

alimento, quando comparada a outra que continha 130kcal e 43,3mg de sódio para a mesma porção.

CONCLUSÃO

As maiores variações ocorreram para os valores de energia, na qual as gorduras são o principal constituinte, e de sódio, para todos os tipos de queijos. Dessa forma, é importante a utilização de critérios para seleção de fornecedores em SCAs que envolvam a análise da composição das matérias-primas utilizadas na produção de refeições coletivas, uma vez que podem apresentar quantidades distintas de nutrientes considerados críticos para a saúde.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva;Rotulagem de Alimentos;Informação Nutricional;Laticínios.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Quantificação do desperdício de água associado ao desperdício de alimentos em um restaurante universitário de Belém–PA

MATHEUS MACIEL DAS MERCÊS; LETICIA DA SILVA OLIVEIRA; DANDARA LIMA SANTOS; ELIANE DE OLIVEIRA MARTINS; ALESSANDRO ALVARENGA SEGUINS GOMES; XAENE MARIA DUARTE FERNANDES MENDONÇA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A água é um recurso essencial para manutenção da vida e das diversas atividades relacionadas a ela, como a produção de alimentos e de refeições. Nesse viés, a mudança no padrão alimentar, como o consumo de refeições fora de casa, incidiu no aumento de serviços de alimentação e nutrição. Segundo a literatura vigente, nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), como os Restaurantes Universitários (RU), são utilizados aproximadamente 25 L de água para a produção de uma refeição, assim o desperdício de água doce está indiretamente ligado à quantidade de preparações não consumidas, o que também interfere nos impactos morfoclimáticos do planeta. Portanto, o objetivo desse trabalho foi quantificar o desperdício de água relacionado às refeições produzidas e servidas em um Restaurante Universitário de Belém–PA.

MÉTODO

Trata-se de um estudo transversal de caráter descritivo e quantitativo. O período de quantificação do desperdício de água contemplou 23 dias úteis de novembro a dezembro de 2023 em um Restaurante Universitário de uma Instituição Federal de Ensino de Belém–PA. Os dados foram coletados mediante um formulário físico, no qual se anotava o peso das preparações não consumidas pelos usuários do RU, e em seguida esses dados foram tabulados em uma extensão do Google Chrome, o Planilhas Google®.

RESULTADOS

Foram analisados 19 tipos de cardápios elaborados e distribuídos no RU. Obteve-se um total de 3.647,77 kg de resto, alimento distribuído e não consumido. Com isso, foi possível encontrar o número de pessoas que poderiam ser alimentadas com esse resto, totalizando 7.632 consumidores. A quantidade de água desperdiçada associada aos restos alimentares que retornaram nas bandejas dos usuários foi de cerca de 190.800 L. Cabe ressaltar, segundo a literatura, são utilizados aproximadamente 25 L de água para a produção de uma refeição. Dentre as preparações ofertadas no RU, os cardápios: arroz carreteiro e arroz com galinha resultaram em 20.363,19 L e 14.043,54 L, quantitativos estes, superiores quando comparados as preparações dos demais cardápios, os quais podem estão relacionados com os processos operacionais de pré-preparo e preparo dessas preparações, como o escaldamento da carne seca e da cocção do arroz.

CONCLUSÃO

A partir dos dados obtidos, foi possível considerar que medidas de combate ao desperdício de refeição são imprescindíveis nos serviços de alimentação, uma vez que tal ação contribui indiretamente na quantidade desperdiçada de água. Por outro lado, é importante investigar os fatores que influenciam no índice de desperdício da água utilizada na elaboração das preparações que compõem os cardápios do restaurante, além da realização contínua de ações que promovam o consumo racional dos recursos hídricos.

Palavras-chave: Serviços de Alimentação;Alimentação Coletiva;Desperdício de Água.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Relato de experiência: Agricultura Familiar no Município de São Paulo – Uma década de história no PAE-SP

FERNANDA LOURENÇO DE MENEZES; VITOR DE MATTOS NASCIMENTO; LIVIA DA CRUZ ESPERANÇA; AGNES HANASHIRO. PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é a Política Pública de SAN mais antiga do Brasil, sendo fundamental para promoção do Direito Humano à Alimentação, de forma universal, equitativa e gratuita. Desde 2009, a Lei que rege o PNAE (CD FNDE N° 11.974), determinou que 30% dos recursos repassados pelo Governo Federal devem ser destinados para aquisição de alimentos da agricultura familiar, devendo priorizar a compra local de grupos formais, e como critérios de desempate, assentados da reforma agrária, remanescentes de quilombos e tribos indígenas e alimentos orgânicos. No município de São Paulo, o Programa de Alimentação Escolar atende 1.032.261 estudantes, matriculados nas 4.116 unidades educacionais da Rede Municipal de Ensino, servindo mais de 2 milhões de refeições por dia. O objetivo deste relato é compartilhar a experiência do Município de SP na execução desta política pública de fomento à agricultura familiar.

MÉTODOS

Análise da base de dados referente às compras e ao fornecimento de alimentos da agricultura familiar para o Programa de Alimentação Escolar do Município de São Paulo, no período de 2013-2023.

RESULTADOS

O primeiro recebimento de alimento da AF ocorreu em 2013. Entre 2013-2023, os seguintes alimentos foram adquiridos para compor os cardápios do PAE/SP, priorizando-se a oferta de alimentos in natura e minimamente processados, segundo a classificação NOVA adotada pelo Ministério da Saúde (Guia Alimentar para a População Brasileira, 2014). Destacamos que a partir da publicação da Resolução FNDE nº 06/2020, nenhum alimento considerado ultraprocessado da agricultura familiar foi adquirido. Vale ressaltar que está em andamento os processos de chamada pública iniciados em 2023 para aquisição de novos alimentos, que visam ampliar a variedade do cardápio, respeitar a biodiversidade e atender a cultura alimentar do estado de SP, a saber: frutas desidratadas (maçã e abacaxi), farinha de milho flocada, palmito pupunha, amendoim torrado sem sal e polpa congelada de frutas nativas. Em relação aos valores investidos, observamos uma evolução significativa no montante utilizado, que variou de R$ 2,4 milhões em 2013 a R$ 95,2 milhões em 2022, totalizando um investimento de R$ 339,5 milhões na última década, destinado à compra de alimentos oriundos de pequenos produtores.

CONCLUSÃO

Os desafios para os próximos anos são a ampliação na aquisição de gêneros alimentícios in natura, especialmente os de origem orgânica ou de base agroecológica, em consonância à Lei Municipal n. 16.140/2015, que prevê a inserção progressiva de alimentos orgânicos na alimentação escolar.

Palavras-chave: AGRICULTURA FAMILIAR;PNAE;SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Resíduos orgânicos geradas por uma unidade de alimentação e nutrição: a importância da sustentabilidade e do enriquecimento nutricional.

ELAINE DE OLIVEIRA PINTO[1]; DAVID RIBEIRO CAMPOS[2]; ANDRÉ GUSTAVO PARANHOS[1]; DÉBORA DE JESUS DA SILVA[1]; RAQUEL COSTA TRAVASSOS[1].
1. DIVISÃO DE NUTRIÇÃO DO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO PEDRO ERNESTO DA UNIVERSIDADE ESTADUAL DO RIO DE JANEIRO (UERJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) acabam por ser grandes produtoras de resíduos, sendo a maioria de origem orgânica, que são restos de alimentos e outros materiais, tais como: cascas de frutas, cascas de legumes, folhas de verduras, restos de frutos e vegetais, e alimentos preparados não comercializados.

Grande parte destes resíduos orgânicos, é oriunda do setor de preparo e pré-preparo, com destaque para o setor de hortifrútis, pois o descarte de partes como cascas, folhas e talos dos alimentos depende, em muitos processos, apenas do fator humano para execução das tarefas, o que aumenta o risco de desperdícios, pois sem o treinamento adequado e gerenciamento, a redução da quantidade de resíduos gerados fica impossibilitada.

Estes resíduos, podem constituir uma fonte de poluição do solo, recursos hídricos e além de ser um meio de proliferação de insetos quando dispostos de forma inadequada no meio ambiente.

Este estudo teve por objetivo fazer um levantamento do quantitativo de resídos orgânicos gerados no setor do pré preparo de uma UAN e buscar soluções sustentáveis.

MÉTODOS

Este estudo é caracterizado como uma pesquisa exploratória, bibliográfica, experimental e estudo de caso. Sendo classificado como pesquisa básica.

Foram coletadas cascas, folhas e talos diariamente, durante cinco meses, após o pré-preparo do almoço e do jantar.

Os resíduos foram colocados em sacos plásticos, posteriormente levados para a área de pesagem e pesados em balança digital plataforma 300 kg. Os dados foram compilados no *Excel*® e analisados no SPSS *versão 20.0.*

RESULTADOS

Foram quantificados aproximadamente 1,5 toneladas/mês de resíduos orgânicos, que foram descartados como lixo comum, valores estes anteriormente desconhecidos, porém bastante significativos, pois gera custo para a unidade hospitalar, degradação ambiental, sobrecarga de aterros/lixões, além de atrair insetos e roedores.

As cascas e talos geraram um peso e volume excessivos, principalmente os folhosos, ocupando um espaço significativo na câmara de lixo, em alguns momentos esses sacos ficaram empilhados por falta de containers em quantidade suficiente para o armazenamento adequado.

Existem várias maneiras de aproveitar integralmente os alimentos enriquecendo nutricionalmente as preparações, cascas de frutas e vegetais podem ser utilizadas em sucos, geleias, chás ou até mesmo na preparação de pratos. As folhas de vegetais podem ser incorporadas em sucos verdes, sopas ou saladas, dentre outras preparações. Além disso, os alimentos descartados podem ser aproveitados na compostagem, que é o processo de transformação de resíduos orgânicos em adubo.

CONCLUSÃO

Conclui-se que após realizar este estudo e conhecer a quantidade gerada de resíduos orgânicos nesta UAN, faz-se necessária a tomada de medidas emergenciais com a implementação de um modelo de gerência ambiental eficaz que busque mitigar os problemas e maximizar o reaproveitamento dos resíduos gerados, reduzindo assim o impacto ambiental.

Palavras-chave: Resíduo orgânico;Compostagem;Cascas e talos;Aproveitamento integral dos alimentos.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

SEGUNDA MAIS SAUDÁVEL: PROJETO DE PROMOÇÃO À SAUDE E SUSTENTABILIDADE PARA COLABORADORES NO AMBIENTE DE TRABALHO.

JESSICA LOPES BEZERRA; WESLEY PEREIRA DE SOUSA; LARISSA MATIAS DOS ANJOS; CAROLINE ASTORINI DE OLIVEIRA; TAINA SOARES DE SOUZA PEREIRA; FABIANA FRANCO FARIAS. HOSPITAL ISRAELITA ALBERT EINSTEIN, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO: O desafio alimentar para o século XXI é bastante complexo e vai além de pensarmos apenas a saudabilidade das dietas. A alimentação vem tomando uma grande dimensão na vida das pessoas, tanto nos hábitos alimentares mais saudáveis, como na promoção da sustentabilidade, considerando a espoliação dos recursos naturais como água, solo e energia fóssil, para a produção alimentícia. O projeto Segunda Mais Saudável tem como objetivo promover a saúde e bem-estar dos colaboradores, proporcionando escolhas alimentares saudáveis no ambiente de trabalho. Incentivar a substituição da proteína animal pela proteína vegetal, promover o consumo de legumes, verduras e frutas, além de incentivar o consumo de sementes e grãos são as premissas do projeto. A meta primordial é preservar a saúde e a satisfação dos colaboradores ao longo do tempo. A iniciativa busca garantir que todos os colaboradores se beneficiem equitativamente, independentemente de suas circunstâncias individuais, promovendo assim a inclusão e contribuindo para a criação de um ambiente de trabalho mais saudável, respeitoso e harmonioso, proporcionando o poder de escolha do tipo de alimentação.
METODOS: A abordagem do projeto é coletiva, incentivando a participação dos colaboradores nas segundas-feiras, no restaurante de colaboradores. A variedade de opções de refeições é oferecida para acomodar diversos estilos de vida e preferências alimentares.
Preparos elaborados, como cardápios diversificados e balanceados, são introduzidos considerando a capacidade operacional da equipe de cozinha e o perfil do cliente, garantindo uma experiência positiva e maior saudabilidade.
Incentivos, como cartão fidelidade e brindes, são implementados para reconhecer e incentivar a participação do projeto.
RESULTADOS: O projeto Segunda Mais Saudável visa promover escolhas alimentares mais saudáveis, contribuindo para a conscientização sobre a redução do consumo de proteína animal e introdução de novas receitas. A implementação bem-sucedida dependerá do comprometimento dos participantes. Além dos benefícios para a saúde, a iniciativa também busca impactar positivamente a sustentabilidade ambiental, considerando os efeitos da produção de proteína animal no meio ambiente. Diariamente são oferecidas 4000 refeições aos colaboradores e após a implantação do projeto 40% dos colaboradores optaram pela ilha de distribuição do projeto Segunda Mais Saudável.
CONCLUSÃO: A iniciativa "Segunda Mais Saudável" demonstra potencial para melhorar a saúde, sustentabilidade e conscientização alimentar. Contudo, seu sucesso depende da efetiva implementação e compromisso dos participantes. Além de promover

escolhas alimentares saudáveis, o projeto contribui para a redução do consumo de proteína animal, associado a doenças crônicas, e apoia a sustentabilidade ambiental.

Palavras-chave: Hábitos Alimentares;Sustentabilidade;Proteína vegetal;Bem-estar dos colaboradores .

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Segurança do paciente na dieta oral

KÁTIA ALESSANDRA MENDES DA SILVA[1]; PRISCILA SILVA ARAÚJO MONTEIRO[1]; REBECA BENEVIDES DIAS LIMA[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A segurança do paciente compreende ações promovidas pelas instituições de assistência à saúde para reduzir a um mínimo aceitável, o risco de dano desnecessário associado ao cuidado de saúde. A resolução RDC nº 36/2013 dispõe sobre ações para a segurança do paciente em serviços de saúde, que elenca no Plano de Segurança do Paciente em Serviço de Saúde (PSPS), entre outras, as ações de gestão de risco à segurança nas terapias nutricionais enteral e parenteral. A dietoterapia se define como assistência terapêutica por meio da ingestão dos alimentos em suas diferentes técnicas de preparo, por vias de administração oral, enteral ou parenteral respectivamente. Sendo a primeira opção o objeto desse trabalho.

Na ocorrência dos riscos aos pacientes tem-se os chamados incidentes, cuja classificação pode ser: *near miss*, incidente sem lesão ou evento adverso. Considerando esse cenário, o objetivo deste trabalho foi avaliar etapas de porcionamento e distribuição das refeições preparadas em um hospital público, identificar as ocorrências dos incidentes previstos para a segurança do paciente e propor melhorias.

MÉTODOS

A metodologia escolhida foi o de observação participante, com aplicação da classificação internacional de incidentes para a segurança do paciente definido pela World Health Organization, nas etapas de porcionamento e distribuição das refeições, elaboradas em um hospital universitário da região sudeste. A aplicação e os registros dos incidentes e etapas foram executados por duas nutricionistas e uma técnica de nutrição, durante o primeiro semestre de 2023.

RESULTADOS

Observou-se a ocorrência de incidentes do tipo *near miss:* erros na consistência, de volume porcionado e temperatura inadequada da dieta. Os incidentes sem lesão observados foram: erros na consistência, no volume porcionado, na etiqueta de

identificação e presença de corpos estranhos na dieta. Foi registrado um evento adverso: preparação em temperatura elevada que gerou queimadura de primeiro grau no paciente, porém sem aumento no tempo de internação. De modo ampliado é necessário reforçar o acompanhamento destas etapas e realizar capacitações junto à equipe sobre segurança do paciente.

CONCLUSÃO

A segurança do paciente reforça e desperta maior atenção às práticas de cuidado para o processo produtivo que já estão definidas no arcabouço técnico e legal para os serviços de alimentação, e desta maneira caminhem para vislumbrar novos modos de avaliação, cuidado e tomadas de decisão e assim contribuir e ou melhorar a assistência e integralidade do cuidado e assegurar maior segurança dos pacientes durante a alimentação na oferta das dietas orais.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva;Near miss;Incidente;Evento adverso;Riscos.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Ser mulher e cozinhar: experiências e sentimentos de mulheres de três gerações

JACKELINE NASS MACHADO MELO[1]; ANA CLÁUDIA MAZZONETTO[2]; MOIRA DEAN[3]; GIOVANNA MEDEIROS RATAICHESCK FIATES[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, INSTITUTO DE NUTRIÇÃO, DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO APLICADA, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 3. QUEEN'S UNIVERSITY BELFAST, INSTITUTE FOR GLOBAL FOOD SECURITY, SCHOOL OF BIOLOGICAL SCIENCES, BELFAST - GRA-BRETANHA.

Introdução

Em diversos países, as mulheres investem mais tempo e participam com maior frequência em atividades culinárias do que os homens. Acredita-se que variações geracionais podem influenciar as percepções relacionadas ao ato de cozinhar. O objetivo desse estudo foi compreender como mulheres de diferentes gerações percebem suas experiências na cozinha e articulam seus sentimentos em relação a essa prática.

Método

Trata-se de um estudo qualitativo baseado na perspectiva do curso de vida. Foram conduzidas 22 entrevistas com mulheres brasileiras de três diferentes gerações. Cada uma delas foi convidada a realizar uma breve restrospectiva de suas histórias de vida e, em seguida, a pergunta central foi utilizada: Da infância até os dias de hoje, passando por esses diferentes momentos da sua vida, como que o ato de cozinhar esteve presente na sua vida? As participantes foram classificadas em grupos etários de acordo com as fases adultas da vida, da seguinte forma: adultos jovens (20 a 39 anos), adultos maduros (40 a 59 anos) e adultos mais velhos (mais de 60 anos). Análise temática reflexiva dos dados revelou três temas principais.

Resultados

Das 22 mulheres, 10 eram adultas jovens, 7 eram adultas maduras, e cinco eram adultas mais velhas. Nove tinham ensino superior completo e 14 eram casadas. Trezes delas moravam em Santa Catarina, no sul do Brasil. O primeiro tema destaca variações no contexto alimentar ao longo das gerações, revelando as diferente realidades geracionais na forma de produzir, comprar, preparar e consumir alimentos. Para as adultas mais velhas, em contraste com a adultas jovens, cozinhar era a única opção para alimentar a si e aos demais e portanto uma prática inquestionável. O segundo tema abrange percepções da responsabilidade pela culinária como sendo vinculada ao gênero feminino e indicou uma mudança geracional do papel de "esposa cozinheira" para o de "mãe cozinheira". Se parte das mulheres mais jovens não sentiam mais (tanto) a pressão de cozinhar para os

seus maridos, essa pressão (re)surge quando os filhos nascem, e são aprofundadas pelo peso das informações (muitas vezes divergentes) disponíveis nas diferentes mídias. O terceiro tema explora pensamentos e reflexões sobre sentimentos de obrigação, opressão e libertação na cozinha, vinculados a mudanças no contexto social e temporal em que essas mulheres operam. A geração intermediária questiona o seu papel como responsável por cozinhar (ainda que continue cozinhando) e, em alguns casos, vê essa prática como opressão. Por outro lado, aquelas mais jovens que não precisam cozinhar, ao decidir fazê-lo percebem esse ato como autocuidado e libertação, ao serem capazes de preparar aquilo que irão comer.

Conclusão

Estratégias que promovem a culinária devem considerar os significados atribuídos a essa prática, contribuir para a desconstrução de dinâmicas familiares específicas de gênero e incentivar a busca por prazer, satisfação e autonomia ao cozinhar.

Palavras-chave: Culinária;Gênero;Pesquisa qualitativa;Análise temática;Significados.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

SUSTENTABILIDADE EM UAN: ALTERNATIVAS PARA O USO DE PLÁSTICO NO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

MARÍLIA LOURENÇO GUIMARÃES; AMANDA REJANI; CLARA KORUKIAN FREIBERG. CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

Introdução

As UANs hospitalares produzem refeições destinadas a pacientes, funcionários, acompanhantes e visitantes e precisam adotar ações responsáveis de sustentabilidade promovendo a preservação ambiental em todas as fases da cadeia de abastecimento alimentar: desde a produção, aquisição, distribuição, preparação, consumo e gestão/eliminação de resíduos. A produção de refeições para coletividade pode gerar emissões e resíduos em cada etapa de produção sendo necessário diminuir a quantidade de resíduos gerados nos processos de alimentos, transformação, distribuição, acesso e consumo. O objetivo deste estudo foi estimar a quantidade de plástico em especial descartáveis, consumido pela UAN e buscar alternativas sustentáveis para reduzir este consumo.

Métodos

Trabalho foi desenvolvido nos meses de outubro a dezembro de 2023, em uma unidade de alimentação e nutrição de um hospital da rede privada. A partir de uma lista fornecida pelo setor de suprimentos de alimentos, foi acompanhado no processo produtivo quais alimentos utilizados na produção eram acondicionados em embalagens plásticas. Conforme esses produtos eram utilizados, suas respectivas embalagens eram pesadas. Também foram pesados os copos descartáveis e estimado o consumo mensal de copos plásticos (utilizados pelos funcionários da UAN e do hospital no espaço do refeitório) e baixelas plásticas descartáveis utilizadas pelos pacientes e acompanhantes.

Resultados

Foi observado um consumo alto de copos descartáveis em relação ao número de usuários (35kg/dia = 1.050kg/mês). Com relação às embalagens de alimentos, os hortifruti adquiridos em Kg, como cebola, batata, abobrinha chegam em sacos plásticos de 20g cada, já pré-processados. Estimando que o setor use 1300 Kg de hortifruti processados por semana, em um mês evitaremos que 104Kg de plástico sejam descartados. Observou-se ainda a utilização de fita filme em grande quantidade pois os alimentos abertos quando não utilizados em sua totalidade são assim acondicionados.

Conclusão

A unidade tem um consumo bastante elevado de plástico e visto que há uma dificuldade maior em trocar as embalagens de matérias-primas e produtos de limpeza para embalagens sustentáveis, uma vez que esta medida não cabe ao hospital, mas aos fornecedores e que a troca de fornecedores pode implicar num custo alto no orçamento das refeições. A medida mais imediata e que causaria impacto na geração de resíduos plásticos é a substituição dos copos plásticos fornecidos aos funcionários e das baixelas, enviadas aos pacientes e acompanhantes. Incentivar o uso de garrafas de água pelos funcionários pode ser uma solução.

Em uma segunda etapa da redução de resíduos plásticos, sugerimos a substituição gradual dos fornecedores de alimentos e produtos de limpeza, por aqueles que apresentem alternativas sustentáveis às embalagens plásticas.

Finalmente, realizar o monitoramento com a implementação de planilhas de controle da geração de resíduos plásticos para mensurar a evolução da unidade.

Palavras-chave: Indicadores de Desenvolvimento Sustentáve;Resíduos;Embalagem plástica;Unidades de alimentação e Nutrição.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Sustentabilidade em unidades de alimentação e nutrição escolares: um panorama sobre a utilização de energia, água e gás

EMANUELE BATISTELA DOS SANTOS[1]; SÍNTIA ALMEIDA SANTANA[1]; LÍVIA BACHARINI LIMA[1]; EDUARDO NAKANO[1]; RENATA PUPPIN ZANDONADI[1]; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO[2]. 1. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As unidades de alimentação e nutrição escolares (UANEs) são locais onde ocorre a produção de refeições para o consumo pelos estudantes durante a permanência na escola. A produção de refeições depende de um suprimento significativo de água, energia e gás. A falta de gestão adequada no seu planejamento e uso gera impactos negativos, principalmente de ordem ambiental, econômica e social. Medidas podem ser colocadas em prática para otimizar a utilização destes recursos. O objetivo do estudo foi identificar práticas de sustentabilidade relacionadas ao consumo de água, energia e gás em UANEs.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado entre outubro de 2022 a junho de 2023, em 148 UANEs (36 no Distrito Federal e 112 no Estado de Mato Grosso). Utilizou-se um *checklist* de identificação de práticas de sustentabilidade em UANEs previamente validado, composto por 3 seções e 76 itens. Analisou-se os dados da seção "Abastecimento de água, energia e gás", com 26 itens e opções de resposta "sim", "não" e "não se aplica". Medidas descritivas foram apresentadas como médias e frequências. As UANEs foram classificadas em quartis de atendimento à seção. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade de Brasília (n° 5.581.058).

RESULTADOS

Do total de UANEs, 77% estavam localizadas em escolas públicas e 23% em escolas privadas. O percentual médio de atendimento à seção foi de 38,3%. Quando as unidades foram classificadas por quartis, 3 delas estavam no primeiro quartil (0 a 25% de atendimento aos itens da seção), 139 no segundo quartil (>25% e ≤50%) e 6 unidades se localizaram no terceiro quartil (>50% e ≤75%). Nenhuma escola foi classificada no quartil mais alto (>75% e ≤100%). As questões com piores desempenhos envolveram a presença de metas documentadas para a redução do uso de gás liquefeito de petróleo (0,0%) e de documentação de fiscalização do uso de energia (0,0%). Questões com os melhores desempenhos incluíram a interrupção do fluxo de água na limpeza do chão (97,97%) e oferta de água potável gratuitamente no refeitório (99,32%). Adicionalmente, observou-se baixo desempenho em itens que se relacionavam à estrutura física ou aos equipamentos, o que envolve o emprego de recursos financeiros para a adequação; à

cultura estabelecida em UANEs de ações corretivas se sobrepondo às medidas preventivas; e a falta de documentação comprobatória de algumas atividades realizadas.

CONCLUSÃO

As UANEs apresentaram baixo percentual médio de atendimento à seção e concentraram-se nos dois primeiros quartis de classificação. Portanto, a maioria das unidades não atingiu metade da pontuação total. Destaca-se a necessidade de atuação junto aos recursos humanos, a partir da realização de capacitações com o tema sustentabilidade, assim como o investimento financeiro e o desenvolvimento de planos pela gestão da alimentação escolar para que as práticas de sustentabilidade desenvolvidas sejam fortalecidas e aquelas não pontuadas sejam implantadas.

Palavras-chave: Alimentação Escolar;Sustentabilidade;Água;Recursos naturais;Energia.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Sustentabilidade nos Restaurantes Universitários do Brasil: uma análise dos Termos de Referência dos serviços de alimentação terceirizados

CAMILA ELIZA FERNANDES PAZZINI; MURIEL DA SILVA CARNEIRO; DANIEL HENRIQUE BANDONI. UNIFESP, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O conceito de sustentabilidade amplia-se quando pensamos na produção de refeições para alimentação coletiva, incluindo os Restaurantes Universitários (RUs). No Brasil, práticas sustentáveis no serviço público são incentivadas, como a Lei 12.305/2010 sobre a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), a Agenda Ambiental na Administração Pública (A3P) e a nova lei de licitações - Lei nº 14.133/2021. Assim, considerando que a maioria das universidades públicas do Brasil contratam serviços de terceiros para gerir os RUs e seus editais e termos de referência (TRs) devem seguir as normas sobre o tema, considerando também, o fluxo de usuários dos RUs e o papel das instituições de ensino na educação, incorporação de consciência crítica e mudança de hábitos, o objetivo deste estudo foi analisar as práticas sustentáveis nos editais e TRs dos RUs terceirizados do Brasil.

MÉTODOS

Trata-se de pesquisa descritiva quantitativa, com busca dos TRs das universidades, no site de compras do governo federal www.comprasnet.gov.br. Os critérios de exclusão foram: TRs anteriores ao ano de 2017 e universidades cujo serviço é autogestão. Foram analisados 105 TRs de 49 instituições, uma vez que algumas universidades possuem editais diferentes por campi. Os critérios de sustentabilidade analisados foram: uso racional de água; eficiência energética; gerenciamento de resíduos; seleção de fornecedores; Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos (PIQ); frequência das preparações no cardápio; oferta de opção vegana no prato principal; aproveitamento integral dos alimentos; utilização de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) e obrigatoriedade das Fichas Técnicas das Preparações (FTP).

RESULTADOS

A maioria dos TRs apresentam orientações norteadoras em relação ao uso racional de água (64,8%) e eficiência energética (65,7%). Quanto aos resíduos, 79% das universidades preocupam-se com a destinação correta dos resíduos, orientando quanto ao descarte correto, a necessidade do Plano de Gerenciamento de Resíduos e do cumprimento das legislações ambientais vigentes. Quanto à seleção de fornecedores, apenas 22,9% apontam critérios, já o PIQ foi citado em 30,5% dos TRs. A frequência das preparações no cardápio esteve presente em 85,7% dos documentos. A apresentação das FTP é obrigatória em 45,7% dos TRs, o mesmo resultado foi encontrado para opções veganas no prato principal. O aproveitamento integral dos alimentos é recomendado em

apenas 11,4% das universidades. Nenhuma universidade aborda em seus TRs orientações para o uso de PANCs em suas preparações.

CONCLUSÃO

Apesar da sustentabilidade ser abordada nos TRs, a maioria dos RUs restringe-se à economia de água, eficiência energética e gestão de resíduos, esquecendo-se que um cardápio consciente e sustentável envolve outros critérios. É papel da Universidade sensibilizar a empresa terceirizada e a comunidade acadêmica como educadores e multiplicadores da transformação do mundo.

Palavras-chave: restaurantes;administração pública;sustentabilidade;refeições;universidade.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

TEMPERATURA DE DISTRIBUIÇÃO DE PREPARAÇÕES EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR

CAROLINNE REINALDO PONTES[1]; KARINA PEDROZA DE OLIVEIRA[1]; JAMILE LIMA CARNEIRO[1]; LARA SANTOS BENASSI[1]; LAIALA SANTOS ROCHA[2]. 1. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA (UNIFOR), FORTALEZA, CEARÁ - BRASIL, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. MS GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A temperatura é um fator fundamental na conservação dos alimentos e na prevenção da proliferação de microrganismos causadores de doenças. Desta forma, a prática de aferi-la em unidades de alimentação e nutrição é essencial para garantir a segurança alimentar dos consumidores. Dessa forma, o objetivo deste trabalho foi de aferir a temperatura de distribuição de preparações do almoço de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) escolar.

MÉTODOS

Foi realizado um estudo transversal quantitativo em uma UAN localizada em uma escola particular de período integral em Fortaleza-CE, durante os meses de setembro e outubro de 2023. A temperatura da distribuição era aferida diariamente no horário do almoço às 12 horas da manhã, o termômetro utilizado para a aferição foi o digital em espeto da marca Simpla TE07. Dentre as preparações aferidas estavam os pratos proteicos, as guarnições e as saladas, crua e cozida. Os dados obtidos foram armazenados e tabulados no programa de *Excel Microsoft 365* onde foi realizada a média das temperaturas, tendo em vista comparar com a temperatura recomendada para os alimentos. Foram seguidos para parâmetro os critérios de temperatura da RDC 216, de 15 de setembro de 2004 para quentes e do Manual ABERC de 2015 para frios.

RESULTADOS

Na UAN escolar são ofertados 2 tipos de proteína diferentes, que atingiram a média de 53,9°C (±9,1) e 49°C (±10,2) no mês de setembro, e média de 47,3° (± 12,8) e 44,7° (±11,5) no mês de outubro. Em relação a média das temperaturas das saladas, no mês de agosto a salada crua atingiu a média de 15,6° (±5,7), enquanto a salada cozida atingiu 18,4° (±5,8). Já no mês de outubro a salada crua atingiu a média de 16,9° (±5) e 19,5° (±5,9) a salada cozida. No que se refere às guarnições, os que obtiveram médias de temperaturas abaixo do ideal foram: o arroz branco, com média 56,6° (± 4,8) no mês de setembro e 53,1° (± 4,4) no mês de outubro; macarrão espaguete, com 47,9° (±5,4) no 1 mês e 51° (±7,8) no segundo mês; por fim, o feijão com 56° (±7,5) no 1 mês e 51,7° (±5,1) no 2 mês. As médias das temperaturas de distribuição da maioria das preparações estavam abaixo do ideal de 60°C. As temperaturas de distribuição que estavam mais

críticas, eram das preparações proteicas e entre as guarnições o arroz branco, o macarrão espaguete e o feijão. A média da temperatura das saladas estavam adequadas se considerarmos o binômio tempo temperatura de 10°C a 21°C durante 2 horas e por não serem potencialmente perigosas.

CONCLUSÃO

A partir dos dados obtidos, pode-se identificar que as preparações proteicas e a maioria das guarnições ofertadas pela UAN escolar são expostas a temperaturas inferiores ao recomendado. Nesse sentido, é imprescindível fazer um plano de ação para adequar as temperaturas de distribuição das preparações do almoço, para garantir a segurança higiênico sanitária das preparações e evitar possíveis doenças de transmissão hídrica e alimentar, principalmente para o público infantil.

Palavras-chave: Controle de qualidade;Alimentação Coletiva;Temperatura.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Teor de sódio de preparações culinárias servidas em restaurante universitário português

NATALIE MARINHO DANTAS[1]; MARIA ELISABETH MACHADO PINTO-E-SILVA[2]; KARLA SUZANNE FLORENTINO DA SILVA CHAVES DAMASCENO[3]; RAFAELA RODRIGUES DUTRA[4]; OLIVIA PINHO[5]. 1. DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA DE ALIMENTOS E NUTRIÇÃO, FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS, UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS (FEA/UNICAMP), CAMPINAS - SP - BRASIL; 2. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (FSP/USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 3. DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO, CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE, UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE (DNUT/CCS/UFRN), NATAL - RN - BRASIL; 4. INSTITUTO DE NUTRIÇÃO, UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UERJ), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 5. FACULDADE DE CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO, UNIVERSIDADE DO PORTO (FCNAUP), PORTO - PORTUGAL.

INTRODUÇÃO

A ingestão excessiva de sódio é um dos principais fatores de risco para o desenvolvimento doenças cardiovasculares em Portugal e em diversos países, sendo a hipertensão a principal causa de morte por doenças cardiovasculares (DCV) em todo o mundo. A ingestão mundial de sódio é exacerbada e ultrapassa em até duas vezes as metas estabelecidas pela Organização Mundial da Saúde (OMS) de até 5g por pessoa/dia. Os Estados-Membros da OMS estipularam reduzir a ingestão de sal pela população mundial em cerca de 30% até 2025. O objetivo deste trabalho foi determinar o teor de sódio em preparações culinárias servidas em um restaurante universitário (RU) na cidade do Porto, Portugal.

MÉTODOS

A pesquisa foi realizada durante o almoço em um restaurante da Universidade do Porto, Portugal. As preparações culinárias faziam parte de um dos cardápios do almoço, compondo um prato dietético (intitulado "tipo diet"): filé de peru grelhado e arroz branco, e foram servidas aos comensais em três momentos distintos com intervalo de um mês em cada momento. No primeiro momento (R0), os teores de sal habitual das preparações foram mantidos, de acordo com as fichas técnicas de preparo (FTP). Nos segundo (R20%) e terceiro (R35%) momentos, reduziu-se o sal adicionado às receitas em 25% e 35%, respectivamente. Foram coletadas aproximadamente 200g das amostras, as quais foram identificadas e congeladas em freezer a -18ºC para quantificação do sódio (mg/100g) pelo método de Fotometria de chama, no Laboratório de Bromatologia da Universidade do Porto. As amostras foram analisadas em triplicata. Os resultados do teor de sódio foram submetidos à análise de variância unidirecional (ANOVA) e, para a significância

estatística, foi aplicado o teste post hoc de Tukey. O tratamento estatístico foi realizado com nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Foram identificadas diferenças significativas ($p<0,05$) entre as amostras com o teor de sal habitual e reduções de 25% e 35% de sal. A concentração de sódio do prato “tipo diet” variou de 237,37 ± 10,81 (considerando a quantidade habitual de sal); 171,68±3,36 mg/100g, com redução de 25% de sal; e 96,62±0,36 mg/100g com redução máxima de sal (35%). Apesar da redução gradativa de sal aplicada no prato “tipo diet”, todas as preparações apresentaram concentrações elevadas de sódio, conforme recomendação da OMS.

CONCLUSÃO

A redução do sal na alimentação portuguesa continua a ser um desafio, sendo os espaços de alimentação coletiva essenciais para a promoção da saúde nesse contexto. Além disso, outras estratégias de saúde pública (como campanhas de educação alimentar e nutricional, programas de cuidados primários, medidas fiscais aos alimentos ultraprocessados, entre outros) são essenciais para a redução do risco de doenças crônicas não transmissíveis em todo o mundo.

Palavras-chave: Redução de sal;Alimentação coletiva;Preparação culinária.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Tipos de PANC pouco conhecidas entre chefes de cozinha e cozinheiros de restaurantes da capital e de cidades históricas de Minas Gerais

LETÍCIA TERRONE PIERRE; LORENA ABREU CUSTÓDIO; MARCELA ANDRADE DE PAIVA; RAFAELA PEREIRA ABREU; NATÁLIA CALDEIRA DE CARVALHO; CAMILA CARVALHO MENEZES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) referem-se a espécies de plantas comestíveis, algumas amplamente cultivadas em determinadas regiões, enquanto outras são menos conhecidas. A baixa adesão ao consumo dessas plantas pode ser atribuída ao aumento no consumo de alimentos industrializados, apesar de ter sido integrada à cultura e alimentação local no passado. Além disso, muitos profissionais da culinária desconhecem o vasto potencial dessas plantas, justificando a necessidade de avaliar o conhecimento de chefes e cozinheiros em relação a PANC pouco conhecidas em Minas Gerais.

MÉTODOS

Essa pesquisa é exploratória de caráter quantitativo e foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFOP (CAAE 64298922.0.0000.5150). Trata-se de um recorte de um estudo maior, direcionado para chefes de cozinha e cozinheiros de restaurantes localizados na capital e em cidades históricas de Minas Gerais. Para coleta dos dados, foram realizadas entrevistas utilizando um questionário semi-estruturado. Foram avaliados diversos aspectos, incluindo a faixa etária, sexo biológico, escolaridade, cargo, tempo de experiência, tipo de serviço e tempo de funcionamento do restaurante. Os dados obtidos foram tabulados e analisados.

RESULTADOS

O estudo abrangeu 200 profissionais de restaurantes de cidades mineiras e da capital do Estado que ocupam diferentes cargos na cozinha. Desses, 38% eram chefes de cozinha, 36% eram proprietários e/ou chefes do estabelecimento, e outros ocupavam cargos diversos. 58% eram do sexo masculino, com idade de 50 anos ou mais (38,5%). Em relação à formação educacional, observou-se que 30,5% possuíam ensino superior completo e 15,5% eram pós-graduados, tendo experiência de mais de dez anos (73,5%). Sobre o conhecimento de PANC, a maioria dos entrevistados demonstrou falta de familiaridade com certas variedades, especialmente caruru (81,4%), capeba (85,5%), língua de vaca (85,9%), e mangarito (89,4%). Essas PANC, subexploradas na gastronomia mineira, oferecem potencial culinário, como o caruru utilizado em refogados, a capeba para envolver e assar alimentos, e o mangarito, tradicional em

comunidades rurais. Esses resultados indicam uma oportunidade de ampliar o conhecimento e a incorporação dessas PANC na culinária local.

CONCLUSÃO

Portanto, os resultados evidenciam uma considerável falta de familiaridade com determinados tipos de PANC, o que indica uma oportunidade de expansão do conhecimento e incorporação desses ingredientes. Assim, ao aprofundar o conhecimento e integrar tais plantas alimentícias não convencionais na culinária da região, há um enriquecimento do repertório gastronômico local e, consequentemente, contribui para a diversificação e valorização da culinária mineira.

Palavras-chave: Plantas alimentícias não convencionais;Gastronomia;Cultura alimentar.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Um olhar sobre a alimentação e bem-estar universitário

JÚLIA OLIVEIRA PENTEADO[1]; CAMILA CASTENCIO NOGUEIRA[1]; MARINA DOS SANTOS[2]; FLAVIO MANOEL RODRIGUES DA SILVA JÚNIOR[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, PELOTAS - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA, ITAQUI - RS - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE, RIO GRANDE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As unidades de alimentação e nutrição para coletividades devem cumprir com os objetivos nutricionais de recomendações diárias de ingestão de energia, ofertar cardápios diversificados em relação aos gêneros alimentícios, ajustar os custos das refeições ao orçamento da unidade, produzir refeições livres de riscos relacionados a doenças transmitidas por alimentos e assegurar aceitação por parte dos usuários. No contexto específico de um restaurante universitário (RU), é fundamental que este esteja em conformidade com tais diretrizes, visando o fornecimento de refeições adequadas. Sendo assim, o objetivo deste estudo foi analisar a adesão às refeições ofertadas no RU e avaliar a incidência de sintomas gastrintestinais entre os estudantes universitários no extremo sul do Brasil.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal de caráter descritivo. O estudo foi realizado em uma universidade do sul do Brasil, que possui dois RUs no campus principal e seis casas de estudantes que contempla cerca de 400 estudantes. Todos os estudantes residentes das casas de estudante foram convidados a participar. A amostra do estudo foi constituída por universitários residentes da casa do estudante na faixa etária de 19 a 40 anos que recebiam auxílio alimentação da universidade. Para a avaliação da frequência de refeições no RU e a incidência de sintomas gastrintestinais foi utilizado um questionário autoaplicável após 24 dias de utilização do RU. O protocolo do estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Saúde sob registro número 55/2019 (CEPAS/FURG). Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para participação do estudo.

RESULTADOS

O estudo foi composto por 148 participantes, dos quais 53,5% eram mulheres e 46,5% eram do sexo masculino, com idade média de 23,07±3,9 anos, sendo a maioria entre idade de 21-29 anos. No café da manhã era oferecido café ou leite, pão com frios e porção de frutas. No almoço e jantar, a refeição era composta por vegetais (crus e cozidos), porções de alimentos do grupo dos cereais e tubérculos, porções de leguminosas e uma porção proteína animal ou vegetal. Os dados revelaram que os participantes apresentaram maior adesão às refeições de almoço (88%) e jantar (78%) em comparação com ao café da

manhã (57%). No que diz respeito aos sintomas gastrointestinais, 23% dos estudantes relataram pelo menos um sintoma após o período de 24 dias: náusea (4), vômito (5), enjoo (7), refluxo (4), dor abdominal (6) e diarreia (8).

CONCLUSÃO

Identificamos maior frequência de refeições realizadas pelos estudantes no RU no almoço. Além disso, observamos um percentual de 23% de sintomas gastrintestinais dessa população após a realização das refeições. Portanto, destaca-se que a importância da implementação de estratégias como tempo de cocção adequado, higienização correta dos alimentos a fim de garantir à promoção de uma alimentação equilibrada, com maior adesão as refeições e a diminuição de desconfortos à saúde.

Palavras-chave: Hábitos alimentares;Qualidade nutricional;Segurança Alimentar.

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Utilização de PANC pela gastronomia mineira

LETÍCIA TERRONE PIERRE; RAFAELA PEREIRA ABREU; MARCELA ANDRADE DE PAIVA; LORENA ABREU CUSTÓDIO; NATÁLIA CALDEIRA DE CARVALHO; CAMILA CARVALHO MENEZES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As plantas alimentícias não convencionais (PANC) são plantas que apresentam potencial alimentício e seu resgate pode ser relevante do ponto de vista econômico, social, cultural, ambiental e nutricional. Embora pouco consumidas atualmente provavelmente por desconhecimento, acredita-se que a gastronomia possa contribuir para a disseminação dessa cultura. Apesar de ser um assunto de interesse emergente, ainda há poucos estudos na literatura científica sobre PANC e sua aplicação. O presente trabalho objetiva avaliar a utilização alimentícia de PANC em preparações de restaurantes da capital e de cidades históricas de Minas Gerais.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo exploratório de caráter quantitativo, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFOP (CAAE 64298922.0.0000.5150). Foram realizadas entrevistas com chefes de cozinha/cozinheiros de restaurantes da capital e de cidades históricas de MG: Congonhas, Brumadinho, Sabará, Mariana, São João Del Rei, Tiradentes e Ouro Preto. O convite e agendamento das entrevistas foram realizados por meio de ligação telefônica, e-mail e WhatsApp Web.

A entrevista foi realizada por meio da plataforma *Google Meet*, com o apoio de um questionário semi-estruturado, dividido em três seções: 1ª - dados sociodemográficos e perfil do restaurante; 2ª - conhecimentos sobre PANC, espécies presentes na região e utilização alimentícia; 3ª - presença de preparações culinárias com PANC no cardápio. Nesse recorte do estudo avaliou-se a utilização de PANC em preparações dos restaurantes participantes da pesquisa.

RESULTADOS

Entre os 200 chefes de cozinha e cozinheiros que participaram do estudo, 52% eram do sexo masculino, 68% tinham mais de 40 anos e 46% tinham curso superior ou pós-graduação. A maioria era Chefe de cozinha (38%) ou Proprietário e Chefe/Cozinheiro (36%), e apresentava mais de 10 anos de experiência (73,5%).

A maioria dos restaurantes (65%) utilizava alguma PANC em seu cardápio. Porém, parcela considerável (35%) não utilizava nenhuma PANC. Nota-se que, a diversidade é pouco explorada, pois embora tenham sido citadas 66 PANC, aquelas

utilizadas com maior frequência se resumem a poucas espécies como ora-pro-nóbis (100), seguida de taioba (59), mostarda (44), capuchinha (38), peixinho da horta (21) e azedinha (16).

CONCLUSÃO

Concluímos que, embora a maioria dos restaurantes utilizassem PANC, a diversidade dessas plantas usadas em suas preparações ainda é subexplorada. Porém, acredita-se que, com esforços da comunidade gastronômica e de pesquisadores, é possível incentivar o resgate a essa importante cultura, contribuindo para maior diversidade na alimentação e valorizar ainda mais a gastronomia de MG.

Palavras-chave: restaurantes;culinária;plantas comestíveis .

A) NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Validação da ferramenta tecnológica para inspeções sanitárias na Categorização dos serviços de alimentação

JÚLIA RODRIGUES NOAL[1]; PATRÍCIA ARRUDA SCHEFFER[2]; LORENZO LANGENDOLFF CARDOSO[2]; NEILA SILVIA PEREIRA DOS SANTOS RICHARDS[2]; ÊNIO GIOTTO[2]; ANA LÚCIA DE FREITAS SACCOL[1]. 1. UNIVERSIDADE FRANCISCANA, SANTA MARIA - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, SANTA MARIA - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) são um problema de saúde pública que acomete milhares de pessoas. As Boas Práticas (BP) torna-se uma ação eficaz no combate de tais doenças em serviços de alimentação. A fiscalização dos órgãos reguladores do setor de vigilância sanitária possuem papel fundamental no enfrentamento das DTHA. A inexistência de harmonização e padronização das inspeções sanitárias podem acarretar desafios na rotina dos fiscais, bem como gerar dúvidas no setor regulado. Em virtude deste desalinhamento, um aplicativo móvel pode tornar o sistema de inspeções sanitárias mais dinâmico e transparente e focado para o risco sanitário. O objetivo do presente trabalho foi validar a ferramenta tecnológica utilizada nos serviços de alimentação participantes da Categorização dos Serviços de Alimentação (CSA).

MÉTODOS

O aplicativo denominado Categoriza foi desenvolvido por uma equipe composta de bolsistas e um professor da área da tecnologia da informação, da Universidade Federal de Santa Maria e validado por bolsistas da Universidade Franciscana. Foram cadastrados no aplicativo serviços de alimentação participantes da CSA na região central do RS. As listas utilizadas na validação, foram preenchidas durante auditorias realizadas por uma nutricionista com experiência em gestão da qualidade. A lista era subdividida em sub itens: cadastro do usuário, cadastro do estabelecimento e a lista de avaliação da CSA com 51 itens de maior impacto para a saúde do consumidor.

RESULTADOS

Pensando na necessidade de agilidade nas informações, no cálculo e na classificação imediata da qualidade sanitária dos serviços de alimentação, foi idealizado utilizar um aplicativo para dispositivo móvel que facilitará o trabalho das autoridades sanitárias. A mesma ferramenta tecnológica foi utilizada durante as inspeções sanitárias em 2019 no município de Santa Maria. Todavia, percebeu-se que melhorias poderiam ser realizadas. A primeira grande mudança realizada foi a pontuação de risco sanitário. A equipe da CSA realizou a atualização na pontuação de risco dos itens utilizados na lista, o que acarretou a necessidade de atualização do banco de dados. Bem como, tornou-se inato a atualização do layout e interface do aplicativo. A principal dificuldade encontrada na validação do

sistema operacional é o funcionamento apenas para dispositivos Androids, o que ocasionou a limitação de usuários.

CONCLUSÃO

Testar ferramentas tecnológicas desempenha um papel crucial no desenvolvimento, implementação e manutenção de sistemas, softwares e dispositivos. A importância desses testes é multifacetada e abrange diversos aspectos. Facilita a detecção e correção de problemas e falhas antes da disponibilização do software para os usuários finais. Espera-se que o aplicativo Categoriza seja utilizado a nível nacional, após finalizado.

Palavras-chave: Aplicativos Móveis;Segurança e Qualidade dos Alimentos;Restaurantes.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

A aplicabilidade da educação alimentar e nutricional no processo da alimentação saudável em idosas da cidade do Recife

JAILMA SANTOS MONTEIRO; PATRÍCIA HANNA FALCÃO FONSÊCA; JÉSSICA MAISA RODRIGUES DA ROCHA; BEATRIZ CRUZ PACÍFICO; MAYRA MARIA BEZERRA; CÉLIA LIKA SAKAGUCHI. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Educação Alimentar e Nutricional é um campo interdisciplinar que busca promover hábitos alimentares saudáveis de maneira autônoma. No Brasil, a prática alimentar inclui o uso de plantas medicinais e as Práticas Integrativas e Complementares em Saúde (PICS). O planejamento dessas estratégias visa incorporar escolhas alimentares saudáveis e promover o bem-estar. Diante do exposto, este estudo relata a experiência de discentes e docentes da UFPE em um sistema integrado de saúde, especificamente em um grupo de idosas.

MÉTODOS

Este relato de experiência descreve a implementação de ações de educação alimentar e nutricional direcionadas aos usuários do Serviço Integrado em Saúde (SIS) da UFPE, localizado na zona oeste de Recife, Pernambuco, Brasil. Os participantes foram envolvidos em todas as fases do projeto, incluindo um diagnóstico inicial por meio de entrevistas individuais e rodas de conversa. As atividades foram realizadas entre fevereiro e abril de 2023, utilizando recursos lúdicos e didáticos, foram totalizados 05 encontros, realizados semanalmente com duração de duas horas. Avaliações de aprendizado, satisfação e processo educativo foram realizadas por meio de jogos e rodas de conversa. No que diz respeito aos aspectos éticos, o projeto não requer avaliação pelo sistema CEP/CONEP, conforme o Inciso VIII do Artigo 1º da Resolução nº 510 de 07/04/2016.

RESULTADOS

As integrantes demonstraram conhecimentos prévios sobre plantas medicinais e alimentação saudável e interesse em aprofundar e adquirir novos conhecimentos e habilidades. Sete encontros foram realizados, com oficinas sobre: como montar um prato saudável; produção de temperos naturais; plantio, cultivo, identificação e utilização de plantas medicinais da agrofloresta do SIS; produção de chás, xaropes, óleos e extratos; produção artística e literária e culinária criativa. A integração dos participantes nas posições de facilitadores e co-facilitadores, facilitou o diálogo e a participação reflexiva, fundamentadas em contextos sociais reais, dando a oportunidade aos estudantes colocarem em prática o conhecimento adquirido, frente aos problemas identificados e as reflexões das possibilidades de soluções.

CONCLUSÃO

Ações de alimentação e nutrição aplicadas por meio de técnicas lúdico-pedagógicas contribuem não somente para alimentação saudável, como também uma forma de integração social e de melhoramento cognitivo do indivíduo, corroborando de forma legítima para o envelhecimento ativo. Além disso, as estratégias e metodologias educativas utilizadas, necessários a um aprendizado ativo e participativo, favoreceu o compartilhamento de saberes, o sentido de pertencimento, autonomia, os processos de reflexão, discussão, análise e socialização de ideias, evidenciando o caráter inovador, dialógico e integrador, necessários para a sensibilização dos estudantes refletindo em uma formação mais integralizadora e humanística.

Palavras-chave: Alimentação saudável; Educação alimentar e nutricional;Práticas Integrativas e Complementares;Idosas.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Abordagens interprofissionais no Cuidado Integral à Saúde de Crianças e Adolescentes com Diabetes Mellitus Tipo 1

RÁRICA ISIDÓRIO SAMPAIO FEITOSA DE MATOS VIEIRA; ANGÉLICA FRIZON KRINDGES LUDWIG; DEISI MARIA VARGAS; LUCIANE COUTINHO DE AZEVEDO. UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU, BLUMENAU - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O projeto de extensão "Doce Alegria" da Universidade de Blumenau (FURB) desempenha um papel fundamental na promoção da saúde integral de crianças e adolescentes com diabetes mellitus tipo 1 (DM1). Ao longo de 20 anos, essa iniciativa tem realizado ações de cuidado abrangente para essa população atendida no serviço público de atenção secundária em Blumenau/SC. Através da integração entre ensino, serviço e comunidade, o projeto busca aprimorar o entendimento, a adesão e o manejo da condição, por meio do cuidado integral e de educação em Saúde. O objetivo deste trabalho é relatar as experiências de reuniões socioeducativas interprofissionais promovidas pelo projeto ‘Doce Alegria’ no ano de 2023.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência acerca da condução de reuniões socioeducativas em colaboração com o GECCIA - Grupo de Estudos em Doenças Crônicas na Infância e na Adolescência, vinculado ao Programa de Pós-graduação em Saúde Coletiva da FURB e o Núcleo de Atenção em Diabetes de Blumenau. Participaram crianças, adolescentes, familiares e cuidadores, sendo convidados pelos profissionais de saúde. Docentes e discentes de graduação e pós-graduação em diversas áreas estiveram envolvidos. A primeira reunião foi a “Oficina Culinária”, que abordou conceitos de alimentação saudável e contagem de carboidratos. A segunda, com o tema “Ansiedade e Estratégias para Amenizar seus Sintomas", focou em práticas para mitigar os sintomas de ansiedade. A terceira, dedicada à "Segurança na Prática de Atividade Física", abordou tipos de atividades e monitoramento da glicemia, oferecendo uma experiência interativa com atividades práticas e material educativo. Ao término de cada reunião, foi disponibilizado online e fisicamente um Caderno de Atividades do encontro, que permanecerá acessível no serviço.

RESULTADOS

É notável que experiência de troca de saberes foi enriquecedora, fortalecendo o vínculo entre universidade, comunidade e rede de saúde municipal. Viabilizou o desenvolvimento de atividades de Educação em Saúde em DM1, ultrapassando as limitações do restrito espaço físico do serviço. Desafios identificados incluíram a adesão a encontros fora do ambiente da saúde e restrição de tempo para abordagens ativas. A elaboração e aplicação

das reuniões permitiram que os participantes esclarecessem dúvidas e compreendessem a importância do cuidado e adesão ao tratamento. Para os profissionais envolvidos, a abordagem interprofissional proporcionou a vivência de práticas voltadas para o cuidado integral à saúde humana.

CONCLUSÃO

As atividades integradas fortaleceram laços entre universidade, comunidade e rede de saúde e ampliaram o cuidado integral à saúde de crianças e adolescentes com DM1. No entanto, no decorrer das ações houve desafios, como a adesão aos encontros. Para superação desse, a equipe planejou com antecedência o calendário das reuniões e utilizou de forma permanente canal de comunicação online.

Palavras-chave: Diabetes Mellitus tipo 1;Educação em Saúde;Integralidade em Saúde.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Abrangência de um podcast científico sobre Nutrição e Ciência: falando da Universidade para a Sociedade

ALINE SILVA DE AGUIAR (CNPQ PROCESSO 408774/2023-1)[1]; CAUÊ BARBOSA SANTOS[1]; ANNA KAROLINA VIEIRA FONTENELLE PEREIRA[2]; JOÃO ANTÔNIO DE JESUS LOUZADA[2]; POLIANA MARTINS DA ROSA[1]; RENATO MOREIRA NUNES[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, JUIZ DE FORA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Alimentação e Nutrição têm sido assuntos presentes nas redes sociais e mídias de comunicação, muitas vezes abordados por pessoas que não são especialistas na área, o que evidencia a necessidade de ocupação deste espaço de divulgação científica tanto pela academia como por profissionais da área com responsabilidade ética e científica. O uso da tecnologia da informação e comunicação (TIC) utilizando podcasts como ferramenta de divulgação científica, tem crescido no mundo todo, mas na área da nutrição ainda é pouco valorizado e explorado. Os podcasts têm se tornado uma ferramenta importante para a comunicação, por possuírem um formato de distribuição direto e atemporal do áudio, não demandam atenção visual ao acompanhar seu conteúdo, podendo ser reproduzido enquanto o ouvinte realiza outras atividades. Objetivo deste estudo foi relatar a abrangência de um podcast sobre nutrição e ciência, apoiado por duas universidades federais, contendo principalmente as temáticas de alimentação, nutrição, saúde e ciência, como ferramenta de educação em saúde e divulgação científica.

MÉTODOS

O podcast é coordenado por dois professores de instituições distintas, contando com quatro alunos de extensão da graduação que organizam a execução dos episódios desde o convite aos convidados, confecção de roteiros até a edição do áudio para a publicação dos episódios com frequência semanal. Os episódios são gravados utilizando a plataforma Zoom e publicado semanalmente nas principais plataformas de áudio como o Google Podcasts, Apple podcast e Spotify. Os temas dos episódios são definidos em reuniões realizadas pelos integrantes do projeto, considerando interesse nas redes sociais, plataformas científicas e demanda do público. Os episódios seguem uma dinâmica diversificada de construção: narrativos com engajamento do público através de áudios com opiniões e relatando pesquisas ou, comentários e vivências de ouvintes ou no modo entrevista feito com convidados especialistas no tema.

RESULTADOS

O podcast possui 128 episódios publicados, com mais de 40 mil reproduções. A maior parte do público reproduz por meio da plataforma Spotify (96,7%). Em relação à idade, a maioria dos ouvintes possuem entre 28 a 44 anos (52,6%) e há maior número de mulheres (68,8%). Conta com média de 269 reproduções por episódio e retenção de aúdio em média 61%. Abrange assuntos sobre alimentação e nutrição nas áreas de clínica, pesquisa científica, saúde coletiva e comportamento.

CONCLUSÃO

O podcast tem apresentado relevante alcance na área, com crescimento de 27 mil audições em 15 meses (outubro de 2022 a janeiro de 2024). É ferramenta importante para alcançar pessoas e promover a divulgação científica sobre nutrição de forma confiável, ética e embasada cientificamente. Em 2023, recebeu Prêmio de Excelência em Divulgação Científica como melhor podcast Científico pela Universidade Federal Fluminense.

Palavras-chave: Alimentação;Webcast;Podcast;Saúde.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Ação da tirzepatida (agonista duplo GIP/GLP1) na obesidade e diabetes tipo 2 induzidos por dieta em camundongos ovariectomizados

JULIE DE OLIVEIRA ALVES BITTENCOURT; CARLOS ALBERTO MANDARIM DE LACERDA; MARCIA BARBOSA AGUILA. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade, uma doença crônica de alcance global, é caracterizada pelo excesso de adiposidade corporal, desencadeando um estado inflamatório de baixo grau. Apesar de mudanças no estilo de vida serem a principal estratégia de tratamento, medicamentos como a tirzepatida (agonista duplo de GIP/GLP-1) representa uma nova classe terapêutica para o tratamento do diabetes do tipo 2 / obesidade, e comorbidades associadas. O estudo visa analisar o impacto da tirzepatida na massa corporal e adiposidade de camundongos fêmeas obesas e diabéticas, ovariectomizadas.

MÉTODOS

O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética do Instituto de Biologia Roberto Alcântara Gomes (CEUA/018/2022). Foram estudados camundongos fêmeas da cepa C57BL/6 (n=240) com 3 meses de idade divididos em 4 grupos e acordo com a dieta (controle, C ou hiperlipídica e rica em sacarose, HFHS para indução da obesidade e diabetes) e a intervenção cirúrgica para induzir a menopausa (ovariectomia ou sham): controle (CS), controle ovariectomizado (CO), obesos diabéticos sham (OdS) e obesos diabéticos ovariectomizados (OdO). Após 12 semanas, os grupos foram tratados com tirzepatida (10 nmol/kg) ou veículo por mais 4 semanas, formando assim os grupos: CST, COT, OdST, OdOT, totalizando 8 grupos de estudo. A massa corporal foi monitorada semanalmente, a ingestão alimentar diariamente, e o teste de tolerância à glicose (TOTG) foi realizado antes e após o tratamento. Ao final, os animais foram sacrificados e a massa do tecido adiposo branco foi quanificada. Os dados são apresentados como média e desvio padrão. As diferenças entre os grupos foram avaliadas com o teste t de Welch, ou ANOVA de duas vias, seguido pelo teste de comparações múltiplas de Tukey.

RESULTADOS

Os animais ovariectomizados e alimentados com dieta hiperlipídica rica em sacarose (HFHS) desenvolveram obesidade com níveis glicêmicos significativamente elevados, validando assim o estabelecimento do modelo de obesidade e diabetes tipo 2. O tratamento com a tirzepatida reduziu significativamente a área sob a curva no TOTG, indicando uma melhora na tolerância à glicose. O tratamento também levou a perda de peso corporal e redução da ingestão alimentar, efeitos observados já a partir da primeira semana de tratamento. O grupo tratado com tirzepatida após ovariectomia (OdOT) apresentou uma redução significativa da adiposidade em comparação com o grupo não tratado (OdO), sugerindo o potencial terapêutico do medicamento.

CONCLUSÃO

Os resultados iniciais do estudo podem ser translacionais pois indicam impacto positivo da tirzepatida na perda de peso corporal, adiposidade e tolerância à glicose em animais

com menopausa cirúrgica. Isso reforça a eficiência da combinação GIP/GLP1 no tratamento da obesidade e diabetes, especialmente após a menopausa.

Palavras-chave: Obesidade;Diabetes;Ovariectomia;GLP-1/GIP .

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Ação de educação alimentar e nutricional: desperdício da alimentação escolar em uma escola federal em Belém-PA

GABRIELA CICALISE DE SOUZA SANTOS[1]; ALINE DUARTE RODRIGUES[1]; ALINE NEVES DE SOUZA[2]; JAMILE AISLIN SILVA DE ALMEIDA[1]; MARIA CLARA SOUZA LEITE[1]; RIZIANE DUARTE PORTAL ALVES[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTÁCIO DE SÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O desperdício de alimentos é um problema frequente no mundo todo. Segundo dados do Serviço Social do Comércio (SESC), o equivalente a R$12 bilhões em alimentos é jogado fora diariamente, uma quantidade estimada como suficiente para garantir café da manhã, almoço e jantar a 39 milhões de pessoas. Assim, a escola é um local favorável à realização de ações de prevenção, em razão da capacidade de conscientizar as pessoas desde a infância e incentivar mudanças comportamentais nos alunos ao longo da vida. Dentre os métodos que podem ser usados para a conscientização e redução do desperdício de alimentos, a presente pesquisa optou por realizar uma ação de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). O objetivo foi relatar uma ação educativa sobre o desperdício de alimentos em uma escola federal no estado do Pará que executa o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência das ações da EAN como intervenção do desperdício da alimentação escolar. As ações foram realizadas em uma escola pública federal no município de Belém no ano de 2023, no estado do Pará. O público das atividades foram crianças da faixa etária de 06 a 11 anos e foi realizada em três etapas, que ocorreram do mês de outubro até novembro do ano corrente. Na primeira etapa, pesou-se o desperdício durante uma semana, tanto pela manhã quanto pela tarde. A partir disso, criou-se uma ferramenta denominada “Desperdiçômetro”, a qual visa demonstrar o quantitativo, em quilogramas, do desperdício total da semana letiva anterior, permitindo a contagem de 10 a 120 quilos de alimentos. Assim, na terceira etapa, a ferramenta foi apresentada aos estudantes do Ensino Fundamental I, juntamente com uma palestra voltada à temática do desperdício das refeições escolares, onde foi pedido aos escolares um desenho sobre a razão de haver o desperdício dos alimentos na escola nas suas perspectivas, posteriormente os desenhos foram transformados em mural. Após isso, pesou-se novamente o desperdício na semana posterior.

RESULTADOS

Primeiramente, realizou-se a pesagem do desperdício de alimentos de cinco dias úteis, que resultou em 37,9 quilos, após a intervenção de EAN, a pesagem foi realizada

novamente e resultou em 34,45 quilogramas. Uma diminuição em torno de 9%. Ademais, após análise de desenhos fornecidos pelos alunos, notou-se entendimento do assunto ministrado durante a palestra.

CONCLUSÃO

Percebeu-se que as ações de EAN foram produtivas e colaboraram para a formação de hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis nas crianças, uma vez que os resultados obtidos apontam para a redução do desperdício após as atividades com as turmas. Diante disso, acredita-se que a escola é um local propício para sensibilizar os alunos quanto a conscientização sobre a redução do desperdício, pois o exercício pedagógico já faz parte do cotidiano do público, entretanto é essencial que haja a participação da comunidade escolar a fim de criar ações permanentes e contínuas no ambiente.

Palavras-chave: Programas de nutrição;;Educação em saúde;;Saúde coletiva;.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Ação de educação alimentar e nutricional em escolas de educação infantil utilizando a contação de história como ferramenta: um relato de experiência

ANALIE NUNES COUTO[1]; MARIA LEONICE DOS PASSOS[2]; FABIANE FREITAS DOS SANTOS[3]. 1. UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL, SANTA CRUZ DO SUL - RS - BRASIL; 2. PREFEITURA MUNICIPAL DE ENCRUZILHADA DO SUL, ENCRUZILHADA DO SUL - RS - BRASIL; 3. CENTRO UNIVERSITÁRIO LEONARDO DA VINCI (UNIASSELVI), ENCRUZILHADA DO SUL - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade em crianças é um problema de saúde pública, e a pandemia da COVID-19 contribuiu para o aumento de peso infantil. O ambiente escolar é um importante espaço de atuação na promoção da saúde. A contação de história pode ser utilizada na educação alimentar e nutricional como ferramenta que permite explorar a temática sobre alimentação e nutrição. Este estudo buscou relatar a experiência de um projeto de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), utilizando a contação de história como ferramenta, com alunos frequentadores de escolas da rede municipal de educação infantil (EMEIs) de um município do interior do Rio Grande do Sul-RS.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência de caráter qualitativo, que descreve o desenvolvimento de um programa de atividades de EAN com escolares, matriculados no ano letivo de 2023, de seis EMEIS da rede municipal de ensino. Foram idealizadas histórias pela nutricionista do quadro técnico e pela pedagoga, com base na promoção da saúde e prevenção de doenças, a fim de melhorar a aceitação dos cardápios pelas crianças. Para este relato, foi selecionada a oficina sobre alimentação saudável, denominada "Contação de história sobre alimentação saudável". Esta oficina foi elaborada com base no conto "Conto infantil sobre alimentação", escrito por Cesar Vicente e adaptado pela nutricionista e pela pedagoga. As oficinas aconteceram entre abril e agosto de 2023, no próprio ambiente escolar, totalizando 6 encontros, com duração de 30min cada.

RESULTADOS

Assistiram às oficinas 547 crianças com idade entre dois anos e idade pré-escolar, sendo 295 (53,9%) do sexo masculino. À medida que a história era contada, a pedagoga montava o cenário e demonstrava os alimentos (reais) in natura, processados e ultraprocessados na exemplificação, com o intuito de promover melhor compreensão pelos alunos da temática "alimentação saudável". No decorrer da história, priorizou-se a interação e a participação dos escolares nas oficinas, para que o processo educativo acontecesse de maneira bilateral e dinâmica. Constatou-se que as crianças conheciam a maior parte dos alimentos in natura

apresentados e foram capazes de assimilar o conteúdo da história ao serem convidadas a montarem seus respectivos pratinhos. A maioria demonstrou escolhas positivas alimentares, montando o seu pratinho com alimentos saudáveis.

CONCLUSÃO

As crianças demonstraram escolhas de alimentos saudáveis na montagem dos seus pratinhos, após a contação de história, sendo uma ferramenta simples, que permite a EAN de forma lúdica.

Palavras-chave: criança;educação alimentar e nutricional;alimentação saudável;programa nacional de alimentação escolar.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Ação de educação alimentar nutricional em creche na zona oeste da cidade do Rio de Janeiro: teatro com fantoche para fins educativos.

RACHEL LEÃO SANTANA DA COSTA; THAYANNE DOS SANTOS VIÉGAS REIS; VINICIUS FIGUEIRA RAMOS; THAIANE INGRID SILVA DE OLIVEIRA; VIVIAN GUIMARÃES DA SILVA DE MELO; ELAINE CRISTINA DE SOUZA LIMA. UNIRIO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Entendendo a importância da educação alimentar e nutricional (EAN), compreende-se que na primeira infância a atuação do nutricionista como educador é essencial para que haja o incentivo a uma alimentação saudável, tendo como base o guia de alimentação paracrianças brasileiras. O objetivo deste estudo foi realizar uma atividade de EAN através da apresentação teatral de fantoches como forma de estimular hábitos alimentares saudáveis em crianças de 2 a 4 anos em uma creche na Zona Oeste da Cidade do Rio de Janeiro.

MÉTODOS

Foi realizada uma ação educacional em agosto de 2023, na semana da alimentação, em uma creche filantrópica localizada no bairro de Campo Grande, Zona Oeste do Rio de Janeiro. A atividade foi planejada e executada em 4 etapas. A primeira etapa consistiu na apresentação da peça de fantoche ‘’Joãozinho e o poder dos alimentos - a saúde começa pelo prato‘’, com enredo criado pelos alunos da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. Na segunda etapa, realizou-se a interação com as crianças, em que a importância e o consumo de frutas e verduras foram discutidos. Na terceira etapa, algumas frutas e vegetais foram apresentadas para os alunos, perguntando-lhes se eles reconheciam as frutas e se tinham o hábito de consumi-las. Na quarta e última etapa, foi perguntado se as crianças tinham gostado da apresentação realizada com fantoches e do tema apresentado para elas.

RESULTADOS

Participaram 35 crianças de 2 a 4 anos, sendo 16 do sexo feminino e 19 do masculino. Durante a apresentação, percebeu-se que as crianças gostaram bastante da história, tendo em vista a plena atenção ao enredo, a resposta positiva ao serem questionadas sobre a peça apresentada e a animação dessa crianças, comportamento também observado durante a interação posterior à apresentação. Em relação ao reconhecimento das frutas e verduras que foram apresentadas, constatou-se, a partir das respostas, da participação entusiasmada das crianças e das reações positivas desses alunos, que 100% conhecem e gostam de consumir frutas e verduras nas refeições oferecidas na creche.

CONCLUSÃO

Os resultados mostram que os objetivos da ação foram atingidos, uma vez que os alunos e professores estavam dispostos a melhorar seus hábitos alimentares. Sabe-se que ações como essa durante a primeira infância mostram-se relevantes, pois estimulam o conhecimento da criança sobre os tipos de alimentos e diversificação no seu preparo, encorajando a adoção de hábitos alimentares saudáveis ao longo da vida.

Palavras-chave: Alimentação Saudável; Guia Alimentar;Escolares.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Ação educacional acerca da qualidade alimentar dos alunos do quarto ano em escola pública: Um relato de experiência

DIOGO NUNES DE OLIVEIRA; LUIZ PHILIPPE HORSTMANN DE ARAÚJO BROCHI; MURILLO GOMES VILLAVERDE; ANA LÚCIA DE FREITAS SACCOL. UNIVERSIDADE FRANCISCANA, SANTA MARIA - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Muito se discute sobre a alimentação saudável nas escolas públicas brasileiras pois atualmente, as crianças estão se alimentando cada dia mais de alimentos ultraprocessados, pobres em nutrientes e ricos substâncias que prejudicam a saúde. Desse modo, entede-se que a educação alimentar e nutricional tem um importante papel em orientar para o uso de alimentos variados, seguros, que garantam hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos**.** O presente projeto teve como foco relatar a experiência de ações de educação alimentar e nutricional para conscientizar as crianças sobre os prejuízos do consumo excessivo de bebidas e alimentos ultraprocessados.

MÉTODOS

Trata-se se de um relato de experiência com abordagem qualitativo e quantitativo pois foram realizadas quatro visitas (um diagnóstico e três ações educativas) na escola pública, onde a primeira foi produzida o diagnóstico de quais espaços poderiam ser utilizados para a aplicação das atividades. No primeiro dia de ação educativa, realizou-se atividades com uma turma de quarto ano do ensino fundamental, primeiramente uma aula expositiva por meio da plataforma Canva® e uma dinâmica de perguntas e respostas com uso do Kahoot®. Na segunda ação produziu-se um circuito de jogos com brincadeiras e no final distribuiu-se saladas de frutas para os alunos. Na última visita, ocorreu a produção de sucos naturais com o auxílio das crianças, juntamente com a aplicação de um questionário acerca de qual suco cada aluno mais gostou, além disso, foi entregue para os pais dos alunos, uma cartilha informativa contendo as principais informações sobre a importância das frutas e os malefícios das bebidas açucaradas.

RESULTADOS

Realizar atividade de educação alimentar e nutricional foi uma experiência desafiadora e muito gratificante, foi possível exercitar habilidades e competências importantes para a profissão, nutricionista. Aplicou-se uma avaliação simples de aceitação dos sucos naturais e percebeu-se que mais da metade dos participantes (52,6%) gostaram mais do suco verde (couve com abacaxi), 26,3% achou que o refri natural sabor laranja ficou gostoso mas que faltou açúcar. Para finalizar, 21,1% das crianças gostou mais do suco de laranja com cenoura, porém todos eles solicitaram que fosse feita uma coagem. De forma geral, observou-se que a aceitação dos sucos pela turma foi positiva, tendo em vista os seus

paladares acostumados com sucos e refrigerantes adoçados, os sucos naturais produzidos com o auxílio das crianças foram bem aceitos.

CONCLUSÃO

Conclui-se, que é possível resgatar a cultura de uma alimentação saudável para promoção da saúde, por meio de educação alimentar e nutricional nas escolas. Essas práticas extensionistas durante a graduação são de extrema importância para formação de profissionais qualificados e com olhar mais crítico e reflexivo.

Palavras-chave: Alimentação saudável;Nutrição da criança;Alimentação escolar.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Ação educativa com adolescentes de uma escola pública sobre o sistema cardiovascular e a relação com alimentação saudável: relato de experiência de um projeto de extensão

JORDANA KARINE DOS SANTOS ALCANTARA; ANA CLARA WESLLEY CANTUÁRIO DA COSTA; MILLYAM KAREM MARIANO DA SILVA; LUIZ HENRIQUE BANGUIM ARAUJO; KELLY PALOMBIT; POLIANA CRISTINA DE ALMEIDA FONSECA VIOLA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação saudável possui papel fundamental na manutenção dos diversos sistemas do corpo humano. O objetivo deste trabalho foi relatar a experiência sobre a execução de ações educativas voltadas para o conhecimento da anatomia do sistema cardiovascular e a promoção de hábitos alimentares saudáveis com adolescentes de uma escola pública de Teresina-PI.

MÉTODOS

Estudo descritivo, do tipo relato de experiência, com intervenções educativas, realizado por professores do departamento de morfologia e nutrição, junto com acadêmicos do curso de Nutrição, da Universidade Federal do Piauí, a partir do projeto de extensão "Da anatomia à educação alimentar: práticas educativas para o conhecimento do corpo humano e da alimentação saudável". O público-alvo foram alunos de duas turmas do 6º ano de uma escola pública de Teresina/PI(CETI Darcy Araújo). As visitas na escola aconteceram duas vezes por mês em sala de aula para realização de atividades educativas com dinâmicas, oficinas e outros materiais didáticos que favorecessem a participação ativa dos alunos no processo de aprendizagem sobre a temática abordada.

RESULTADOS

Para a realização das atividades sobre o sistema cardiovascular e a relação com a nutrição, foram produzidos materiais educativos, incluindo experimento com garrafa pet para a demonstração do bombeamento do sangue, demonstração da circulação sanguínea, mural sobre a anatomia do coração, recortes de figuras de alimentos para montagem de pratos cardioprotetores, cartões com perguntas sobre nutrição e anatomia para jogo de perguntas e respostas e a seleção de peças anatômicas para a apresentação do corpo humano. Além disso, foram produzidas cartilhas para que os alunos pudessem compartilhar o conhecimento adquirido na ação com seus familiares, contendo informações sobre o sistema cardiovascular e a importância da alimentação cardioprotetora, baseadas na DICA Br, que orienta a alimentação saudável através das cores verde, amarelo e azul, presentes na bandeira do Brasil. A cartilha também alertava sobre o risco do consumo de alimentos ultraprocessados para a saúde cardiovascular. Apesar da limitação do tempo

para abordar os conteúdos, os adolescentes foram bastante participativos, demonstrando um notável interesse acerca dos assuntos abordados e atenção nas explicações do conteúdo. Durante a visita, foram registradas as atividades por meio de fotos e vídeos. Além disso, foram criadas postagens na rede social do projeto (@anatonutri_ufpi), cujo principal propósito é divulgar as ações realizadas, os materiais educativos produzidos e as orientações nutricionais para a comunidade externa. Por se tratar de um relato de experiência, esse trabalho não necessitou passar pela aprovação do Comitê de Ética.

CONCLUSÃO

As ações educativas com foco no sistema cardiovascular e alimentação saudável, resultaram em significativa aprendizagem, impulsionada pela troca de conhecimento e interação facilitadas com os adolescentes pelos recursos utilizados.

Palavras-chave: Nutrição do Adolescente;Alimentação Saudável;Anatomia;Adolescentes.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Ação educativa de alimentação para pessoas com estomia, um relato de experiência

LUCAS FERNANDO LEOPOLDINO SANTOS; CARLOS DANIEL CARVALHO DE SENA; ANA BEATRIZ RIBEIRO QUEIROZ; DANDARA LIMA SANTOS; REGINA RIBEIRO CUNHA; VANESSA VIEIRA LOURENÇO COSTA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A estomia de eliminação é um procedimento cirúrgico que cria um ostoma, um orifício na parede abdominal, seja definitivo ou provisório, com o objetivo de construir um caminho alternativo de comunicação com o meio exterior para eliminar a urina ou as fezes. O objetivo principal das ações de educação nutricional para pacientes com estomia é capacitar e promover autonomia sobre escolhas alimentares, manuseio e estratégias para vencer os desafios desse paciente. É de extrema importância promover autonomia e capacitar essas pessoas para vencer os desafios relacionados à alimentação, tornando a educação alimentar ferramenta vital para melhorar a saúde e bem estar desses pacientes. O objetivo deste trabalho é relatar a experiência de nutricionistas e acadêmicos durante uma ação educativa para pessoas com estomia.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência das ações de educação alimentar e nutricional realizadas para promoção do conhecimento da população sobre a alimentação de pessoas com estomia. A ação educacional foi realizada no hall de um shopping center em Belém-PA, em novembro de 2023. As atividades foram conduzidas por nutricionistas e acadêmicos de nutrição, inicialmente com a explicação oral através de *banner* expositivo sobre alimentação saudável e sua importância para pessoas com estomia. Após a introdução sobre o assunto, os participantes foram convidados a participar de um jogo de cartas contendo mitos e verdades sobre alimentação para pessoas com estomia. Eram apresentadas 11 cartas para o participante, no qual o indivíduo escolhia uma carta e lia uma frase contida nela e relatava se achava aquela afirmação era verdadeira ou falsa. Após o indivíduo fazer sua escolha, era explicado se a assertiva estava correta ou incorreta.

RESULTADOS

Durante a exposição do *banner* foi possível transmitir aos participantes informações nutricionais e clínicas sobre o tratamento e estilo de vida de pessoas com estomia, este momento foi seguido pela atividade em que os participantes com estomia apresentaram maior conhecimento sobre a alimentação que seria benéfica para o seu tratamento, porém muitos ainda possuíam tabus alimentares e dúvidas quanto ao que poderiam ou não comer. Os participantes que não eram pessoas com estomia demonstraram menor

conhecimento tanto sobre o conceito de estomia quanto a alimentação que estes indivíduos devem priorizar. Após a realização das atividades e explicação através do *banner*, a maioria dos participantes relatou ter suas dúvidas respondidas e avaliou a atividade como importante para a propagação de informações nutricionais sobre a estomia.

CONCLUSÃO

Conclui-se a importância de atividades de educação alimentar e nutricional em espaços de grande movimentação como um shopping center, pois resultam em um alcance a um público variado, gerando assim uma grande propagação da informação repassada, principalmente em assuntos pouco conhecido e estigmatizados como o estilo de vida que deve ser seguido por pessoas com estomia.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional;Estomia;Alimentação.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Ação educativa sobre alimentação saudável e sustentabilidade: um relato de experiência

MARIA CLARA DE SOUSA BARBOSA; CAMILA VITÓRIA DOS SANTOS ALVES; NÁDIA AGUIAR VIEIRA DOS SANTOS; SUELY CARVALHO SANTIAGO BARRETO; SUELI MARIA TEIXEIRA LIMA; POLIANA CRISTINA DE ALMEIDA FONSECA VIOLA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação que prioriza o consumo de alimentos in natura e minimamente processados em detrimento dos processados e ultraprocessados é importante para a manutenção e promoção da saúde e sustentabilidade. O objetivo é relatar a experiência de uma ação de educação alimentar e nutricional do Restaurante Universitário (RU) voltada para o conhecimento sobre alimentação saudável e sustentabilidade com a comunidade da Universidade Federal do Piauí.

MÉTODOS

Estudo descritivo, do tipo relato de experiência, realizado por acadêmicos do curso de Nutrição, da Universidade Federal do Piauí (UFPI), a partir da atividade "Alimentação saudável e sustentabilidade pelo Restaurante Universitário", promovida pela coordenação geral do RU por meio de um projeto de extensão e pela Liga Acadêmica de Nutrição e Dietética (LANUDI). O público-alvo foram os participantes do X Seminário de Assistência Estudantil (SEMAE) do V Seminários Integrados da UFPI 2023 - SIUFPI. Foi realizada uma exposição de materiais educativos, com exemplos sobre o nível de processamento dos alimentos, desperdício de alimentos e degustação de quibe de cenoura, além de cartilha com 10 receitas vegetarianas servidas pelo RU. Estas ações favoreceram a participação ativa do público no processo de ensino-aprendizagem.

RESULTADOS

Em relação a alimentação saudável e sustentabilidade, foram produzidos dois banners. O primeiro explicava os níveis de processamento dos alimentos e como fazer melhores escolhas alimentares, alertando também para os riscos à saúde relacionados ao consumo de produtos ultraprocessados, baseado no Guia Alimentar para a População Brasileira. Foram levados exemplos de alimentos com diferentes níveis de processamento (milho in natura, farinha de milho flocada, milho em conserva e salgadinho de milho) para mostrar na prática a diferença entre os alimentos. O segundo banner informava sobre a sustentabilidade no RU e as estratégias adotadas para diminuir o desperdício de alimentos no serviço de alimentação de grande porte. Além disso, foram distribuídos folders com diversas receitas saudáveis que incentivavam o aproveitamento integral dos alimentos. Os participantes demonstraram interesse nos assuntos apresentados e em interagir com os

diferentes recursos disponibilizados. Durante a ação, foram registradas as atividades por meio de fotos e vídeos e com esse material foram criadas postagens na rede social da LANUDI (@lanudi.ufpi) e do RU (@ruufpithe), com o propósito de divulgar as ações realizadas, os materiais educativos produzidos e as orientações nutricionais para a comunidade externa. Essa abordagem visa ampliar o conhecimento sobre o projeto e seus benefícios.

CONCLUSÃO

A ação educativa com foco na alimentação saudável e sustentabilidade baseada nas recomendações do Guia Alimentar, resultou em importante ferramenta para a promoção da aprendizagem, que impulsionou a interação entre os participantes, sendo a troca de conhecimentos facilitada pelos recursos utilizados.

Palavras-chave: Alimentação saudável;Sustentabilidade;Educação alimentar e nutricional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Ação em saúde em alusão ao Dia Mundial do Diabetes: relato de experiência

JANARA RODRIGUES CORREIA[1]; ALEX PEREIRA MARQUES[1]; ARTUR SORIANO SOARES[1]; ANA MARIA ALMEIDA WOLNEY RODRIGUES[1]; BÁRBARA PAIXÃO DE GOIS[2]; ARAÍDA DIAS PEREIRA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS (UFT), PALMAS - TO - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSO GOIÂNIA (UNIVERSO), GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O *Diabetes Mellitus* é uma patologia multifatorial que desafia a saúde pública ao ocupar a quarta causa de mortalidade no Brasil e a sexta no mundo. O Dia Mundial do Diabetes, celebrado em 14 de novembro, visa sensibilizar a população sobre os fatores de risco e a importância do controle da doença. Nesse sentido, é indispensável associar a prática ao conhecimento teórico na formação acadêmica, a fim de desenvolver competência para uma abordagem educativa que reflita em melhorias tangíveis na qualidade de vida da população afetada. O objetivo deste trabalho é relatar a experiência de uma ação multiprofissional de conscientização e prevenção do diabetes.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência da ação multiprofissional em alusão ao Dia Mundial do Diabetes, realizada no dia 14 de novembro de 2023. As atividades ocorreram durante todo o dia no Centro de Práticas Integrativas e Complementares (CEPIC) da Universidade Federal do Tocantins (UFT), por 1 oftalmologista e 15 discentes de enfermagem e nutrição integrantes da Liga Acadêmica de Terapia Nutricional (LATEN) e o projeto de extensão “Em paz com o diabetes”, vinculado ao curso de Nutrição da UFT, em parceria com o Lions Clube Palmas (Jalapão) e Hospital de Olhos Yano. Os acadêmicos foram capacitados pela professora e coordenadora da liga para executar as atividades previstas e receber a população em geral. Realizou-se a aferição de medidas antropométricas (peso, altura e índice de massa corpórea), pressão arterial e ocular, oficinas sobre leitura de rótulos dos alimentos industrializados e orientações para uma alimentação saudável.

RESULTADOS

O público atendido foi de 52 pessoas, totalizando 312 atendimentos. Os indivíduos com sobrepeso ou obesidade foram instruídos quanto à alimentação saudável e redução de peso. Aqueles com alteração da pressão arterial, ou autodeclarado diabético, obtiveram orientações individualizadas a respeito da alimentação adequada. O oftalmologista ofereceu instruções e materiais impressos sobre o cuidado com a saúde ocular. Todos os atendidos levaram uma ficha com os dados antropométricos, pressão arterial e ocular. Observou-se que a população atendida expressou compreensão sobre o diabetes e a importância de escolhas alimentares e estilo de vida saudáveis. As dúvidas relatadas

também foram sanadas de forma positiva. Já os discentes avaliaram a ação como essencial para reflexão da prática profissional e vivência do trabalho interdisciplinar.

CONCLUSÃO

A ação permitiu demonstrar a importância da prevenção e controle do diabetes, hipertensão e de outras patologias crônicas, além de compartilhar conhecimento acerca da alimentação saudável e cuidados com a saúde ocular. Na perspectiva discente, obteve-se a oportunidade de aplicar os conhecimentos teóricos adquiridos durante a formação profissional num ambiente multiprofissional em contato direto com a comunidade.

Palavras-chave: Diabetes Mellitus;Educação alimentar e nutricional;Formação profissional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Ação fiscal do conselho regional de nutricionistas da 7ª região (CRN7) no âmbito dos estágios curriculares

RAYLA SILVESTRE DA SILVA[1]; ADRIENE CARVALHO DA CONCEIÇÃO[2]; HELLENE DE FATIMA VIEIRA DE SOUZA[2]; JESSYCA JOYCE DIAS PENA[2]; MARIA DE NAZARÉ COSTA DE LIMA[1]; SABRINA ALVES MORAES[3]. 1. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 7ª REGIÃO, MANAUS - AM - BRASIL; 2. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 7ª REGIÃO, BELÉM - PA - BRASIL; 3. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 7ª REGIÃO, PORTO VELHO - RO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) e o Ministério Público do Trabalho (MPT) celebraram um Acordo de Cooperação Técnica (ACT) em 2018, visando dinamizar as providências sobre irregularidades em estágios a partir das ações fiscais e posterior envio de dados. Este Acordo envolve todos os conselhos profissionais e reflete a preocupação das entidades sobre o exercício ilegal de profissões por estudantes, garantindo que os estágios sejam realizados de forma complementar ao processo de formação, como prevê a Lei nº 11.788/2008, ou seja, contando com a presença de profissionais habilitados (docente orientador da instituição de ensino superior – IES, e preceptor supervisor). Com a expansão deste acordo, em 2023, foi iniciado o monitoramento das ações do ACT com a finalidade de otimizar as ações fiscais no âmbito de estágios curriculares. O presente relato apresenta o processo de ação fiscal realizado no âmbito do CRN7, em cumprimento ao ACT.

MÉTODOS

Estudo qualiquantitativo, realizado a partir da apuração de dados obtidos por meio da aplicação de Roteiro de Visita Técnica (RVT) – durante as visitas de fiscalização técnica em instituições que ofertam vagas de estágios em diversas áreas para acadêmicos de nutrição, após prévio planejamento.

RESULTADOS

Foram realizadas ações em 29 instituições/empresas concedentes de estágios nas áreas de Alimentação Coletiva; Clínica; Ensino, Pesquisa e Extensão e Saúde Coletiva. Abrangeu 121 estudantes de nutrição e 29 nutricionistas supervisores. Foram levantados os seguintes itens no RVT: **1-** Materiais disponíveis no local de estágio: Termo de compromisso entre educando, concedente e IES: 59%; Plano de atividades do(a) estagiário(a): 65%; Relatórios de atividades de estágio: 62%. **2-** Acompanhamento efetivo do estagiário pelo supervisor: 93%. **3-** Atendimento ao limite de até 10 estagiários supervisionados simultaneamente: 100%. **4-** Estagiário(a) identificado(a) como acadêmico(a): 83%. **5-** Participação do supervisor: Na elaboração do plano de atividades

do(a) estagiário(a), em conjunto com o(a) professor(a) orientador(a): 65%. Na avaliação das condições da concedente ao plano de atividades: 65%. Na orientação e supervisão das atividades do(a) estagiário(a) em seu ambiente de trabalho: 96%. No processo avaliativo do(a) estagiário(a): 96%. **6**- O(a) estagiário(a) desenvolve: Atividade(s) privativa(s) somente sob supervisão direta de nutricionista?: 96%. Somente atividade(s) que contribuam para sua formação técnica, científica, ética, humanista e social?: 100%.

CONCLUSÃO

Considerando que dos 10 itens avaliados 5 não foram cumpridos por pelo menos 90% das unidades fiscalizadas, conclui-se que é necessário inserir ações fiscais aos locais de estágios no Plano Anual de Trabalho do Setor de Fiscalização do CRN7, de modo a garantir a qualificação da etapa final da formação acadêmica do nutricionista.

Palavras-chave: Denúncia de Irregularidades;Capacitação Profissional;Educação Continuada;Acordos de Cooperação para a Formação de Recursos .

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Ação Multidisciplinar no diabetes gestacional com um grupo de gestantes em uma maternidade de alto risco no interior Pernambucano: um relato de experiência.

ANDREA MARQUES SOTERO; JAMYLLE BRENDA ARAUJO DA SILVA; FABIANA OLIVEIRA DOS SANTOS CAMATARI; ANA ELIZA RIOS DE ARAÚJO MATHIAS; DÉBORAH NATHÁLIA MEDEIROS DE MOURA; JOELMA BARBOSA DA SILVA. UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO, PETROLINA - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Diabetes *Mellitus* Gestacional (DMG) é uma condição que se desenvolve durante a gravidez, quando ocorre falha ou deficiência na secreção e/ou ação da insulina, com consequente hiperglicemia. Essa condição é preocupante, pois pode afetar tanto a mãe quanto o bebê. O controle adequado da doença é fundamental para evitar complicações, como pré-eclâmpsia, parto prematuro, macrossomia, e riscos de hipoglicemia neonatal. O acompanhamento pré-natal é crucial para garantir que a condição seja identificada precocemente e gerenciada de forma eficaz, assegurando uma gravidez saudável e um bebê bem desenvolvido. O presente estudo tem como objetivo descrever a experiência de uma ação educativa desenvolvida pelas residentes do Programa Multiprofissional em Saúde da mulher.

METODOLOGIA

Trata-se de um relato de experiência referente a uma ação desenvolvida no ambulatório do Hospital Dom Malan, esta é oriunda do projeto de extensão intitulado Educação em Saúde da mulher: Uma abordagem Multiprofissional, aprovado no edital PROEC PFA 01/2023. Sendo composto por 03 residentes: enfermeira, nutricionista e fisioterapeuta, vinculadas ao Programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Mulher da Universidade de Pernambuco - *campus* Petrolina. A ação foi direcionada para gestantes agendadas para atendimento pré-natal no ambulatório do Hospital Dom Malan em setembro de 2023. A ação iniciou-se com uma dinâmica “quebra gelo” na qual cada participante se apresentava e relatava: a idade gestacional, um desejo alimentar que teve durante a gravidez e se possuía o diagnóstico de DMG. Deu-se seguimento uma abordagem ativa na qual foram disponibilizadas folhas de papel viradas ao contrário em cada carteira com os seguintes temas relacionados a DMG: definição, valores de referência, fatores de risco, sintomas, complicações maternas e fetais, prevenção e tratamento (incluindo alimentação e atividade física). Cada gestante virava a folha, lia o tópico e compartilhava uma informação, permitindo-nos assim construir a discussão. Logo após, apresentamos de forma quantitativa os açúcares presentes em alimentos industrializados.

RESULTADOS

A metodologia utilizada permitiu a participação ativa das gestantes, além de instigar o conhecimento prévio sobre a temática abordada. A dinâmica quebra-gelo permitiu que o grupo interagisse entre si, trocando informações, além disso, estimulou a empatia frente às diagnosticadas com DMG. A roda de conversa permitiu a troca de conhecimento entre residentes e gestantes. A apresentação dos alimentos em forma de açúcares permitiu sanar dúvidas acerca da alimentação rica em carboidratos, promovendo a autonomia nas futuras escolhas alimentares.

CONCLUSÃO

Por fim, desenvolver a atividade educativa permitiu aprimorar habilidades de planejamento e criatividade para desenvolver a ação, além de promover empatia frente às mulheres diagnosticadas com DMG, aprimorando oratória, liderança, além de estimular o trabalho em equipe.

Palavras-chave: Diabetes gestacional;Pesquisa Interdisciplinar;Gestação;Internato;Residência.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Ações de extensão universitária como estratégia para o fortalecimento da Educação Alimentar nas escolas municipais de Seropédica, RJ.

VICTOR HUGO CORDEIRO ROSA[1]; RANIELLA MARTINS DO NASCIMENTO[1]; MARIA INVONE MARTINS JACINTHO BARBOSA[1]; ROSANA APARECIDA PEREIRA FERREIRA DA COSTA[2]; ANA LUIZA MARTINS DA GLÓRIA NASCIMENTO[2]; ALEX LUIZ PEREIRA DE SOUZA[2]. 1. UFRRJ, SEROPÉDICA - RJ - BRASIL; 2. SMES, SEROPÉDICA - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Para o avanço da agenda 21 global e do desenvolvimento sustentável no País, diversas iniciativas têm sido fomentadas visando atender os 17 objetivos do desenvolvimento sustentável (ODS) da Organização das Nações Unidas (ONU), até 2030. Dentre os inúmeros desafios brasileiros de inúmeras regiões do Brasil, destacam-se os referentes a formação e educação de qualidade (ODS 4). Seropédica é um dos 13 municípios da Baixada Fluminense (BF), uma das áreas metropolitanas mais complexas no Estado do Rio de Janeiro que somam aproximadamente 23% da população do estado (~ 4 milhões de habitantes). A BF apresenta um grande potencial de desenvolvimento econômico e social se forem realizados maiores investimentos em políticas e ações de melhoria da educação, capacitação do trabalhador, geração de renda, segurança alimentar e nutricional, empreendedorismo, entre outras áreas sejam fortalecidas ou implementadas.

Partindo dos princípios da Extensão Universitária, que tem como base a indissociabilidade entre Ensino, Pesquisa e Extensão, a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) em parceria com a Secretaria Municipal de Educação de Seropédica (SMES) objetivaram implementar ações inovadoras relacionadas a alfabetização científica de docentes da educação básica do município de Seropédica-RJ, visando o aprimoramento da qualidade do ensino de ciências na área agroindustrial.

MÉTODOS

Professores da rede de ensino de Seropédica foram selecionados, para participação de formação em Alfabetização científica em Ciência e Tecnologia Agroindustrial (FACCTA). A FACCTA foi realizada por docentes e discente da disciplina de Extensão Universitária na Ciências Agrárias do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA) da UFRRJ. A formação foi realizada no formato híbrido, totalizando carga horária de 40 horas. Os seguintes eixos foram trabalhados: 1. Educação Nutricional; 2.Desenvolvimento de Hortas pedagógicas nas Escolas; 3.Práticas de Educação Nutricional.

RESULTADOS

A parceria entre o PPGCTA e a SMES resultou em um impacto significativo nas escolas locais.Os professores capacitados puderam aplicar os conhecimentos adquiridos em sala de aula, tornando as aulas mais interativas e atraentes para os alunos. Além disso, a implementação de hortas escolares promoveu a conscientização sobre a origem dos alimentos e a importância da sustentabilidade ambiental. As práticas de educação nutricional contribuíram para a formação de hábitos alimentares mais saudáveis entre os estudantes.

CONCLUSÃO

Esta atividade de extensão demonstrou ser benéfica em vários aspectos, pois contribuiu para a formação continuada dos docentes da rede municipal de Seropédica nos aspectos científicos, enriquecendo o ambiente educacional. Além disso, proporcionou aos discentes do PPGCTA uma oportunidade valiosa de aplicar seus conhecimentos na prática, fortalecendo a conexão entre a universidade e a comunidade local.

Palavras-chave: Extensão Universitária;Alimentação Escolar;Alfabetização Científica;Formação de professores.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Ações de vigilância em saúde sobre alimentação e nutrição para população adulta residente em município do interior do estado de Pernambuco

MYLA REBECA ANDRADE DOS SANTOS; MATHEUS JHONAS BEZERRA DA SILVA; BRENDA RAILLURY DA SILVA SALES; CELINA DE CASTRO QUERINO DIAS; MATHEUS SOBRAL SILVEIRA; MICHELE VANTINI CHECCHIO SKRAPEC. UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO, PETROLINA - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Sistema Único de Saúde (SUS) é o meio pelo qual toda a população pode ter acesso à saúde, o qual é um direito garantido pela Constituição Federal de 1988. A análise detalhada e meticulosa da saúde populacional é realizada pela ferramenta essencial do SUS, a Vigilância em Saúde, que dentre suas principais ações, encontra-se a promoção à saúde focada para nutrição e alimentação. Este trabalho objetiva relatar a vivência de estudantes do segundo período do curso de nutrição da Universidade de Pernambuco (UPE), orientados por docentes deste curso, ao promover saúde em evento municipal relacionado com a alimentação e nutrição.

MÉTODOS

O presente trabalho se apresenta como relato de experiência de discentes do segundo período de nutrição da UPE em 2023, juntamente com docentes do referido curso; vivenciado em evento promovido pela Prefeitura Municipal de Petrolina-PE. A abordagem foi realizada com aproximadamente vinte adultos, público alvo da ação, entretanto, algumas crianças também participaram, por demonstrarem interesse. Na ação foi utilizado uma caixa contendo dez perguntas sobre o SUS e suas diversas vertentes para a comunidade, como saúde, saneamento e educação. Cada pessoa participante tirava uma pergunta e respondia de acordo com seu conhecimento, nesse momento os estudantes confirmavam em caso de resposta correta, ou complementavam em caso de dúvidas que surgiam no momento da dinâmica.

RESULTADOS

Por meio da dinâmica, observou-se que muitas pessoas não tinham noção do tamanho e abrangência do SUS na sociedade, acreditando que só utilizavam o sistema quando estavam em uma Unidade Básica de Saúde (UBS) ou hospitais. Ao final, foi interessante perceber que os participantes saíram com mais informações e com a certeza da importância do Sistema Único de Saúde para os brasileiros. Assim como os adultos, as crianças que demonstraram interesse na dinâmica, ficaram entusiasmadas ao descobrirem que o SUS não se limita aos atendimentos hospitalares, manifestando uma curiosidade especial a relação do SUS com merenda escolar que eles consomem.

CONCLUSÃO

Levar informações e conhecimento sobre o SUS para a população foi extremamente importante, já que o público se mostrou interessado em como as novas descobertas sobre o tema, entendendo que o sistema está presente em diversas áreas essenciais da comunidade. Ao final, os alunos de nutrição ficaram com o sentimento de “dever cumprido” por estar contribuindo positivamente para a promoção da saúde dos cidadãos e também para a disseminação da importância do Sistema Único de Saúde.

Palavras-chave: Sistema único de saúde;Nutrição;Vigilância em saúde.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Ações de vigilância em saúde sobre alimentação e nutrição para população infantil residente em município do interior do estado de Pernambuco

MYLA REBECA ANDRADE DOS SANTOS; DAIANE DA SILVA; MARIA DO SOCORRO DA CRUZ; CELINA DE CASTRO QUERINO DIAS; MATHEUS SOBRAL SILVEIRA; MICHELE VANTINI CHECCHIO SKRAPEC.
UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO, PETROLINA - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Constituição Federal dá direito a todos de ter acesso à saúde, e é por meio do Sistema Único de Saúde (SUS) que a população tem esse direito garantido. Com isso, a Vigilância em Saúde (VS) é considerada uma ferramenta essencial para o SUS, já que tem por objetivo a observação e a análise sistemáticas da situação de saúde da população. As ações de VS, incluindo a promoção da saúde voltada para alimentação e nutrição, devem estar inseridas no cotidiano dos profissionais de saúde que integram a Atenção Primária à Saúde com atribuições e responsabilidades definidas. Assim, objetiva-se com este trabalho, relatar a vivência dos graduandos do segundo período de nutrição da Universidade de Pernambuco (UPE) ao executar ações de VS para a população, focadas na temática alimentação e nutrição.

MÉTODOS

O trabalho se configura como relato de experiência vivenciado durante ação de promoção à saúde realizada por discentes e docentes do curso de nutrição da UPE em 2023, em parceria com a Prefeitura Municipal de Petrolina-PE. A temática alimentação e nutrição foi abordada, de forma lúdica e didática, com o público infantil através de dinâmicas envolvendo a educação nutricional. Foram abordadas 35 crianças, na faixa etária entre 5 a 10 anos de idade, com questionamentos sobre o que seria para elas doença e saúde com o intuito de exercer a escuta ativa. Em seguida, foram expostas cartas contendo imagens com atividades consideradas antagônicas do cotidiano, como brincar ou se isolar no quarto, e então era solicitado para que apontassem a atividade que representava saúde. Em uma segunda dinâmica, foram apresentadas figuras de alguns alimentos *in natura* e ultraprocessados a fim de identificar preferências e dialogar sobre a importância de escolhas alimentares saudáveis.

RESULTADOS

Através das dinâmicas foi possível perceber, inicialmente, que a maioria das crianças quando questionada sobre o binômio saúde/doença relatava "ir ou não para consultas médicas" e, após, dando seguimento a escuta ativa e ao diálogo elas já conseguiam apontar para momentos de lazer, por exemplo, como representativos da saúde. Verificou-se durante a execução da segunda dinâmica a presença de muitos alimentos ultraprocessados no cotidiano das crianças. De forma cuidadosa e humanizada, os

diálogos sobre a inserção de frutas e verduras, por serem fontes importantes de nutrientes ao organismo, foram conduzidos. Nesse momento, muitas entenderam a explicação e concordaram em tentar introduzir nos lanches opções mais saudáveis.

CONCLUSÃO

Ao escutar o que as crianças tinham a dizer e simplificar o vocabulário, principalmente demonstrando com exemplos do cotidiano, percebeu-se que houve um interesse por parte delas para colocar em prática as informações recebidas. Ao final da ação, ficou a sensação de motivação por parte dos alunos, já que foi perceptível a importância de se ter um olhar, escuta ativa e linguagem apropriados para o público alvo.

Palavras-chave: Vigilância em saúde;Sistema único de saúde;Escuta ativa;Humanização.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Ações educativas associadas à implementação do sistema de distribuição autosserviço, ajudaram a diminuir o desperdício de alimentos em uma escola pública de educação infantil do município de São Paulo.

MAÍRA LADEIA RODRIGUES CURTI; NICOLY RAMALHO DE MORAIS; AGNES DOS SANTOS PINHEIRO; MICHELLE ALESSANDRA DE CASTRO; LIGIA CARDOSO DOS REIS. PREFEITURA DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O autosserviço é um sistema de distribuição da alimentação no qual a própria criança se serve, o que proporciona autonomia na seleção das preparações e suas quantidades. Porém, a sua implementação precisa estar acompanhada de ações educativas, visto que muitas crianças apresentam repertório alimentar restrito, levando à recusa e ao desperdício de alimentos . Considerando a escola como ambiente de aprendizagem, é importante que a alimentação seja reconhecida como instrumento educativo e que as ações de educação alimentar e nutricional visem a ampliação do repertório alimentar. Este trabalho objetivou avaliar o impacto da implementação do autosserviço no desperdício de alimentos em escola da rede municipal de ensino de São Paulo.

MÉTODOS

Este estudo foi realizado em uma escola de ensino fundamental localizada na Região Norte da Cidade de São Paulo, que atende cerca de 350 alunos, beneficiários do Programa de Alimentação Escolar do município de São Paulo. A implementação do autosserviço foi realizada no início do ano, comcomitante com ações realizadas pelos educadores e nutricionistas de forma contínua na rotina da escola: atividades para aprimorar a coordenação motora, manuseio dos utensílios, simulação do autosserviço com peças de jogos; atividades na horta pedagógica; apresentação dos alimentos do cardápio do dia; oficinas culinárias; elaboração e divulgação de receitas para a comunidade escolar; comunicação pelas redes sociais de todas as atividades desenvolvidas, para que as famílias pudessem incentivar a participação das crianças. Para análise do desperdício foi realizada a coleta do peso, em Kg, dos restos dos pratos dos estudantes, separados por tipo de preparação servida do cardápio, por 5 dias antes da implementação, e novamente, por 5 dias após 8 meses da implementação, após o término das atividades educativas realizadas.

RESULTADOS

As crianças participaram ativamente das atividades educativas propostas, mostrando-se mais abertas a provarem os alimentos do cardápio escolar. A média de restos de arroz e feijão diminuiu após a implantação do autosserviço, de 49,4 kg (DP 13,1; IC 95% 33,1 – 65,7) para 20,1 kg (DP 6; IC 95% 12,5- 27,6), assim como a média de restos do prato

proteico (carne, peixe, frango ou ovo), de 10,6 kg (DP 2,1; IC 95% 7,9 – 13,3) para 3,1 kg (DP 2,8; IC 95% 0,4 – 6,7), e de legumes e verduras, de 10 kg (DP 3; IC 95% 6,2 – 13,7) para 2,2 kg (DP 1,1; IC 95% 0,7 – 3,7).

CONCLUSÃO

A implementação do autosserviço reduziu o desperdício de alimentos no período avaliado, sugerindo a maior aproximação das crianças com os alimentos do cardápio escolar. Ressalta-se que o autosserviço na alimentação escolar favorece a autonomia e a ampliação do repertório alimentar quando assumido como estratégia pedagógica.

Palavras-chave: educação alimentar e nutricional;educação infantil;alimentação escolar;autosserviço;desperdício de alimentos.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

A contribuição da extensão universitária na construção de hortas sustentáveis como ferramenta de educação nutricional e ambiental

KETHLEN VITÓRIA DE PAULA LIMA[1]; JULIANA GALDINO CONTI[1]; NATHALIA RAPOSO BARREIROS COELHO[1]; RIAN NASCIMENTO CAMPO[2]. 1. UNIFASE, PETROPOLIS - RJ - BRASIL; 2. UNIFASE, PETRÓPOLIS - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A extensão universitária é uma atividade acadêmica que visa promover a interação entre a universidade e a comunidade externa, com aplicação prática do conhecimento em ações que beneficiam a sociedade. O curso de Nutrição de uma instituição de ensino superior privada usou como estratégia de interação a construção de uma horta sustentável em um colégio estadual. A horta escolar é vista como recurso didático para ensino das ciências e relaciona a educação nutricional com a educação ambiental e valores sociais. Estas ações podem despertar nos alunos o interesse de cultivo não apenas na escola, mas também nos domicílios, oportunizando o consumo de alimentos saudáveis. Esse trabalho tem o objetivo destacar a importância da extensão universitária como estratégia de atuação além das salas de aula, possibilitando a transformação da realidade social.

MÉTODOS

As atividades ocorreram de fevereiro a novembro de 2023 na região serrana do RJ, e envolveram cerca de 35 alunos do Curso de Nutrição e 70 alunos do 2° ano do Ensino Médio. Foram realizados encontros entre alunos e professores, de ambas as instituições, para alinhamento do plano de trabalho. Os alunos de Nutrição elaboraram um questionário para ser aplicado junto as merendeiras e estudantes a respeito do conhecimento de hortas sustentáveis e alimentos saudáveis. Estratégias, locais e insumos necessários para implementação da horta também foram discutidos em rodas de conversa. Contamos ainda com a colaboração de uma equipe do Departamento de Agricultura municipal, que palestraram sobre hortas sustentáveis compartilhando experiências e ensinando sobre o manuseio.

RESULTADOS

Os alunos prepararam garrafas PET para o plantio das mudas de alface, salsa, cebolinha, couve e rúcula. Além de substrato, foram utilizadas farinhas preparadas a partir da desidratação de cascas e talos de alimentos. A horta foi monitorada semanalmente pelos alunos. Ao final do período letivo foi realizado o Dia da Colheita onde cada aluno pode levar hortaliças para casa. A partir de trocas informais durante as ações, os estudantes do ensino médio conheceram mais sobre o ensino superior e a alimentação natural, e os estudantes universitários aprofundaram seus conhecimentos, fortalecendo valores éticos

e profissionais. Todos puderam desmistificar ideias sobre hortas, compreendendo seu papel na obtenção de alimentos mais saudáveis a um custo menor.

CONCLUSÃO

A extensão universitária tem o objetivo de formar profissionais qualificados e cidadãos éticos, contribuindo para redução da desigualdade social. O projeto ilustra esse compromisso ao promover a inclusão social, desenvolvimento sustentável e melhoria da qualidade de vida. A atividade promoveu aprendizado prático, conectando às realidades e permitindo a partilha do conhecimento obtido. Essa interação pode inspirar projetos e fortalecer o vínculo da universidade com a comunidade.

Palavras-chave: Extensão universitária;Horta escolar;Sustentabilidade;Alimentação saudável;Educação.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Adequação dos cardápios do PNAE sob a ótica dos atores escolares

THAMIRES RODRIGUES ROSA FERREIRA LEITE; DANDARA DE SA MENDES; JULLIANA MELENGATI DE MENDONÇA; MARINA MESSAS SIQUEIRA MENEZES; PATRÍCIA HENRIQUES. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE (UFF), NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Resolução nº 6/2020 do Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação, prevê a adequação dos cardápios do Programa Nacional de Alimentação Escolar com vistas a promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar. Novas preparações no cardápio podem dificultar o preparo e a aceitação da alimentação escolar pelos alunos. O objetivo do estudo foi analisar a aceitabilidade de uma nova preparação do cardápio e a percepção dos atores de escolas públicas de um município do Rio de Janeiro, acerca das mudanças oriundas da nova legislação.

MÉTODOS

Realizou-se pesquisa transversal, quali-quantitativa, em sete escolas públicas de ensino fundamental, localizadas em polos distintos de um município do estado do Rio de Janeiro, escolhidas por amostragem aleatória simples. Foi realizado teste de aceitabilidade da preparação leite com cacau 100% e açúcar e o método aplicado foi a escala hedônica facial utilizando as expressões: “adorei”, “gostei”, “indiferente”, “não gostei” e “detestei”. Para a preparação ser considerada aceita, o resultado deve ser de, no mínimo, 85% das expressões “gostei” e “adorei” conforme preconizado pela legislação. Realizou-se entrevistas com um diretor e um merendeiro de cada escola. As entrevistas foram guiadas por um roteiro semiestruturado abordando questões sobre o cardápio escolar, as dificuldades para a sua execução, bem como as implicações das mudanças oriundas da nova legislação para aceitação pelos alunos. Para apresentação dos resultados quantitativos utilizou-se frequência relativa e absoluta. As narrativas obtidas por meio das entrevistas foram analisadas pela técnica de análise de conteúdo. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário Antônio Pedro, CAAE: 98417718.5.0000.5243.

RESULTADOS

Participaram do teste de aceitabilidade um total de 630 alunos do 1° ao 5° ano do ensino fundamental. Das respostas obtidas, 64,44% (n=406) foram “adorei”, 15,24% (n=96) foram “gostei”, 8,57% (n=54) “indiferente”, 4,29% (n=27) “não gostei” e 7,46% (n=47) “detestei”, totalizando uma aceitabilidade baixa, correspondente a 79,68%. De acordo com as narrativas dos merendeiros, os alunos percebem a diferença na bebida ofertada. Já os diretores alegaram conhecer superficialmente o PNAE e relataram que algumas mudanças no cardápio determinadas pela nova resolução foram muito radicais e que

deveriam ter sido implementadas gradualmente. Todos os merendeiros relataram desconhecer o programa.

CONCLUSÃO

A falta de familiaridade dos alunos com determinados alimentos e a retirada do achocolatado do cardápio podem ter afetado a aceitabilidade da preparação. Ações de Educação Alimentar e Nutricional de forma contínua e permanente são necessárias para que os atores escolares conheçam o PNAE em sua integralidade e compreendam o seu papel na escola como promotor da alimentação adequada e saudável.

Palavras-chave: Alimentação escolar;Aceitabilidade;Política pública;Atores escolares.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

A elaboração de um projeto de pesquisa em cardiopatas portadores de síndrome de down no estado do pará

TILIA DE SOUSA MONTEIRO; ALDAIR DA SILVA GUTERRES; LORENA COSTA DOS SANTOS; ANDRESSA GONÇALVES FERREIRA; MARIA EDUARDA FERREIRA DA CONCEIÇÃO; SOCORRO NAZARÉ ARAÚJO ALMEIDA BARBOSA. FUNDAÇÃO PÚBLICA ESTADUAL HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA (FPEHCGV), BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Síndrome de Down (SD) é caracterizada com uma alteração genética, resultante da trissomia no cromossomo 21, após a confirmação do diagnóstico, um dos exames cruciais é o ecocardiograma, pois 50% das crianças portadoras da síndrome apresentam cardiopatia, esta é um defeito anômalo na estrutura e função cardíaca. Deve haver uma investigação do estado nutricional por meio de indicadores específicos para este grupo que concordem com suas características. São escarssos os estudos sobre a nutrição neste publico, portanto o objetivo deste trabalho foi desenvolver um projeto de pesquisa voltado para pacientes com SD e cardiopatia internados na Fundação Pública Estadual Hospital de Clínicas Gaspar Vianna (FPEHCGV) referência em cardiologia no Pará.

METODOLOGIA

Este trabalho tem caráter descritivo, sendo desenvolvido no período de setembro a outubro de 2023. Para a fundamentação foi realizado um levantamento bibliográfico desenvolvido através de pesquisas nas plataformas PubMed, Scielo e Google acadêmico e os artigos científicos selecionados estão na língua inglesa e portuguesa. Após esta etapa, foi feita a delimitação metodológica e submissão para o parecer de ética, contendo o parecer final aprovado no dia 05 de janeiro de 2024 sob o cep 6.606.837 e CAEE 76334623.6.0000.0016.

RESULTADO

Segundo a literatura, os portadores da SD apresentam crescimento e desenvolvimento comprometido, ganho de peso inverso à estatura, ressaltando o sobrepeso e a obesidade. Além disso, crianças cardiopatas com SD apresentam características metabólicas que os tornam mais suscetíveis ao aparecimento de doenças associadas ao seu estado nutricional. A aplicação de métodos corretos durante a avaliação nutricional dessa população é essencial para que possam manter a saúde, uma vez que fornece auxílio para avaliar a presença de riscos em desenvolver doenças e exercer adequada intervenção nutricional. Analisando essa problemática foi elaborado um projeto de pesquisa visando a avaliação e acompanhamento nutricional integral aos pacientes da FPEHCGV, constando dados relacionados à causa dos diagnósticos, história alimentar, exame físico, medidas antropométricas e dados laboratoriais.

CONCLUSÃO

O projeto desenvolvido contém grande relevância para a sociedade científica, visto o número limitado de estudos na região norte sobre a temática. A pesquisa em nutrição colabora com práticas do cuidado para o tratamento integral das adversidades encontradas, principalmente se este for portador de características específicas, além de auxiliar na formação de proficionais. Isto faz com que haja um melhor intervenção nutricional, visando à prevenção de doenças, promoção da saúde, melhorias na qualidade de vida, no crescimento, desenvolvimento e maior longevidade dos pacientes.

Palavras-chave: Pesquisa;Nutrição;Cuidado.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

A evolução do discurso sob a perspectiva do risco sanitário de nutricionistas: o antes e depois de um curso de formação

CRISTIANE TAVARES MATIAS[1]; MIRELLY DOS SANTOS AMORIM[1]; SUENY ANDRADE BATISTA[2]; ELKE STEDEFELDT[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA (UNB), BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares são locais propícios para a ocorrência de surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA). Diante das fragilidades e fatores que podem contribuir para os surtos, a formação em segurança dos alimentos (SA) faz-se primordial. O nutricionista é o responsável por socializar o conhecimento em SA e traduzi-lo em práticas seguras na manipulação dos alimentos com a comunidade escolar. Assim, foi ofertado aos nutricionistas da alimentação escolar de um município brasileiro uma formação integrando SA na perspectiva do risco sanitário, liderança e ética profissional. O objetivo deste estudo foi avaliar a evolução do discurso relacionado à SA antes e após a aplicação da formação.

MÉTODOS

O curso foi realizado por meio de uma formação *online* baseado nos princípios da educação permanente, compreendendo nove aulas quinzenais, com três horas, entre agosto e novembro de 2023. A amostra foi composta por 81 nutricionistas assessores do município. Foram aplicados questionários semiestruturados por meio do *Google Forms*® ao início e fim do curso. Para a análise textual foi empregado o *Software Iramuteq*, a partir da classificação hierárquica descendente (CHD). Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e o projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIFESP (CAAE 18397319.8.0000.5505).

RESULTADOS

A partir da análise da CHD, observou-se a evolução no entendimento da palavra risco. Anteriormente as palavras “problema” e “errado” destacaram-se, com a dimensão “probabilidade” do risco aparecendo de forma discreta. Posteriormente, a dimensão “severidade” ganhou espaço, assim como maior força da “probabilidade”. O conceito de perigo também evoluiu, o qual passou de palavras “ameaça” e “ruim” para “situação”. Quanto ao termo DTHA, foi demonstrado entendimento adequado em ambas as etapas. No primeiro questionário, o termo “segurança dos alimentos” foi relacionado com frequência à “segurança alimentar e nutricional”, visto o uso de palavras como “acesso”, “suficiente” e “quantidade”. Na segunda aplicação, houve progresso nas seguintes palavras: “segurança”, “qualidade” e “consumidor”. Quanto ao risco sanitário, verificou-

se que o entendimento do conceito não evoluiu, com sua caracterização como propriedade, atividade, serviço e substância que gera efeitos nocivos à saúde.

CONCLUSÃO

Constatou-se uma evolução no entendimento dos nutricionistas sobre os conceitos risco, perigo e SA. Porém, verificou-se um *gap* na compreensão do termo "risco sanitário". Notou-se que pode não ter ocorrido as conexões necessárias para estruturar e interligar a mitigação das DTHA com o risco sanitário. Este resultado é preocupante, sobretudo quando se considera o nutricionista como ator fundamental na SA; e as dimensões que o risco sanitário abarca ao integrar os aspectos sociais, políticos, econômicos e culturais com a prática e a tomada de decisão.

Palavras-chave: Educação permanente;Nutricionistas;Risco sanitário;PNAE.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

A experiência com tirinhas em ações de educação alimentar e nutricional com crianças e adolescentes autistas

BRUNA MURATTI FERRAZ DE OLIVEIRA; MARIA FERNANDA PETROLI FRUTUOSO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP), SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Distanciando-se de condutas nutricionais para autistas nutriente-centradas e diante de frágeis evidências científicas, investigação em Instituição filantrópica que atende esse público no interior de São Paulo (SP), construiu momentos coletivos com alimentos com vistas a estabelecer conexões dos autistas com a comida, o comer, seus pares, mães, profissionais e ambiente. Este resumo descreve a produção e utilização de tirinhas em momentos de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) com crianças e adolescentes autistas.

MÉTODOS

Pesquisa qualitativa registrou em diário de campo, por meio da observação participante, atividades de EAN: passeio à feira livre, piquenique e Festa Junina realizados com autistas entre 3 e 15 anos de idade, mães/familiares e profissionais (nutricionista, terapeuta ocupacional - TO, psicóloga, psicopedagogo e estagiários de TO e pedagogia). Os registros resultaram em tirinhas, confeccionadas em plataforma de design gráfico, com o intuito de comunicar e registrar a experiência, compondo o elenco de atividades de EAN da Instituição. Certificado de Apresentação de Apreciação Ética número 1.867.143 de 14/12/2016.

RESULTADOS

Foram produzidas três tirinhas contendo cenas/quadrinhos, figuras e textos/falas (balões) das atividades coletivas vivenciadas como, por exemplo, o consumo do pastel na feira livre, as comidas levadas pelos familiares e a apresentação de dança na Festa Junina, os alimentos dispostos no centro do piquenique e a cena de uma criança que relaxou, tirou os sapatos e pediu massagem. Em um primeiro momento, as tirinhas foram lidas pelos profissionais junto aos autistas, relembrando as atividades realizadas. Alguns falaram “feira”, “pastel”, “festa” e demonstraram alegria ao visualizar as figuras. Em um segundo momento, entendendo que cada autista poderia reagir às propostas de maneira singular, as crianças/adolescentes puderam recontar a vivência, organizando a sequência dos quadrinhos; relacionar as cenas aos balões; desenhar cada quadro/cena com base nos balões; ler e pintar. Aqueles com habilidade de leitura realizaram todas as propostas com autonomia e os demais tiveram auxílio dos profissionais, resultando em ampla participação dos autistas na proposta de EAN.

CONCLUSÃO

Essa estratégia de EAN possibilitou o registro de vivências coletivas com alimentos dentro e fora dos espaços institucionais. Para além do enfoque nutricional, as tirinhas configuraram atividade lúdico-pedagógica com resgate dos momentos coletivos vivenciados pelos autistas, nos quais os alimentos possibilitaram as conexões entre pessoas e com os ambientes. Diante da inconsistência de evidências científicas sobre a alimentação desse público, ampliar o olhar sobre a comida e o comer, pode incorporar caminhos para um processo de EAN compartilhado com familiares e profissionais, com vistas a experimentação de alimentos e valorização da comensalidade.

Palavras-chave: Nutrição;Transtorno do espectro autista;Educação alimentar e nutricional;Pesquisa qualitativa.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

A experiência de descentralização do V Seminário Regional de Formação Profissional nos 6 Estados da jurisdição do CRN-7

RAHILDA CONCEIÇÃO FERREIRA BRITO TUMA[1]; JOEL BRITO AMARAL[2]; JULIANA ARAGÃO SILVA[3]; MARCELA BRITO[4]; MAURICIO NOVAES[5]; NATALIA MARQUES LOPES WREGE[6]. 1. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 7ª REGIÃO, BELÉM - PA - BRASIL; 2. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 7ª REGIÃO, BOA VISTA - RR - BRASIL; 3. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 7ª REGIÃO, RIO BRANCO - AC - BRASIL; 4. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 7ª REGIÃO, MACAPÁ - AP - BRASIL; 5. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 7ª REGIÃO, MANAUS - AM - BRASIL; 6. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 7ª REGIÃO, PORTO VELHO - RO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Com o objetivo de promover maior aproximação com as Instituições de Ensino Superior (IES), e assim estimular discussões no campo da formação profissional do nutricionista, o CFN realiza anualmente um Encontro Nacional precedido de encontros regionais que ocorrem nos 11 Conselhos Regionais de Nutricionistas. Na tentativa ampliar a participação de docentes dos diversos estados da jurisdição, oportunizar debates mais próximos do cenário de atuação dos nutricionistas e minimizar os custos operacionais, em 2023, a Comissão de Formação Profissional (CFP) do CRN7 optou por realizar 6 eventos estaduais, uma vez que um evento único na sede Belém-PA, representa alto custo de deslocamento aos participantes.

MÉTODOS

Trata-se de relato de experiência do V Seminário Regional de Formação Profissional realizado no formato multicêntrico, ou seja, um evento em cada um dos 6 Estados da jurisdição do CRN7, utilizando-se o tema central "A comunicação na formação do nutricionista: cidadania, ética e inteligência artificial" e o mesmo protocolo metodológico: 1- Indicação dos parceiros executores do evento nos Estados; 2- Elaboração de documento "orientativo", com definição do tema central, sub-temas, roteiro de trabalho e modelo de relatório; - Envio de textos autorais, artigos científicos e legislação pertinente a cada sub-tema; - Elaboração e envio de relatório compilado dos 6 Seminários Estaduais à CFP do CFN.

RESULTADO

A experiência inédita, envolveu 19 IES e contaram com 56 docentes de graduação, entre os quais 44,7% possuíam especialização, 33,9% mestrado e 21,4% doutorado. Foram apontadas 43 diferentes disciplinas ministradas pelos participantes. A discussão dos temas propostos permitiu a elaboração de documento contendo: conceitos, aplicações,

vantagens, desvantagens, recomendações e encaminhamentos direcionados ao CRN7 e ao CFN sobre os 4 temas discutidos. 1- Inteligência artificial; 2- O lugar da extensão na formação do nutricionista; 3- Cuidado, acolhimento e inteligência artificial - olhar para a formação do ser humano; 4- Educação à distância. Parte do conteúdo também foi utilizada como subsídio para a elaboração das contribuições do CRN7 à Consulta Pública MEC nº 001/ 2023.

CONCLUSÃO

A opção de descentralizar o Seminário viabilizou ampla representatividade dos Cursos de Graduação em Nutrição dos 6 Estados da jurisdição, possibilitou a troca de experiência entre CRN7, coordenadores e docentes de IES, contornando os problemas decorrentes do alto custo operacional e do curto tempo para organização de um evento único em Belém-PA.

Palavras-chave: Capacitação Profissional;Educação Continuada;Recursos Humanos em Nutrição;.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

A gestão como promotora da adequação e saudabilidade das refeições ofertadas em unidades hospitalares

PATRICIA VIEIRA DEL RÉ; HIGOR DE ANDRADE ATAÍDE; DEISE BRESAN; PRISCILA MILENE ANGELO SANCHES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As dietas hospitalares são responsáveis por fornecer aporte nutricional de qualidade, considerando todas as características sensoriais tornando-as uma peça fundamental para uma boa recuperação. Entre as diversas doenças que levam à hospitalização, o câncer é considerado um dos principais problemas de saúde pública em todo o mundo. A alimentação representa um pilar importante para a melhora do estado de saúde dos pacientes em todos os estágios do câncer e mesmo na subsistência da doença, a dieta se faz indispensável no processo de tratamento de neoplasias. O objetivo do trabalho foi prover a adequação dietética de sopas hospitalares da dieta leve de uma unidade hospitalar especializada em pacientes com câncer, por meio da padronização das Fichas Técnicas de Preparação (FTP).

MÉTODOS

O trabalho foi realizado em colaboração com o Hospital do Câncer Alfredo Abrão (HCAA) em Campo Grande/MS e consistiu em três fases. Na primeira, foram analisados os ingredientes dos cardápios da dieta leve ao longo de 2022. Entre abril e junho de 2023, acompanhou-se o processo de preparação das principais receitas de sopas na Unidade de Nutrição e Dietética do HCAA. Foi desenvolvida uma planilha de FTP no Excel para padronização e análise nutricional das receitas. Na segunda fase, 15 receitas de sopas foram selecionadas e padronizadas para 10 porções, visando atender às necessidades nutricionais estabelecidas pelo Manual de Dieta do Hospital. A última fase ocorreu as oficinas no Laboratório de Técnica Dietética e Gastronomia, onde as receitas foram produzidas, aplicando técnicas específicas para garantir a padronização desejada.

RESULTADOS

Através de análises qualitativas e quantitativas das receitas de sopas oferecidas na unidade do hospital, identificou-se uma monotonia nas preparações e inadequações nos valores nutricionais, os quais não se alinhavam às quantidades pré-estabelecidas no Manual de Dietas do Hospital. Destacaram-se o excesso de gorduras totais, gorduras saturadas e sódio, bem como um baixo teor de proteínas. Após a finalização dos testes das receitas selecionadas, foram adequadas nas FTP para descrever e detalhar os processos necessários para garantir a padronização. Cada receita foi apresentada com os ingredientes padronizados para 10 porções, com um modo de preparo passo a passo, informações detalhadas sobre o valor nutricional e a distribuição energética.

CONCLUSÃO

O trabalho vai além de fornecer orientações para a preparação de sopas, inclui uma análise detalhada de técnicas, composição e indicadores de produção. A ênfase está na facilidade de editar as planilhas das FTP para se ajustarem a diversas realidades e requisitos dos cardápios da dieta leve. As FTP não apenas atendem às demandas práticas, mas também se posicionam como aliadas no aprimoramento constante das práticas alimentares em ambientes hospitalares, sua contribuição positiva influencia a qualidade da nutrição oferecida aos pacientes.

Palavras-chave: Padronização;Promoção da Saúde;Necessidades Nutricionais;Receitas.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

A importância de projeto de extensão para a formação profissional de estudantes de nutrição e para promoção do aleitamento materno

AMANDA SCALIA; VITÓRIA GABRIELA BARBOSA SILVA; CAROLINE PEDROSA DE ALMEIDA; MARÍLIA MENDONÇA GUIMARÃES; RAQUEL MEDEIROS BASTOS RORIZ BARBO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS (UFG), GOIÂNIA, GOIÁS - BRASIL, GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O leite materno é um alimento completo e adequado para os bebês, é, também, rico em vitaminas, minerais, gorduras, açúcares e proteínas, de fácil digestão, suprindo todas as necessidades nos primeiros meses de vida. A amamentação contribui para um melhor desenvolvimento do bebê, fortalece o vínculo afetivo entre mãe e filho, além de possuir anticorpos, protegendo de diversas doenças, como infecções e alergias, e diminui os riscos de mortes em crianças. A promoção do aleitamento materno é importante para a garantia de que esse alimento seja oferecido nos primeiros anos de vida. Diante disso, o projeto de extensão promoção do aleitamento materno proporciona o impulsionamento da amamentação por meio de informações e ações destinada à sociedade, enfrentando os desafios relacionados ao tema.

O objetivo do projeto é desenvolver ações de promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno.

MÉTODOS

Baseia-se na divulgação de informações e conteúdos sobre amamentação presencialmente junto à comunidade, nas redes sociais, Instagram, e por um grupo no WhatsApp com mulheres gestantes e lactantes para a troca de informação direta e retirada de dúvidas. Além da participação ativa dos membros da equipe em eventos, encontros e ações promovidas pelo próprio projeto ou em parceria com conselhos e comitê relacionados ao tema.

RESULTADOS

A equipe do projeto, constituída por estudantes, professora, nutricionistas e agente da comunidade, atua nas redes sociais e em atividades junto à comunidade. O perfil no instagram conta com 110 participantes e 12 publicações. Já o grupo do WhatsApp contempla 51 participantes, incluindo gestantes, lactantes, membros do projeto e duas nutricionistas. A equipe atua em participações junto aos Conselhos Municipal e Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), Conferência Municipal e Estadual de SAN, eventos promovidos pela universidade, como o Espaço das Profissões e Congresso de Pesquisa, Ensino e Extensão, e eventos promovidos por mães, gestantes e lactantes, Mamaço. A equipe do projeto promove também suas próprias ações, realizadas em

espaços institucionais, como no Banco de Alimentos, na Secretaria de Saúde e na faculdade para a divulgação do agosto dourado, mês dedicado ao incentivo do aleitamento materno, além de ações junto a grupos de gestantes em comunidades locais.

CONCLUSÃO

O projeto de extensão Promoção do Aleitamento Materno é de grande importância para a comunidade e para os participantes da equipe, visto que possui uma participação ativa de ambos através de trocas de informações, saberes e com a participação em eventos e produção de ações para a divulgação da importância e benefícios da amamentação, contribuindo para a formação profissional dos estudantes de nutrição e para o aumento da prevalência do aleitamento materno.

Palavras-chave: Segurança Alimentar; Leite Humano;Gestantes;Crescimento e Desenvolvimento.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

A inclusão da alimentação no PPP de escolas de ensino fundamental: fragilidades e potencialidades para o desenvolvimento das ações de EAN

ROBERTA MARIA MIRANDA RIBEIRO; CLÁUDIA MARIA BÓGUS.
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação escolar é um instrumento para cumprir o Direito Humano à Alimentação Adequada, relaciona-se ao processo ensino-aprendizagem e à dimensão de prática pedagógica, visando a promoção da saúde e da segurança alimentar e nutricional. No ambiente escolar, a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) deve ser concebida de forma colaborativa junto à comunidade para adotar práticas alimentares promotoras da saúde, contribuindo para o desenvolvimento da autonomia no cuidado de sua alimentação de estudantes e demais envolvidos. A inclusão da alimentação no Projeto Político-Pedagógico (PPP) é um caminho para que as ações sejam discutidas e planejadas conjuntamente para atender às demandas de sua comunidade. Este trabalho teve como objetivo identificar as fragilidades e potencialidades da inclusão do tema da alimentação no PPP de escolas públicas de ensino fundamental.

MÉTODOS

A pesquisa, de natureza qualitativa e observacional, na modalidade de estudo de caso, foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (2.728.220/2018) e realizada de maio a novembro de 2019 em duas escolas públicas municipais de São Paulo, que incluíam no PPP ações de alimentação. Todos os participantes assinaram o TCLE. Foi realizada observação participante, grupos focais com estudantes do ensino fundamental 1 e 2 e seus familiares e entrevistas individuais com os atores sociais da escola. O roteiro continha perguntas que abordavam as motivações para inclusão da alimentação no PPP e o envolvimento dos diferentes grupos de atores na sua construção. O material foi transcrito e organizado, as falas categorizadas à posteriori e feita análise de conteúdo.

RESULTADOS

O estudo abrangeu duas escolas com características e situações diferentes, complementando os dados para se ter um entendimento abrangente da realidade investigada. As fragilidades foram: 1. baixa inserção da comunidade para discutir o PPP; 2. dificuldade em abranger as dimensões sociais, econômicas e ambientais da alimentação e vinculação ao fornecimento de refeições; 3. responsabilização de um só professor na condução dos projetos de alimentação, desconfigurando sua característica coletiva; 4. desarticulação, ausência de diálogo para avançar com as ações para todos os anos escolares. Potencialidades: 1. inclusão do nutricionista e dos familiares nas discussões de alimentação do PPP de uma das escolas; 2. utilização da horta como estratégia,

permeando o currículo e o cotidiano escolar, explorando suas diferentes dimensões; 3. reconhecimento da alimentação como área de conhecimento.

CONCLUSÃO

O desafio de consolidar a alimentação no PPP pode ser alcançado mediante ação colaborativa, orgânica e contínua entre os grupos da comunidade escolar. A exploração das dimensões da alimentação permite assumir sua função como prática pedagógica, oferecendo mais elementos para o desenvolvimento da autonomia e protagonismo dos educandos ao fazer suas escolhas alimentares.

Palavras-chave: alimentação escolar;educação alimentar e nutricional;promoção da saúde no ambiente escolar.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

A integração ensino-serviço-comunidade na promoção do aleitamento materno

GEOVANNA ESTEPHANE RODRIGUES DE SÁ; LARYSSA ALVES DE SOUSA; GABRIEL VITOR MENDONÇA ROMÃO; MARIA IRENE DE CASTRO BARBOSA; BÁRBARA PAIXÃO DE GÓIS; PRISCILA BORGES DE OLIVEIRA NEVES CARNEIRO. UNIVERSIDADE SALGADO DE OLIVEIRA, GOIANIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os Bancos de Leite Humano (BLH) são importantes aliados no amparo e na defesa do aleitamento materno. Nesse contexto, a articulação de ações de extensão universitária, propondo a aproximação ensino-serviço podem ser estratégicas na divulgação e proposição de ações para a promoção do aleitamento materno, fortalecendo a atenção em saúde. Nesse sentido, o presente trabalho visa relatar a participação de graduandos em nutrição em um projeto de extensão universitária com a temática da amamentação.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência de graduandos em Nutrição de uma Instituição de Ensino Superior privada em Goiânia-Goiás, vinculada ao Projeto de Extensão "Amamenta". Este projeto tem como objetivos: aproximar o graduando em nutrição sobre processos que envolvem a amamentação e incentivar os discentes a planejar, executar e avaliar ações de educação em saúde sobre essa temática. Dentre as ações desenvolvidas, entre agosto a novembro de 2023, estão: elaboração e aplicação de roteiro de perguntas sobre amamentação e doação de leite materno em visita técnica ao BLH do Hospital Estadual da Mulher, na cidade de Goiânia; criação de campanha de doação de potes de vidro para o BLH junto à comunidade acadêmica; e desenvolvimento de ações de educação em saúde, embasadas no reconhecimento do trabalho e nas demandas do BLH.

RESULTADOS

A aplicação de um roteiro de perguntas elaborado pelos graduandos possibilitou o reconhecimento das atividades desenvolvido pelo BLH e as suas demandas direcionadas à comunidade. Assim, durante a execução do Projeto Amamenta, desenvolveu-se campanha e escala para divulgação e coleta de potes de vidro, e um canal online para informações de doação e sobre o projeto. Foram arrecadados 326 potes de vidro, sendo entregues para o Banco de Leite com menor volume de potes em estoque. A partir da visita técnica foram produzidas três atividades de educação em saúde: produção de vídeos e panfletos sobre a importância do aleitamento materno, da doação de leite humano; e produção e aplicação de questionário junto aos acadêmicos da IES para elencar conhecimentos sobre a temática. O objetivo da última foi elaborar ações educativas posteriores, a partir da perspectiva dos graduandos.

CONCLUSÃO

A participação no projeto de extensão facilitou aos discentes a setornarem sujeitos no processo de ensino-aprendizagem, a partir do pensar ações sobre amamentação. A construção conjunta, refletiu aindana cooperação entre serviço-ensino-comunidade, reverberando na continuidade do desenvolvimento de ações, que até então, seriam pontuais. Visto que essa temática é rodeada por desinformações e desconhecimentos, a cooperação entre ambientes de formação profissional e serviço podem contribuir para o fortalecimento das boas práticas em amamentação e dos equipamentos de saúde do território, fortalecendo a integralidade em saúde.

Palavras-chave: Aleitamento materno ;Ensino superior ;Educação em saúde .

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

A integralidade no cuidado ambulatorial, a partir da implementação de uma clínica escola: um relato de experiência

MILENA PROCÓPIO DE LIMA; ELISABETH FIALHO DE REZENDE BARBOSA; ANDRESSA VIEIRA SANTANA; MARIA IRENE DE CASTRO BARBOSA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO ARAGUAIA, GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Clínica Escola de Nutrição promove a articulação teórico-prática, por meio de atendimentos individualizados gratuitos ofertados à comunidade, proporcionando aos graduandos o desenvolvimento de habilidades e competências profissionalizantes, sob a supervisão de um nutricionista. A oferta do serviço é norteada pelo acolhimento humanizado e o exercício da escuta qualificada, além de atuar na perspectiva da universalidade do atendimento e da integralidade de suas ações, por intermédio de atividades de promoção, proteção e recuperação da saúde de seus usuários. O presente trabalho tem como objetivo descrever o processo de implementação de um serviço de atendimento nutricional ambulatorial, vinculada a uma Instituição de Ensino Superior (IES) privada em Goiânia.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência sobre a implementação de uma clínica escola de nutrição em Goiânia-Goiás, vinculado ao Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica. A estrutura localiza-se no prédio da IES, e conta com dois ambulatórios equipados com instrumentos para avaliação antropométrica. O agendamento é gratuito, e realizado por meio de formulário digital, indexado às redes sociais do Curso de Nutrição, apresentando questões prévias que orientam os estagiários na condução da primeira consulta. Não há restrição de público. Os atendimentos ocorreram duas vezes por semana e dentre as atividades desenvolvidas estão: avaliação e diagnóstico alimentar e nutricional; prescrição de plano alimentar individualizado e construção de materiais orientativos. O serviço busca atender as necessidades nutricionais individualizadas, promovendo a reeducação alimentar e nutricional aos pacientes.

RESULTADOS

O formulário para agendamento foi respondido por 58 pacientes, entre agosto e outubro de 2023. Destes pacientes, 48,2% (n=28) compareceram para consulta, sendo 36,2% (n=21) pacientes do sexo feminino e 12% (n=7) do sexo masculino, dentre esses, 3,4% (n=2) eram menores de 11 anos. Dentre as queixas principais observou-se: seletividade

alimentar, mudança de hábitos alimentares e emagrecimento. Através do atendimento na perspectiva integral, respeitando o contexto do paciente, foi prescrito plano alimentar dando continuidade no cuidado via mensagens de texto, afim de solucionar possíveis dúvidas e obter maior adesão ao tratamento nutricional. Foram produzidas lâminas informativas como estratégia de educar para o autocuidado, com intuito de gerar reflexões sobre as escolhas alimentares do paciente.

CONCLUSÃO

A implantação deste espaço na universidade, proporciona ao acadêmico a oportunidade para a integração entre teoria e prática, além do desenvolvimento de competências necessárias à sua formação profissional, no âmbito da integralidade do cuidado em saúde. Porém, para uma melhor dinâmica dos atendimentos, se faz necessário maior flexibilização dos horários da clínica escola, evitando desistência dos pacientes.

Palavras-chave: Educação superior;Planejamento Alimentar;Prática Integral de Cuidados de Saúde.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Alimentos da sociobiodiversidade na alimentação escolar como estratégia de desenvolvimento sustentável, promoção de saúde, soberania e segurança alimentar

CLAUDIO HENRIQUE FONSECA DE LIMA; JUCILENE MAGALHÃES ALVES SOUSA; IVANIRA AMARAL DIAS. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem em seus princípios fornecer alimentos de qualidade e em quantidade adequada impactando diretamente no crescimento e na permanência dos estudantes na escola, além incentivar a prática de hábitos alimentares saudáveis, com repercussões na vida adulta com menores índices de desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT). Ademais, o PNAE coopera na promoção da sustentabilidade, valorizando a cultura alimentar e desenvolvimento da agricultura familiar local a partir Lei nº 11.947/2009, contribuindo, desta forma, para as alcançar as metas dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS). O objetivo deste trabalho é identificar os alimentos da sociobiodiversidade presentes na alimentação escolar no estado do Pará.

MÉTODOS

Estudo descritivo envolvendo em seus procedimentos a pesquisa bibliográfica e dados secundários a partir de relatórios técnicos de monitoramento e assessorias do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar da Universidade Federal do Pará – CECANE UFPA, nos anos 2021 e 2022, realizada em 25 municípios das regiões intermediárias do estado Pará. Os alimentos da sociobiodiversidade foram identificados a partir da Portaria nº 284 de maio de 2018, que dispõe sobre os alimentos nativos que compõem a sociobiodiversidade nas 5 regiões do Brasil. O processamento e análise dos dados foi realizada com o auxílio do programa Microsoft Office Excel® 2010.

RESULTADOS

Os resultados apontaram que, dos 133 alimentos da agricultura familiar identificados nos Termos de Referência das Chamadas Públicas de 25 municípios que fazem parte das regiões intermediárias de Belém, Castanhal, Marabá, Redenção, Santarém, Altamira, Breves, do estado Pará, apenas 25 eram considerados alimentos da sociobiodiversidade, conforme institui a Portaria nº 284 de maio de 2018. O alimento que apareceu em maior frequência foi a mandioca/macaxeira, na forma in natura. Outros alimentos, como farinha de mandioca, farinha de tapioca, polpa de açaí e polpa de maracujá também foram incluídos nas chamadas públicas para o PNAE.

CONCLUSÃO

Alimentos da sociobiodiversidade ainda representam uma quantidade baixa na alimentação escolar do estado do Pará. Dessa forma, surge a necessidade da inclusão de maior quantidade e variedade de alimentos da sociobiodiversidade na alimentação escolar no estado do Pará, não somente como uma importante estratégia de promoção de saúde e sustentabilidade, mas também como resgate dos saberes ancestrais e culturais. Nesse sentido, os alimentos da sociobiodiversidade têm demonstrado favorável para a promoção de saúde e de sustentabilidade com a valorização da interação dos ecossistemas locais e das relações humanas, resultando na conservação da diversidade biológica e dos recursos naturais.

Palavras-chave: Sociobidiversidade;;Alimentação escolar;;Sustentabilidade;.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Alimentos de alta densidade calórica e sua relação com transtornos psicológicos durante a pandemia da COVID-19

KAREN ORRIGO VIEIRA[1]; KATHARINE MARGARITHA SATIRO BRAZ[1]; KARINA BALDO[2]; DALILA MOTER BENVEGNÚ[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ, FRANCISCO BELTRÃO - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Durante a pandemia da Covid-19 a população mundial experienciou momentos de grande estresse, derivado dos sentimentos de luto, medo, preocupação e demais emoções negativas, que tendem a aumentar os níveis de cortisol e alterar o sistema de vigília corporal. Com esse estado de estresse pré estabelecido, recorrer a alimentação como mecanismo de compensação, pode levar a quadros de compulsão alimentar e mudanças dos hábitos, optando por alimentos com altos níveis calóricos. Visando verificar a ocorrência desses quadros, a seguinte pesquisa realizada em docentes durante a pandemia objetivou analisar a relação entre alimentos hipercalóricas com possíveis transtornos mentais.

MÉTODOS

Foram selecionados 3 questionários, um para análise de transtornos mentais - DASS-21 - Escala de Depressão, Ansiedade e Estresse, um Questionário de frequência alimentar e uma escala de compulsão alimentar periódica. Os questionários foram agrupados em formulário online para autoaplicação dos candidatos, que se deu entre os anos de 2020 e 2021. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP - CAAE: 36642020.3.0000.0107), os dados foram tabulados em planilhas (Excel) e transferidos para análise estatística no software SPSS.

RESULTADOS

Ao todo foram convidados cerca de 8.119 docentes do ensino superior, sem exclusão de idade ou sexo, dos quais 519 aceitaram participar da pesquisa. Desses, 19 formulários foram excluídos por duplicidade ou aposentadoria. Entre os resultados obtidos cerca de 28,8% dos entrevistados apresentaram ansiedade, 16,5% apresentaram depressão e 8,1% apresentaram estresse de grau moderado ou severo. Nas alterações alimentares os três transtornos mentais foram associados com compulsão alimentar, com aumento da ingestão de alimentos. Entres os alimentos, obteve-se que massas e derivados (bolo, confeitados e pães) estavam associados a estresse e ansiedade, o consumo de bebidas açucaradas esteve associado somente com estresse e o consumo de lanches, doces e embutidos foi prevalente em todos os transtornos psiquiátricos ($p<0,05$).

CONCLUSÃO

A profissão da docência foi uma das que sofreu com as mudanças no modo de exercer o trabalho, adequando-se ao *home office* (trabalho em casa), situação que acarretou momentos de instabilidade emocional, ocasionando, por su vez, maior nível de estresse, o qual mantém o corpo em estado de alerta, gerando gasto de energia. Deste modo, tais indivíduos enfrentaram um momento permanente ou temporário de compulsão alimentar, para compensação do sentimento negativo, prevalecendo escolhas por alimentos de maior densidade calórica, glicídica e lipídica. Ademais, o presente estudo demonstrou correlação positiva entre os transtornos psiquiátricos (ansiedade, depressão e estresse) e as escolhas alimentares, com ênfase em massas, bebidas açucaradas e doces.

Palavras-chave: Hipercalórico;Transtornos mentais;Docentes;SARS-CoV-2;Compulsão alimentar.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Ambulatório didático de nutrição com abordagens comportamentais para pacientes do SUS-Brasil: relato de experiência

MARINA RODRIGUES BARBOSA[1]; BRENDA RAMOS SILVA[1]; VITOR CONDE PEREIRA[1]; FLAVIANE APARECIDA DOS SANTOS[1]; FERNANDA SILVA MAZZUTTI NUNES[1]; LUISA PEREIRA MAROT FURLAN[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA, UBERLÂNDIA - MG - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO TRIÂNGULO UNITRI, UBERLÂNDIA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Abordagens nutricionais voltadas ao comportamento adquiriram força no âmbito acadêmico e conduta clínica. Alguns estudos apresentam a inserção dessas abordagens no Sistema Único de Saúde (SUS), entretanto é necessário ampliar esse tipo de cuidado nos três níveis de atenção à saúde. O presente trabalho propõe relatar a experiência de um ambulatório didático de nutrição (AMBNUT) com abordagens focadas no comportamento alimentar.

MÉTODOS

O AMBNUT é vinculado ao curso de Nutrição da Universidade Federal de Uberlândia, Brasil, e funciona em um Hospital Universitário, como parte do SUS, desde outubro de 2022. Serão abordados os eixos: estruturação, materiais utilizados e percepção das profissionais. Projeto aprovado pelo Conselho de Ética e Pesquisa (CEP) (CAAE: 74921523.0.0000.5152; parecer de aprovação: 6.538.275).

RESULTADOS

O público-alvo são usuários do SUS com encaminhamento intra-hospitalar. Os atendimentos são semanais, com 1º retorno se dá em uma semana e depois a cada 15 dias e 1 mês. A equipe é composta por seis profissionais (5 nutricionistas e 1 psicóloga) e 3-4 estudantes extensionistas. Até o momento passaram pelo ambulatório 40 estudantes (12/semestre letivo) de disciplina de Nutrição Clínica II, do curso de nutrição. Semanalmente a equipe se reúne para discussão dos casos e preparo de materiais educativos. Até o momento foram atendidos 20 pacientes, tendo 6 desistências (adesão de 70%). As condutas nutricionais são fundamentadas em evidências científicas e agregadas às temáticas como: *Mindful Eating*, *Mindfulness*, Abordagem Neutra do Peso, Autocompaixão, Acolhimento e Comer Compassivo e Estabelecimento de Metas. Os recursos utilizados objetivam desenvolver autonomia, identificação dos níveis de fome/saciedade, consciência alimentar, organização de rotina, bem como entendimento sobre emoções perante o comer. Até o momento, não foi necessária a elaboração de plano alimentar quantitativo. Na percepção da equipe, os pacientes chegam com queixas relacionadas ao peso e expectativa de receber plano alimentar e, ao longo dos atendimentos, observa-se uma ressignificação, com o reconhecimento da importância

das mudanças de práticas voltadas ao comportamento. Somado a isso, o treinamento em serviço dos estudantes no atendimento, preparação dos materiais educativos e nas abordagens focadas no comportamento alimentar acontece semanalmente.

CONCLUSÃO

A proposta do projeto, caracterizada pela formação de profissionais voltados ao comportamento alimentar e oferta desse cuidado para os pacientes do SUS, está sendo alcançada, justificando sua continuação, propagação e futuramente ampliação das atividades.

Palavras-chave: Comportamentol Alimentar;Assistência Ambulatorial;Educação Profissional em Saúde;Formação.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

A monitoria acadêmica como instrumento de formação profissional: um relato de experiência

BÁRBARA GALVÃO KNUST; ANA CAROLINA FELDENHEIMER DA SILVA.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UERJ), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O currículo regular da graduação em nutrição oferece um conjunto básico de conhecimentos e habilidades para a formação profissional do nutricionista, que pode e deve ser complementada por atividades para além do currículo formal, com a experimentação e vivências de atividades complementares relacionadas ao tripé ensino-pesquisa-extensão. A monitoria acadêmica possibilita que o estudante adquira uma perspectiva pedagógica que geralmente está oculta aos graduandos, além de permitir experimentar elementos da docência. Objetivou-se apresentar a experiência da monitoria em disciplina do curso de graduação em nutrição.

MÉTODOS

Relato de experiência, construído a partir da vivência na monitoria acadêmica da disciplina de Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva (ANSC) em uma universidade pública durante dois semestres letivos e as reflexões da reverberação na formação profissional.

RESULTADOS

A monitoria foi realizada na disciplina ANSC, ofertada como obrigatória para estudantes do 6º período. Para atuar como monitor, o estudante deve ter cursado a disciplina e passar por um processo seletivo. A participação na monitoria possibilitou ao graduando uma experiência muito diferente daquela vivenciada ao cursar a disciplina. Durante o processo de trabalho, o monitor teve a oportunidade de acompanhar as atividades estruturantes, como o processo de planejamento, acompanhamento das aulas e atividades práticas, apoio na avaliação de trabalhos e a atuação diretamente com os estudantes. A participação ativa nas atividades permitiu ao monitor o desenvolvimento de competências como responsabilidade, comunicação, pensamento crítico e organização. A disciplina de ANSC está comprometida com a constante atualização e reflexão sócio-política, o que torna a experiência de acompanhamento às aulas ainda mais rica. Por conta do caráter da disciplina, faz-se necessário o estudo aprofundado e atualizado da produção científica relacionada, o que viabiliza uma formação pessoal e profissional complementar ao monitor na área. O exercício cotidiano de acolher as dúvidas e ofertar suporte para os discentes permite ao monitor desenvolver um olhar mais sensível às necessidades singulares do outro, o que configura uma competência imprescindível na prática do profissional do nutricionista, especialmente para aqueles que aspiram seguir a carreira

docente. Além disso, o papel do orientador como facilitador deste processo é componente fundamental para que o trabalho conjunto da monitoria se concretize e reverbere na maior qualidade da disciplina.

CONCLUSÃO

A oferta de atividades complementares à formação enriquece o currículo e a experiência dos estudantes na sua formação. A vivência da monitoria possibilitou o desenvolvimento de competências valorosas à formação. Oportunizou a mediação entre docentes e estudantes, maior aprofundamento sobre o conteúdo, o que contribui expressivamente para a qualidade da disciplina e da aprendizagem dos monitores e dos estudantes.

Palavras-chave: Educação em Saúde Coletiva;Capacitação Acadêmica;Métodos Pedagógicos.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

A monitoria no processo de ensino-aprendizagem da componente curricular Educação Alimentar e Nutricional: um relato de experiência

LUCAS EMANOEL COSTA GOMES; MATHEUS MACIEL DAS MERCÊS; JOYCELENE RIBEIRO VIANA MOVILHA; FERNANDA RIBEIRO ROCHA; YASMYM DANNIELLE DO ESPÍRITO SANTO SOUZA; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A monitoria acadêmica serve como ferramenta de aprendizagem que auxilia e complementa o conhecimento universitário, mediante práticas e experiências técnico-didáticas (Queiroz et al., 2019), sendo uma das atividades complementares ao plano pedagógico dos cursos de graduação. Visando desenvolver diferentes formas de práticas educativas, as metodologias ativas de aprendizagem (MAA) configuram uma nova forma de ensino, que visa a junção da interação e do aprendizado. Neste contexto, a disciplina Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no curso de Nutrição, é uma oportunidade para propiciar aos monitores uma experiência enriquecedora, devido a oportunidade de vivenciar um processo de ensino-aprendizagem mais dinâmico . Portanto, o objetivo deste estudo é relatar a experiência da monitoria dos discentes de Nutrição na componente curricular EAN.

DESCRIÇÃO DA EXPERIÊNCIA

Estudo descritivo do tipo relato de experiência sobre a monitoria na componente curricular EAN da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal do Pará (UFPA). A disciplina ocorreu no período de 24 de agosto a 07 de dezembro de 2023, para discentes do sexto semestre, sob orientação da professora-coordenadora, com o auxílio de quatro monitores e uma mestranda em estágio-docência. Durante a execução, os monitores auxiliaram a docente em diferentes estratégias de ensino aplicadas nas aulas teóricas, como mapa conceitual, gameficação, dramatização, storytelling, entre outras. Além disso, nas aulas práticas, os monitores auxiliavam os discentes na elaboração das tecnologias educacionais utilizadas nos diferentes cenários de práticas, na criação de vídeos, podcasts e manual de atividades educativas.

RESULTADOS

A monitoria proporcionou experiências práticas com a Docência em Nutrição na formação acadêmica dos discentes-monitores envolvidos, com participação ativa destes durante as estratégias de ensino utilizadas. A partir dessa participação, observou-se a melhoria no desempenho dos alunos, bem como o maior envolvimento com as aulas no decorrer do desenvolvimento das MAA. Além disso, os monitores atuavam como um

canal de comunicação entre os discentes e a docente, sendo útil para a quebra da barreira professor/estudante, que muitas vezes pode prejudicar o desenvolvimento de dinâmicas.

CONCLUSÃO

Diante do resultado apresentado e da experiência adquirida, observou-se que atuar como monitor da componente curricular EAN auxiliou a compreender a importância da disciplina e de inserir MAA durante o processo de ensino. Os conhecimentos e habilidades adquiridos do professor-orientador e dos alunos monitorados, são integrados à carga intelectual e social dos monitores, revelando novos horizontes e perspectivas acadêmicas. Portanto, esta experiência enriquece o conhecimento, estimula atitudes profissionais, desenvolve comportamentos e responsabilidades e promove a melhoria da comunicação, do relacionamento, da liderança e da exploração da pesquisa.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional;Tecnologia Educacional;Docência.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Análise comparativa entre os códigos de ética do nutricionista: versões 2004 e 2018

RENATA BORCHETTA FERNANDES FONSECA; ALYCIA SUZANA DE OLIVEIRA MENDONÇA; HANNAH VICTÓRIA DE NEGREIROS FREIRE; ELKA COELHO DO COUTO DE CARVALHO. UNIRIO, RJ - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O presente trabalho se propõe a ressaltar as mudanças realizadas no Código de Ética dos nutricionistas, diante da análise comparativa entre as versões de 2004 e 2018. A resolução Nº334/2004, publicada pelo Conselho Federal de Nutrição (CFN) abrange os direitos, deveres e responsabilidade profissionais que a época exigia. Entretanto, como a sociedade e o mundo estão em constantes evoluções, se fez necessário algumas mudanças, e em 2018, pela resolução Nº599, foi publicado o novo Código de Ética e de Conduta do nutricionista, pelo mesmo conselho.

METODOLOGIA

Para análise, foram utilizadas as versões, do código de ética do nutricionista, publicadas nos anos de 2004 e 2018, destacando as principais mudanças entre os códigos.

RESULTADOS

A mudança inicia em sua estrutura textual, que além da apresentação foram acrescentados: histórico e preâmbulo, alterando ainda o nome da resolução de código de ética do nutricionista para código de ética e conduta do nutricionista. Ao compararmos os capítulos, a atual resolução possui 10, enquanto que a anterior possui 14. Ainda sobre os capítulos, as mudanças neles realizadas buscam apresentar um documento mais dinâmico, para que ele seja melhor compreendido pelos leitores. Alguns foram retirados, são eles: CAPÍTULO I (PRINCÍPIOS FUNDAMENTAIS), CAPÍTULO IV (RESPONSABILIDADE PROFISSIONAL), CAPÍTULO V (DA RELAÇÃO ENTRE NUTRICIONISTAS E OUTROS PROFISSIONAIS), CAPÍTULO VI (DA RELAÇÃO COM AS ENTIDADES DA CATEGORIA), CAPÍTULO VII (DA RELAÇÃO COM OS EMPREGADORES), CAPÍTULO VIII (RELAÇÃO COM ALUNOS E ESTAGIÁRIOS), CAPÍTULO IX (DO SIGILO PROFISSIONAL), CAPÍTULO XII (DA PUBLICIDADE). Apesar da remoção, as informações foram distribuídas em capítulos adicionados ou reformulados. Os adicionados, são eles: CAPÍTULO IV - MEIOS DE COMUNICAÇÃO E INFORMAÇÃO, CAPÍTULO V - ASSOCIAÇÃO A PRODUTOS, MARCAS DE PRODUTOS, SERVIÇOS, EMPRESAS OU INDÚSTRIAS, CAPÍTULO VI - FORMAÇÃO PROFISSIONAL, CAPÍTULO VII – PESQUISA. Já os reformulados foram: CAPÍTULO I - RESPONSABILIDADES PROFISSIONAIS, CAPÍTULO II - RELAÇÕES INTERPESSOAIS, CAPÍTULO III - CONDUTAS E PRÁTICAS PROFISSIONAIS, CAPÍTULO VIII - RELAÇÕES COM AS ENTIDADES DE CATEGORIA, CAPÍTULO IX - INFRAÇÕES E

PENALIDADES, CAPÍTULO X - DISPOSIÇÕES GERAIS. A função do código de ética como regulamentadora e guia para o exercício da profissão, só é eficaz quando ele é atualizado aos novos cenários.

CONCLUSÃO

Estas transformações procedem devido às mudanças sociais, políticas, e econômicas que acometem o mundo, o que mostrou o olhar atento dos nutricionistas para o acompanhamento de cada nova conduta, mas a análise também evidenciou, que já há demanda para novas atualizações, devido o aumento de mídias sociais e mudanças exigidas no atendimento pós pandemia da COVID-19.

Palavras-chave: Ética;Nutrição;Código de Ética;Deontologia.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Análise comparativa na aplicação de Melaleuca alternifolia no controle microbiológico e características físico-químicas em cultivares de uvas no Vale do São Francisco

THAÍS NUNES ALVES REIS; THAINÁ OLIVEIRA DOS SANTOS; CLAUDILEIDE DE SÁ SILVA. UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO, PETROLINA - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A hortifruticultura é um ramo relevante e expressivo na economia dos municípios que compõem o Vale do São Francisco, no semiárido nordestino. Dentre as culturas presentes, o cultivo de uvas movimenta uma indústria que abrange desde o fornecimento de uvas para consumo até a produção de sucos e vinhos. Nesse contexto, existe uma ampla gama de variedades produzidas, cada uma delas com suas especificidades, das quais na análise de qualidade se destacam o pH, a acidez e a coloração; esses parâmetros ganham mais notoriedade ainda quando relacionados ao tempo de conservação dessas uvas. A partir disso, duas variantes foram selecionadas, sendo elas as uvas BRS Vitória e Arra 15, visando avaliar a eficiência de um óleo essencial no controle microbiológico e manutenção das características físico-químicas.

MÉTODOS

Trata-se de um estudos experimental no qual foi avaliado a composição do óleo essencial de Melaleuca alternifolia com a obtenção e caracterização química do óleo, determinação da atividade antioxidante pelo método DPPH e concentração inibitória mínima (CIM), para que fossem avaliadas a interação na matriz alimentar das duas cultivares. A aplicação do óleo ocorreu através de difusão gasosa, e, nos tempos pré-determinados, foram analisados a ação contra fungos do gênero Aspergillus isolados de uvas da região bacteriana (aeróbias mesófilas, enterobactérias e Escherichia coli). Também foram analisados parâmetros como cor, textura, sólidos solúveis totais e pH. Esses dados foram colhidos para análise estatística e verificação de diferenças ou similaridades entre o comportamento das duas variantes.

RESULTADOS

Na uva Vitória não foram verificadas diferenças significantes nas variáveis de firmeza, pH e controle microbiológico, tanto nas amostras de tratamento, quanto de controle; contudo, observou-se que o óleo foi vantajoso na conservação da cor da uva. Esse padrão também foi notado na variedade Arra 15 que obteve resultados relevantes ($p<0,05$) nos critérios de cor, enquanto que os resultados encontrados nos critérios de firmeza, sólidos solúveis e pH os resultados foram estatisticamente irrelevantes, além disso, a análise estatística também não demonstrou diferença significativa na comparação entre amostras

no critério microbiológico, nem para o crescimento bacteriano, nem para o crescimento fúngico.

CONCLUSÃO

Diante dos resultados obtidos, observa-se que ambas variantes obtiveram resultados similares, entretanto, existem aspectos que necessitam de estudos mais aprofundados para uma maior compreensão da interação da matriz alimentar com as substâncias presentes no óleo.

Palavras-chave: Óleo Essencial;Análise microbiológica;Conservação de Alimentos.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Análise da capacidade antioxidante em plantas alimentícias não convencionais pelo método DPPH•

ALINE DE AGUIAR GONZAGA DOS SANTOS; PAULA PAYÃO OVIDIO; JOSÉ RICARDO BAROSELA; ALCEU AFONSO JORDÃO JUNIOR. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A crescente relevância em promover sistemas alimentares mais sustentáveis tem direcionado a atenção às potencialidades das plantas alimentícias não convencionais (PANC). As PANC são caracterizadas por estruturas da planta não usuais na alimentação humana. Elas dispõem de uma rica complexidade de compostos antioxidantes os quais promovem a diversificação das dietas humanas e previnem os danos ocasionados por radicais livres, promovendo saúde e bem-estar. O método de DPPH é baseado na capacidade de eliminação do radical livre estável 1,1-difenil-2-picrilhidrazil e é amplamente utilizado devido sua precisão, baixo custo e sensibilidade. O atual trabalho tem como objetivo analisar a capacidade antioxidante total presente em frutas consideradas PANC a fim de avaliar seu impacto na promoção da saúde e em sistemas alimentares sustentáveis.

MÉTODOS

As frutas consideradas PANC e frutas convencionais - utilizadas para comparação da capacidade antioxidante - foram coletadas na região oeste de Ribeirão Preto (latitude -21º.16'S, longitude -47º85'W) com clima do tipo Aw na classificação de Köppen. As amostras foram homogeneizadas e armazenadas sem exposição à luz em congelador a -20ºC. A análise de DPPH foi realizada pelo método de Brand-Willians e colaboradores, 1995. Para determinação da capacidade antioxidante total foi realizada uma curva padrão com Trolox. A capacidade de neutralizar o radical foi monitorada através de um espectrofotômetro UV/visível (Epoch) com absorbância de 515 nm. As análises foram realizadas em triplicata de modo que a diferença entre os resultados fosse inferior a 20%. Os valores serão apresentados em média e desvio padrão em ordem decrescente à capacidade antioxidante total.

RESULTADOS

Foram analisadas 10 PANC e 5 frutas convencionais como forma de comparação. A capacidade antioxidante total nas amostras de frutas convencionais foi (mmol/100g): 1.Abacate 6,69±0,43, 2.Pitanga: 4,09±0,2, 3.Jabuticaba: 4,06±0,43, 4.Manga: 3,26±0,43 e 5. Mamão 3,09± 0,22.

Para análise das frutas PANC, a capacidade antioxidante total da amostra foi (mmol/100g): 1.Ananás: 14,01±0,44, 2.Maçã-de-Elefante: 13,51±3,27, 3.Pimenta Rosa:

12,66±0,16, 4.Jatobá: 8,49±1,04, 5.Uvaia: 4,86±0,28, 6.Cerejeira do Rio Grande: 4,86±0,49, 7.Nêspera: 4,84±0,44, 8. Jenipapo: 4,51±0,27, 9.Jambolão: 3,37±0,07 e 10.Cabeludinha: 2,74±0,2.

CONCLUSÃO

As frutas consideradas PANC apresentaram teores antioxidantes maiores quando comparados às frutas convencionais. Considerando o contexto atual, este estudo contribui para a compreensão do potencial das PANC na promoção da saúde e na diversificação dos sistemas alimentares, além de propiciar caminhos para explorar a complexidade destas frutas e promover a busca por conhecimentos tradicionais de espécies nativas e domesticadas para estratégias de alimentação sustentáveis, saudáveis e acessíveis.

Palavras-chave: PANC;ANTIOXIDANTES;DPPH;Sequestradores de Radicais Livres;Sistema Alimentar Sustentável.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Análise da confiabilidade de dados do sistema de vigilância alimentar e nutricional, SISVAN-WEB

DANIELA LOPES GOMES; PÂMELA NASCIMENTO KNAUL; ANDRÉA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO; DELMIRA DA SILVA BARRAL; FADRISON ANDRÉ CAVALCANTE BARROS; MARINALVA CARDOSO MACIEL.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, SISVAN-WEB, reúne informações sobre o estado nutricional de usuários atendidos na Atenção Primária à Saúde em diferentes ciclos da vida. Em idosos, tem apresentado interesse especial pela relação entre o excesso de peso e o desenvolvimento de doenças crônicas como diabetes mellitus e hipertensão arterial. O objetivo deste estudo foi analisar a qualidade dos dados antropométricos de idosos registrados no SISVAN-WEB, no ano de 2019, a fim de compreender a confiabilidade dessas informações.

MÉTODO

Este estudo é um recorte de um projeto maior, financiado com recursos do Ministério da Saúde e CNPQ por meio da Chamada 26/2019 - 442642/2019-9, aprovado pelo Comitê de Ética (parecer 4.283.070). Trata-se de pesquisa com dados secundários coletados do SISVAN-WEB, de peso e estatura de idosos (> 60 anos) atendidos no Brasil em 2019, incluindo apenas o último atendimento com dados antropométricos, resultando em 1.703.113 indivíduos. Para a análise foram utilizados microdados obtidos de três fontes: SISVAN de 2019, Pesquisa Nacional de Saúde (PNS) de 2019 e Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) de 2018. A confiabilidade foi analisada a partir da equivalência entre as estimativas do SISVAN com as da PNS e da POF e para avaliar a concordância entre as estimativas por UF de médias de IMC e percentual de sobrepeso do SISVAN, da PNS e da POV foi utilizado o gráfico de Bland-Altman, testes de comparação de média e análise de regressão linear simples. Para a análise estatística foram utilizados os softwares Excel e o pacote R.

RESULTADOS

Em relação ao Índice de Massa Corporal (IMC), as estimativas do SISVAN não foram concordantes com os resultados da PNS nem da POF, sendo as estimativas de excesso de peso do SISVAN superiores aos das duas pesquisas. Na análise da concordância da estimativa de prevalência de excesso de peso, apesar da maior variabilidade nos resultados da PNS, indicou-se uma concordância entre esses resultados e os do SISVAN, mas a visualização gráfica mostrou a presença de viés de proporção, confirmado por meio da análise de regressão linear simples, onde a estimativa de excesso de peso do SISVAN está sistematicamente inferior à da PNS. A análise entre SISVAN e POF mostrou que não

existe concordância entre essas bases quanto à estimativa de prevalência de excesso de peso em idosos, sendo as estimativas do SISVAN superiores às da POF.

CONCLUSÃO

Os resultados das medianas de IMC fornecidos pelo SISVAN foram superiores aos resultados da PNS e POF, o que reforça a importância de sistemas de informação com dados registrados por profissionais treinados para a aferição antropométrica, registro contínuo no sistema, elaboração e avaliação de políticas públicas de saúde.

Palavras-chave: Vigilância alimentar e nutricional;Sistemas de informação;Envelhecimento.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Análise das boas práticas de fabricação e manipulação em escolas públicas de um município do Sudoeste do Paraná

DARIELE FATIMA KOZIKOSKI[1]; ANDRESSA APARECIDA BORDIN[1]; DANIELA VELOZO DE AGUIAR[1]; MAYARA PRISCYLA BORSA[2]; CAROLINE DE MAMAN OLDRA[2]; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ, CASCAVEL - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A importância do cumprimento das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos (BPF/M) é indispensável quando se trata de alimentos preparados e servidos em grande escala como para escolas, pois para muitos alunos, a alimentação escolar é a única refeição completa que recebem durante o dia. Com isso, um dos compromissos estabelecidos pela RDC n°216/2004, é garantir que as refeições sejam seguras e de qualidade. Diante desse contexto, o objetivo deste trabalho foi avaliar as práticas de fabricação e manipulação de alimentos em escolas públicas de um município localizado no Sudoeste do Paraná, a fim de promover uma alimentação mais segura para os estudantes.

MÉTODOS

A lista de verificação utilizada foi desenvolvida pelo projeto de Extensão "CapacitaNutri: Ações educativas sobre as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos" em parceria com a vigilância sanitária do município com base na RDC n°275/2002 e na RDC n°216/2004, e é composta por 92 critérios de avaliação distribuídos em 7 categorias incluindo edificações e instalações; equipamentos; móveis e utensílios; higienização; alimentos; manipuladores de alimentos; controle de pragas e saneamento e documentos. Os dados foram tabulados no Programa Microsoft Excel® utilizando o padrão indicado pela RDC, que classifica as categorias avaliadas de acordo com o percentual de atendimento das conformidades de cada grupo, sendo GRUPO 1 (76 a 100%); GRUPO 2 (51 a 75%) e GRUPO 3 (0 a 50%). A partir dos resultados obtidos, foi realizado um treinamento de capacitação com as manipuladoras dando ênfase nos tópicos de não conformidades.

RESULTADOS

A média de adequação das oito escolas públicas foi de 61,08%, sendo classificadas no grupo 2, que representa um nível moderado de conformidade. É importante destacar que o item "higienização" se destacou, atingindo uma média de 100% de conformidade. Além disso, os itens "equipamentos" e "manipuladores de alimentos" apresentaram uma adequação superior a 70%, sendo 79,68% e 71,82%, respectivamente. Em contrapartida, os itens com menor conformidade foram "edificações e instalações" e "documentação",

os quais apresentaram percentuais inferiores a 50%, sendo 45,46% e 32,50%, respectivamente.

CONCLUSÃO

Observou-se que a maioria das escolas demonstraram maiores necessidades de melhorias nas áreas “edificações e instalações” e “documentação”, as quais foram notificadas às autoridades responsáveis, os demais itens foram reforçados com as manipuladoras no treinamento, visando uma oferta de alimentação mais segura para os estudantes.

Palavras-chave: Lista de verificação;Alimentação escolar;Segurança alimentar.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Análise de antocianinas em plantas alimentícias não convencionais

ALINE DE AGUIAR GONZAGA DOS SANTOS; PAULA PAYÃO OVIDIO; JOSÉ RICARDO BAROSELA; ALCEU AFONSO JORDÃO JUNIOR. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A crescente relevância em promover sistemas alimentares mais saudáveis e sustentáveis tem direcionado a atenção às potencialidades das plantas alimentícias não convencionais (PANC). As PANC são caracterizadas por estruturas da planta não usuais na alimentação humana. Elas dispõem de uma rica complexidade de compostos antioxidantes os quais previnem os danos ocasionados por radicais livres, promovendo saúde e bem-estar. As antocianinas são compostos fenólicos pertencentes a categoria dos flavonoides presentes nas frutas de coloração laranja, vermelha, roxa e azul. Eles atuam como metabólitos secundários com funções protetoras e antioxidantes ao organismo humano. O atual trabalho tem como objetivo analisar o teor de antocianinas presente em frutas consideradas PANC a fim de avaliar seu impacto na promoção da saúde e em sistemas alimentares mais sustentáveis.

MÉTODOS

As frutas consideradas PANC e frutas convencionais - utilizadas para comparação do teor de antocianinas - foram coletadas na região oeste de Ribeirão Preto (latitude -21º.16'S, longitude -47º85'W) com clima do tipo Aw na classificação de Köppen. As amostras foram homogeneizadas e armazenadas sem exposição à luz em congelador a -20ºC. A análise de antocianinas foi realizada pelos métodos de Francis, 1982 e Lutz, 2008. A absorbância foi monitorada através de um espectrofotômetro UV/visível (Epoch) no comprimento de onda de 535 nm. As análises foram realizadas em triplicata. Os valores serão apresentados em média e desvio padrão em ordem decrescente ao teor de antocianinas.

RESULTADOS

Foram analisadas 10 PANC e 5 frutas convencionais como forma de comparação. O teor de antocianinas nas frutas convencionais em mmol/100g de amostra foi: 1.Jabuticaba: 4103,61±1445,32, 2.Amora: 2846,06±147,91, 3.Pitanga: 388,57±11,63, 4.Tamarindo: 158,22±4,60 e 5. Abacate: 93,09±5,56.

Para análise das frutas PANC, o teor de antocianinas em mmol/100g de amostra foi: 1.Grumixama: 5281,63±1786,36, 2.Jambolão: 4377,77±1416,87, 3.Pimenta Rosa: 389,58±57,27, 4.Calabura: 280,17±26,23, 5.Cerejeira do Rio Grande: 266,30±38,71, 6.Jatobá: 218,63±17,93, 7.Coité:165,42±10,97, 8.Castanheira do Maranhão: 133,43±10,55 9.Cabeludinha: 91,47±22,18 e 10.Maçã-de-elefante: 82,69±14,49.

CONCLUSÃO

As frutas consideradas PANC apresentaram teores de antocianinas maiores ou equivalentes quando comparados às frutas convencionais. Considerando o contexto atual, este estudo contribui para a compreensão do potencial das PANC na diversificação dos sistemas alimentares, além de propiciar caminhos para explorar a complexidade destas frutas e promover a busca por conhecimentos tradicionais de espécies nativas e domesticadas para estratégias de alimentação sustentáveis, saudáveis e acessíveis.

Palavras-chave: PANC;ANTIOXIDANTES;ANTOCIANINAS;Sequestradores de Radicais Livres;Sistema Alimentar Sustentável.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Análise de flavonoides amarelos em plantas alimentícias não convencionais

ALINE DE AGUIAR GONZAGA DOS SANTOS; JOSÉ RICARDO BAROSELA; PAULA PAYÃO OVIDIO; ALCEU AFONSO JORDÃO JUNIOR. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A crescente relevância em promover sistemas alimentares mais saudáveis e sustentáveis tem direcionado a atenção às potencialidades das plantas alimentícias não convencionais (PANC). As PANC são caracterizadas por estruturas da planta não usuais na alimentação humana. Elas dispõem de uma rica complexidade de compostos antioxidantes os quais previnem os danos ocasionados por radicais livres, promovendo saúde e bem-estar. Os flavonoides são compostos fenólicos sintetizados pelas plantas com coloração geralmente amarela, amarelo-claro ou branca. Eles atuam como metabólitos secundários com funções protetoras e antioxidantes ao organismo humano. O atual trabalho tem como objetivo analisar o teor de flavonoides amarelos em frutas consideradas PANC a fim de avaliar seu impacto na promoção da saúde e em sistemas alimentares mais sustentáveis.

MÉTODOS

As frutas consideradas PANC e frutas convencionais - utilizadas para comparação do teor de flavonoides amarelos - foram coletadas na região oeste de Ribeirão Preto (latitude -21º.16’S, longitude -47º85’W) com clima do tipo Aw na classificação de Köppen. As amostras foram homogeneizadas e armazenadas sem exposição à luz em congelador a -20ºC. A análise de flavonoides amarelos foi realizada pelos métodos de Francis, 1982 e Lutz, 2008. A absorbância foi monitorada através de um espectrofotômetro UV/visível (Epoch) no comprimento de onda de 374 nm. As análises foram realizadas em triplicata de modo que a diferença entre os resultados fosse inferior a 20%. Os valores serão apresentados em média e desvio padrão em ordem decrescente ao teor de flavonoides amarelos.

RESULTADOS

Foram analisadas 10 PANC e 5 frutas convencionais como forma de comparação. O teor de flavonoides amarelos nas frutas convencionais em mmol/100g de amostra foi: 1.Jabuticaba: 347,67±7,31, 2.Pitanga: 129,43±18,42, 3.Limão tahiti: 65,77±3,40, 4.Abacate: 44,06±1,39 e 5. Manga: 33,24±2,45.

Para análise das frutas PANC, o teor de flavonoides amarelos em mmol/100g de amostra foi: 1.Grumixama: 1303,46±156,86, 2.Pimenta Rosa: 716,32±27,28, 3.Cabeludinha: 339,57±11,79, 4.Maçã-de-elefante: 201,03±28,27, 5.Calabura: 194,25±13,21, 6.Castanheira do Maranhão: 188,08±14,39, 7.Jatobá: 171,38±25,97, 8.Jambolão: 146,44±16,25, 9.Cerejeira do Rio Grande: 141,52±27,07 e 10.Jenipapo: 82,85±6,15.

CONCLUSÃO

As frutas consideradas PANC apresentaram teores de flavonoides amarelos maiores ou equivalentes quando comparados às frutas convencionais. Considerando o contexto atual, este estudo contribui para a compreensão do potencial das PANC na diversificação dos sistemas alimentares, além de propiciar caminhos para explorar a complexidade destas frutas e promover a busca por conhecimentos tradicionais de espécies nativas e domesticadas para estratégias de alimentação sustentáveis, saudáveis e acessíveis.

Palavras-chave: PANC;ANTIOXIDANTES;FLAVONOIDES;Sequestradores de Radicais Livres;Sistema Alimentar Sustentável.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Análise de listas de verificação aplicadas em 34 estabelecimentos localizados no Sudoeste do Paraná

ANDRESSA APARECIDA BORDIN[1]; DARIELE FATIMA KOZIKOSKI[1]; THALIA STEFANY DE CASTRO VASSÃO[1]; CAMILA EDUARDA VIANA[2]; CAROLINE DE MAMAN OLDRA[3]; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, CURITIBA - PR - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ, CASCAVEL - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Alimentos (BPFMA) são de extrema importância, pois reforçam os cuidados no recebimento, armazenamento, produção e distribuição das refeições, para evitar a ocorrência de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA), as quais comprometem o bem-estar e a saúde dos comensais. O projeto de extensão intitulado "Capacitanutri: Ações educativas sobre as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos", atende produtores de alimentos, localizados na cidade de Realeza/Paraná, através de aplicação de uma lista de verificação e realização de treinamentos. Neste sentido, o presente trabalho teve como objetivo analisar as listas de verificação aplicadas pelos integrantes do projeto em 19 estabelecimentos no ano de 2022 e em 15 estabelecimentos no ano de 2023.

MÉTODOS

A lista de verificação utilizada pelo projeto foi desenvolvida no ano de 2022 com base na RDC N°216/2004 e na RDC N°275/2002. Esta lista possui 92 itens de avaliação que são classificados, através do método de observação, em SIM, NÃO e NÃO SE APLICA. Os itens são divididos em 5 tópicos, sendo eles: edificações e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; produção e transporte do alimento; e documentação. Para a coleta de dados foi utilizada amostra de conveniência dos anos de 2022 e 2023. Após aplicação da lista de verificações, os dados foram tabulados no Programa Microsoft Excel®, foi analisada a classificação dos níveis de adequação de cada tópico e adequação geral, então os estabelecimentos foram classificados em grupo 1, 2 ou 3, quando atendesse de 76 a 100%, 51 a 75% e 0 a 50% de adequação, respectivamente; ainda foi realizada a contagem de grupos e a média entre todos os estabelecimentos.

RESULTADOS

Foi possível verificar que dos 34 estabelecimentos analisados 2,9% se encontravam no grupo 1; 61,8% no grupo 2; e 35,3% no grupo 3. É importante destacar que, o estabelecimento classificado no grupo 1 faz parte de uma grande rede de atacados, o que pode justificar sua melhor classificação devido ao maior acesso a conhecimentos sobre as BPFMA, diferente dos pequenos estabelecimentos da cidade. Ao examinar a média por

itens avaliados de todos os estabelecimentos atendidos, percebeu-se que os pontos críticos são a documentação, com apenas 14,12% de adequação; os manipuladores, apresentando 50,10% de adequação; e as edificações e instalações, com 53,95% de adequação. A média dos estabelecimentos analisados foi de 55,82% de adequação, sendo classificada em grupo 2.

CONCLUSÃO

Diante do exposto, destaca-se que os estabelecimentos produtores de alimentos atendidos devem adotar medidas para a correção dos itens que apresentaram baixa pontuação, já que, um deles refere-se aos manipuladores, sendo estes os principais veículos de contaminações dos alimentos e causadores de DTHA.

Palavras-chave: Checklist;Boas Práticas de Manipulação;Higiene dos Alimentos;Doenças Transmitidas por Alimentos.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Análise do estado nutricional, colesterol e frações em pacientes com tuberculose pulmonar em uma unidade de saúde no município de Belém

FABIOLA FIGUEIREDO LUZ; JAMILE AISLIN SILVA DE ALMEIDA; ANDRÉA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO; FERNANDA MARIA LIMA MOURA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Tuberculose (TB) é uma doença infecciosa transmitida pelo microorganismo Mycobacterium tuberculosis que afeta em grande parte pessoas em vulnerabilidade social. Em pessoas infectadas com o bacilo as alterações relacionadas ao perfil lipídico podem influenciar na persistência da infecção e em uma maior resistência à terapia medicamentosa, já que utiliza lipídios em sua parede celular para controlar a resposta inflamatória do organismo infectado. Neste sentido, o estado nutricional dos pacientes é uma preocupação, visto que a infecção pelo bacilo leva ao estresse metabólico e comprometimento do estado nutricional. Portanto, o objetivo da pesquisa é analisar o percentual de gordura e o estado nutricional de pacientes que apresentam níveis de colesterol e frações alterados.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo de base transversal, descritivo e quantitativo, realizado em uma Unidade Básica de Saúde no município de Belém, PA. Para saber a prevalência do colesterol total e frações foram analisados 36 prontuários de pacientes adultos pertencentes ao Projeto Nacional de Combate à Tuberculose, no período de 2021 a 2023. No qual foram estudados resultados de exames de colesterol total, Lipoproteínas de baixa densidade (LDL) e Lipoproteínas de Alta Densidade (HDL). Para analisar os resultados dos exames laboratoriais foram utilizadas os parâmetros de referência da V Diretriz Brasileira de Dislipidemia, para colesterol total ≥200mg/dL; LDL ≥130mg/dL; HDL ≤40mg/dL. Ainda, para avaliação do estado nutricional foram aferidas alturas e peso para a realização do cálculo de Índice Massa Corporal. A relação dos dados foi realizada em tabela no software Excel. Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em seres humanos do Instituto de Ciências da Saúde, sob o parecer, N° 4267436.

RESULTADOS

Da amostra de 36 pacientes verificou-se o resultado dos testes laboratoriais realizados ao longo do tratamento da doença, foi constatada a prevalencia de colesterol total alterada na primeira analise realizada no tratamento com 22,22% dos casos, 75% do sexo masculino. Já os níveis de LDL acima do recomendado encontram-se em 8,33%. Com alteração do HDL foram encontrados 11%. Ademais, na segunda análise foram encontradas alterações de colesterol total em 19,44% dos pacientes, 57,14% homens. Com niveis elevados de LDL foram 16, as alteração de HDL foram encontradas em

5,55%. Com alteração do HDL foram encontrados 11%, sendo todos do sexo masculino. Com relação ao estado nutricional observou a prevalência de eutrofia de 55,5%, sobrepeso 37% e baixo peso em 12,5% dos casos.

CONCLUSÃO

De acordo com o estudo, os resultados do percentual do colesterol total e frações mostraram que as alterações foram frequentes entre indivíduos com TB pulmonar, principalmente entre pacientes do sexo masculino. A análise do estado nutricional evidenciou maior condição de eutrofia seguido pelo predrominio do estado de sobrepeso.

Palavras-chave: Tuberculose pulmonar;Colesterol total ;Estado nutricional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Análise do fator de correção da manga (Mangifera indica) e do cupuaçu (Theobroma grandiflorum) provenientes da região amazônica como um instrumento para a promoção da valorização dos insumos regionais

JULLINE NAYANDRA DA SILVA NUNES REIS; RAYSSA FERNANDA PIRES COSTA DE SOUZA; YASMIN DE APARECIDA PASSOS CARDOSO; YAMILA FERNANDES MOTA ALVES. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Brasil é um país rico em diversidade cultural e biológica, especialmente na região amazônica onde se encontra uma imensa variedade de insumos nativos. Conforme destacado por Monteiro e Dantas (2021), a região amazônica é reconhecida pela sua riqueza em biodiversidade e por abrigar diversas espécies de alimentos originários. A exemplo, o cupuaçu (fruta nativa da região norte, utilizada em geléias, sorvetes e bebidas) e a manga (fruta típica da cidade de Belém do Pará, que se tornou conhecida como "cidade das mangueiras"). Desse modo, este estudo teve como objetivo analisar o fator de correção presente em preparações culinárias regionais, visando fortalecer e valorizar esses alimentos no contexto da comunidade científica.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de delineamento experimental de natureza descritiva e quantitativa. As amostras de cupuaçu e manga foram submetidas à análise em triplicata, utilizando um peso padrão de 100g para o cupuaçu e 200g para a manga. Após a seleção dos insumos, as frutas foram pesadas para determinar o peso bruto. Em seguida, a manga passou pelo processo de higienização, que envolveu lavagem em água corrente seguida pela imersão em água clorada por 10 minutos. No que se refere às amostras de cupuaçu, a polpa foi separada, e o caroço foi descartado. Para a manga, as cascas e os caroços foram retirados a fim de obter o peso líquido das frutas. Na análise quantitativa das amostras, utilizou-se a fórmula (FC= Peso bruto / Peso líquido) conforme descrito por Araújo et al (2007).

RESULTADO

O peso líquido das 3 amostras de cupuaçu foi de 63, 63 e 56 g, resultando em uma média de fator de correção de 1,65. Em relação a manga, o peso líquido das 3 amostras foi de 190, 196 e 196 g, apresentando uma média do fator de correção de 1,94. Quanto ao desvio padrão dos insumos, o cupuaçu registrou o valor de 0,11, e a manga apresentou o valor de 0,03. Esses valores indicam que os insumos apresentaram uma variação relativamente baixa entre as suas amostras, demonstrando um bom rendimento.

CONCLUSÃO

Os resultados obtidos neste estudo são considerados significativos, pois a análise dos indicadores de preparo de alimentos regionais, especificamente o fator de correção, destaca a importância do controle nos processos de produção na culinária. Mediante as análises, foi observado que ocorreram pequenas perdas após o processo de retirada das cascas e dos caroços. Esses resultados são essenciais para compreender a consistência e a eficiência dos processos de preparo, contribuindo para a análise precisa do fator de correção e ressaltando a importância da obtenção de resultados confiáveis. Ademais, este estudo fornece informações relevantes para profissionais nutricionistas como uma ferramenta dietética visando a incorporação de ingredientes regionais de maneira otimizada, isso não apenas beneficia a saúde individual, mas também contribui para a preservação da rica herança alimentar brasileira, integrando saberes científicos e culturais.

Palavras-chave: Fator de correção;Insumos regionais;Região Amazônica;Culinária paraense.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Análise do fator de correção do cariru (Amaranthus viridis), chicória (Cichorium intybus) e jambu (Acmella oleracea) originárias da região amazônica

RAYSSA FERNANDA PIRES COSTA DE SOUZA; YASMIN DE APARECIDA PASSOS CARDOSO; JULLINE NAYANDRA DA SILVA NUNES REIS; YAMILA FERNANDES MOTA ALVES. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA - UNAMA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os hábitos, histórias, habilidades e as práticas de cozinhar contribuem na formação e no conhecimento das culturas regionais. Por meio disso, percebe-se um resgate da sociedade relacionada a valorização do ato de cozinhar, bem como a retomada das práticas culinárias tradicionais em diversas partes ao redor do mundo, demonstrando a importância da revalorização das origens culturais (LISBOA; SIMONIAN,2010). O Brasil, possui uma rica diversidade cultural e biológica, sobretudo, na região amazônica, onde há uma vasta gama de insumos nativos como o cariru, a chicória e o jambu. O objetivo do presente estudo é analisar o fator de correção envolvido em preparações culinárias regionais, com o intuito de fortalecer e valorizar estes alimentos no âmbito da comunidade científica.

METODOLOGIA

Este é um estudo de delineamento experimental de caráter descritivo e quantitativo. As amostras de hortaliças foram coletadas em triplicata por porções específicas, para o jambu foi de 150 g, cariru 100 g e a chicória de 80 g. As hortaliças foram pesadas antes do processo de higienização para determinação do peso bruto. Posteriormente, foi realizada a limpeza, removendo partes como talos endurecidos, raízes e folhas danificadas. O processo de higienização das hortaliças incluiu a sanitização das amostras em solução clorada pelo período de 10 minutos imersos. Após essa etapa, obteve-se o peso líquido. Para determinar o fator de correção, foram registrados tanto o peso bruto quanto o peso líquido de cada amostra de alimento, para esse cálculo utilizou-se a fórmula desenvolvida por Araújo et al. (2007): FC (fator correção) = PB (peso bruto) / PL (peso líquido).

RESULTADO

O valor obtido do peso líquido após o processo de higienização foi de 98 g, 72 g e 75 g para o jambu; 76 g, 72 g e 25 g para o cariru; 37 g 54 g e 43 g para a chicória. No que se refere ao fator de correção médio das hortaliças, o jambu obteve um valor de (1,87), o cariru de (2,23) e a chicória de (1,83). Em relação ao desvio padrão (DP) dos insumos, o valor encontrado para o jambu foi de (0,30), para o cariru de (1,53) e para chicória de (0,34). Mediante isso, o cariru obteve o maior resultado de DP, esse parâmetro indica uma divergência entre os valores das três amostras, caracterizando um alto grau de dispersão entre os valores adquiridos.

CONCLUSÃO

Diante do exposto, os resultados obtidos neste estudo são considerados relevantes, pois a análise dos indicadores de preparo de alimentos regionais, bem como o fator de correção, destaca a importância para o controle nos processos de produção na esfera culinária. Essa abordagem auxilia na utilização de insumos regionais, fornecendo dados para a utilização da comunidade científica Ademais, este estudo auxilia na promoção de uma maior valorização e fortalecimento desses alimentos no contexto contemporâneo.

Palavras-chave: Fator correção;Insumos regionais;Hortaliças.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Análise do índice de cocção da macaxeira (Manihot esculenta) e da pupunha (Bactris gasipaes) oriundas da região Amazônica como uma ferramenta para a valorização dos insumos regionais

YASMIN DE APARECIDA PASSOS CARDOSO; JULLINE NAYANDRA DA SILVA NUNES REIS; RAYSSA FERNANDA PIRES COSTA DE SOUZA; YAMILA FERNANDES MOTA ALVES. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA - UNAMA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação e a culinária regional desempenham um papel crucial não só na transmissão, como também para a valorização e consumo de tradições, uma vez que são importantes para a formação da identidade cultural (NETO, 2021). O índice de cocção é utilizado para determinar o rendimento do alimento após o cozimento, esse parâmetro determina as mudanças ocorridas após a ação externa que os alimentos recebem na passagem de um estado para outro (ORNELLAS, 2007). Este estudo, teve por objetivo analisar os indicadores de preparo presentes em alimentos da culinária paraense, tais como a pupunha (oleaginosa comumente consumida na região norte, possui um alto valor nutritivo) e a macaxeira (pertencente ao grupo dos carboidratos, no Pará, é bastante consumida em forma de farinha) com o intuito de fortalecer a valorização dos insumos regionais.

METODOLOGIA

Estudo de delineamento experimental de caráter descritivo e quantitativo. Para a determinação do índice de cocção, foi utilizada a equação desenvolvida por Araújo et al no ano de 2007, que consiste na divisão do peso do alimento cozido pelo peso do alimento limpo. O procedimento se deu por meio dos processos de seleção, higienização e pesagem dos insumos selecionados. Para a pesagem de ambos os insumos, cada amostra foi coletada em triplicata, seja por porções específicas ou por unidade. Foi estabelecido um padrão de peso bruto de 100 g para a macaxeira, e 150 g para a pupunha. No processo de cocção da pupunha, o tempo para a cocção foi de 39 minutos. As cascas da macaxeira foram removidas antes da cocção. Para o cozimento, o tempo estimado foi de 1 hora e 46 minutos até que atingisse o ponto ideal para utilização.

RESULTADOS

O valor obtido do peso líquido das 3 amostras da pupunha foi de 143, 145 e 147 g. A média obtida através do peso após a cocção dessas 3 amostras, resultou no valor de 0,81. Os valores obtidos da macaxeira do peso líquido das 3 amostras foram de 92 g cada. Após a cocção determinou-se o peso pós-cocção, sendo 87, 89 e 86 g os valores registrados. Em relação a macaxeira, o valor do fator de cocção médio adquirido entre as 3 amostras foi de 0,95. O desvio padrão do fator cocção tanto da pupunha quanto da macaxeira foi

de 0,02, os resultados indicam uma uniformidade entre os valores das amostras, caracterizando um baixo grau de dispersão entre os valores, o que confere um resultado positivo para esta pesquisa.

CONCLUSÃO

Os resultados alcançados neste estudo são considerados significativos, uma vez que a análise dos indicadores de preparo de alimentos regionais destaca a importância para o controle nos processos de produção no âmbito culinário,além de fornecer informações relevantes para profissionais nutricionistas como uma ferramenta dietética, a fim proporcionar uma maior valorização desses alimentos. Além disso, durante a análise destas amostras foi possível observar que houve pequenas perdas após o processo de cocção,o que não representou carências significativas para esta análise.

Palavras-chave: Culinária paraense;Índice de cocção;Insumos regionais;Valorização da cultura.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Análise dos efeitos da educação nutricional nas escolhas alimentares: uma revisão narrativa.

NARLLA EVELIN OLIVEIRA BORGES; SIMONE ESPÓSITO ALAMINO SÁBIO; DANUBIA SILVA MALAQUIAS; ERIKA CAMPOS VALENCIO; VANESSA DIAS FERREIRA. UNIVERSIDADE SÃO JUDAS - CAMPUS UNIMONTE, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é uma temática que vem sendo bastante discutida nos últimos anos, pois os estudos demonstram que ensinar e oferecer alternativas de alimentos e composições variadas de cardápios pode melhorar a qualidade de vida dos indivíduos, podendo até mesmo prevenir doenças como obesidade e diabetes. Através da difusão de informações, orientações e estratégias práticas, a EAN os indivíduos são capacitados, o que permite que eles tomem decisões sobre sua escolha alimentar com mais autonomia, de forma mais consciente e, portanto, mais saudável. Diante do apresentado acima, o objetivo do presente trabalho é analisar os impactos da educação nutricional nas escolhas alimentares de adultos.

MÉTODOS

Trata-se de uma revisão narrativa realizada no período de setembro de 2023 a novembro de 2023. As buscas foram realizadas na plataforma do Google acadêmico e Scielo. Foram utilizadas 04 palavras chaves ("educação nutricional", "escolhas alimentares", "comportamento alimentar" e "qualidade da alimentação"). Como critério de inclusão, artigos publicados no período de janeiro de 2015 a julho de 2023, textos em língua vernácula e inglês, disponíveis na íntegra, de forma gratuita.

RESULTADOS

Dos 24 artigos presentes na presente revisão narrativa, 07 são relatos de experiência; 08 são revisões de literatura; e 09 intervenções. Os idosos foram a população alvo em 06 publicações, as redes sociais e atendimento remoto foram tema de 05 estudos. A pandemia do COVID-19 também foi alvo de estudos, que elaboraram estratégias para realizar a EAN durante o confinamento: 03 estudos foram avaliados sobre o tema.

CONCLUSÃO

Os estudos analisados demonstraram que as oficinas têm dado um retorno positivo quando o assunto é EAN. Porém, os autores ressaltam que é muito importante conhecer o público com o qual se está trabalhando e adaptar as oficinas de acordo com as questões culturais e familiares alimentares, de forma que o participante aceite de forma gradual as mudanças propostas. Observou-se também que oficinas que tem uma duração mais longa, pode trazer resultados mais benéficos aos participantes. Porém, esse dado não é conclusivo, por falta de significância estatística nos resultados observados. Os estudos analisados na presente revisão tornaram perceptível que uma EAN bem elaborada, focada em atender as necessidades do público alvo, fará com que as escolhas alimentares sejam realizadas com maior conhecimento, e impactará diretamente na qualidade de vida dos indivíduos.

Palavras-chave: Educação nutricional;Escolhas alimentares;Comportamento alimentar;Qualidade da alimentação;Autonomia alimentar.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Ancestralidade e saúde da população negra: olhar o passado para construir um futuro contra colonial

ANDRÉ DIAS ARAUJO[1]; INGRA GABRIELA DE OLIVEIRA ALMEIDA[1]; MARTIELLY LAIARA OLIVEIRA SILVA[1]; GABRIELA DOS SANTOS VILASBOAS[2]; MAÍRA JULLIANY ROCHA BRITO[1]; VIVIAN CARLA HONORATO DOS SANTOS DE CARVALHO[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, VITÓRIA DA CONQUISTA - BA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI, GUANAMBI - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No Brasil, enfrenta-se uma forte atuação da colonialidade do saber sobre as diversas formas de construir e promover saúde, ao ser forjada uma hierarquização das práticas em saúde, colocando os saberes ancestrais afrodiaspóricos em uma posição de subalternização, marginalização ou não legalização em detrimento das práticas em saúde eurocêntricas. Todavia, é necessário construir um movimento contra colonial de fortalecimento e resistência do fazer saúde ancestral dos povos advindos de África, com vistas a garantir saúde para a população negra brasileira tão assolada pelo racismo. Desse modo, o presente trabalho tem como objetivo relatar a experiência de uma atividade extensionista em formato de mesa redonda.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência de uma mesa redonda ocorrida no dia 16 de março de 2023 e promovida pela Rede Ajeum, coletivo e projeto de extensão constituídos por nutricionistas e estudantes de nutrição negros e negras. A mesa redonda teve como título "Ancestralidade e Saúde da População Negra" e contou com a participação de duas líderes quilombolas que trataram sobre a temática da ancestralidade e saúde a partir das suas vivências pessoais e comunitárias.

RESULTADOS

A mesa redonda contou com a presença de cerca de 20 pessoas, em sua maioria mulheres negras. A atividade deu-se início com uma mística de abertura através da leitura de um poema sobre saúde da população negra. Após isso, a primeira líder quilombola descreveu sobre o seu quilombo e as questões de saúde na sua comunidade ao longo das gerações. O quilombo Beco de Vó Dôla é o primeiro quilombo urbano de Vitória da Conquista - BA. Possui uma estrutura matriarcal de mulheres que trabalhavam como quebradeiras de pedras na Serra do Peri-Peri. Foi relatado uma alta prevalência de gravidez na adolescência, alcoolismo e prejuízos na saúde bucal no quilombo. Todavia, há um forte cuidado com a alimentação no quilombo e uso das plantas medicinais. A segunda líder reside no quilombo Santo Inácio, Ibiassucê - BA. Ela abordou a questão da falta de

registros históricos do quilombo, prejuízos na identidade cultural e dificuldades no acesso à saúde. Ao final da mesa, foi feito um debate com os participantes. Foram trazidos relatos e reflexões acerca de vivências negras em saúde, as quais muitas vezes eram negativas. Destacou-se a importância de existir espaços nas universidades para escuta e entendimento de sabreres negros, promovendo espaços institucionais espeitem e acolham a ancestralidade.

CONCLUSÃO

Observa-se a importância da abordagem da presente temática na academia brasileira, tendo em vista que ela é atravessada pelo racismo, ao negar e inferiorizar os saberes negros através do epistemicídio. É necessária a construção e fortalecimento de debates e políticas públicas de saúde que consolide um fazer saúde conectado com os saberes, práticas e cosmovisões da ancestralidade negra. Com isso, será possível promover uma saúde que seja realmente universal, integral e equânime.

Palavras-chave: Saberes Tradicionais;Resgate Cultural;Saúde da População Negra;Saúde Popular;Racismo.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

A nutrição como ferramenta no desenvolvimento de habilidades profissionais em adolescentes

ANDRESSA SOPRAN BERNARDON; SARAH DE SOUZA SILVA; THIAGO AFFONSO GARCIA LINO; DEISE BRESAN; PRISCILA MILENE ANGELO SANCHES; PATRÍCIA VIEIRA DEL RÉ. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Brasil enfrenta desafios significativos ligados ao abandono e violência contra crianças e adolescentes. Instituições como abrigos e casas-lares desempenham papel crucial na proteção de jovens vulneráveis, muitos dos quais têm dificuldade em retornar à família ou encontrar pais adotivos. Isso resulta em permanência prolongada em instituições, sem perspectivas futuras. Promover valores que ofereçam capacitação e oportunidades no mercado de trabalho é essencial para garantir a sustentabilidade após deixarem o abrigo. O aumento na demanda por mão de obra qualificada devido ao crescimento das refeições fora de casa no Brasil destaca a culinária como meio de aperfeiçoamento e evolução para esses jovens. Com base nessas percepções, surgiu o projeto de extensão "Ganha-pão: nutrição, inclusão e capacitação", visando capacitar adolescentes acolhidos para o setor de alimentação fora do lar, utilizando a nutrição como ferramenta de inclusão social e profissional.

MÉTODOS

O projeto adotou uma metodologia de transferência de conhecimento e aplicação prática por meio de oficinas culinárias realizadas no Laboratório de Técnica Dietética e Gastronomia, durante os meses de agosto e setembro de 2023, em quatro sábados alternados, das 7h às 12h. As atividades incluíram componentes teóricos e práticos, sendo que a parte teórica abordou um Curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, com a concessão de certificados aos participantes. As oficinas culinárias foram focadas no desenvolvimento de receitas a partir de Fichas Técnicas de Preparação (FTP), visando à aprendizagem e subsequente produção e comercialização. As preparações incluíram brigadeiro, pipoca gourmet, bolo no pote, cookies, esfirras e hambúrguer. Ao final das oficinas, uma pesquisa de satisfação Net Promoter Score (NPS) foi aplicada para avaliar a experiência dos participantes.

RESULTADOS

Dezessete adolescentes (14 a 17 anos), participaram ativamente, demonstrando significativo interesse e envolvimento. Ao término das preparações, todos os participantes e a equipe degustaram os alimentos, promovendo um ambiente de socialização e novas experiências. A pesquisa NPS revelou satisfação elevada, com médias acima de 9 em todas as perguntas e pontuação unânime de 10 na satisfação com o projeto. Alguns jovens

expressaram interesse em retornar à universidade após a última oficina, inspirados pela experiência.

CONCLUSÃO

A satisfação dos participantes sugere que o projeto teve um impacto positivo, proporcionando perspectivas mais promissoras e mudanças positivas na vida dos adolescentes. Conclui-se que as oficinas promoveram inserção, apoio e promoção do empreendimento, especialmente em questões gerenciais e de controle de qualidade na produção de refeições, ampliando a visão dos adolescentes para o mercado de trabalho na área de alimentação.

Palavras-chave: adolescentes;capacitação;inclusão social;oficinas culinárias.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Apoio nutricional na gestação, lactação e na introdução da alimentação complementar infantil: Uma ação extensionista da Universidade Federal Fluminense

TAINÁ NEVES DE SOUZA; ENILCE DE OLIVEIRA FONSECA SALLY; DANIELE MENDONÇA FERREIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE (UFF), NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A assistência nutricional constitui-se de suma importância no período gestacional e pós-parto, visto que a alimentação está intimamente associada ao bom estado nutricional da gestante e do feto/neonato. Além disso, o monitoramento nutricional durante a lactação e no processo de introdução alimentar, pode auxiliar na promoção do aleitamento materno, bem como aconselhar a introdução de alimentos no tempo oportuno e de forma adequada, como preconiza o Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos. Assim, o objetivo deste projeto é orientar a comunidade para escolhas alimentares mais saudáveis a fim de reduzir os riscos gestacionais e promover a saúde da mãe e do bebê.

MÉTODOS

Os atendimentos ambulatoriais ocorrem de forma presencial e online. A consulta é marcada pelas próprias pacientes através do link disponível no perfil do Instagram (@anima.uff), que dá acesso à plataforma "Minha Agenda Virtual", no qual há disponível duas agendas: uma para gestantes e lactantes (terça-feira) e outra para orientações para alimentação infantil a partir dos 6 meses de idade (quarta-feira). Para o alcance de novos pacientes e divulgação de informação na rede social (Instagram), são postados vídeos e templates com conteúdos informativos e linguagem acessível. Para a promoção do aleitamento materno de universitárias e trabalhadoras no retorno de suas atividades, o projeto implementou uma sala de amamentação que visa apoiar e promover a amamentação, bem como o esvaziamento das mamas e/ou armazenamento adequado do leite materno.

RESULTADOS

Os atendimentos do ano de 2023 se iniciaram no mês de fevereiro e até o momento conta com 57 pacientes, sendo 26 gestantes, 15 lactantes e 16 em introdução alimentar. A idade das gestantes varia entre 21 a 23 anos. Já as crianças em introdução alimentar, a idade varia dos 5 meses a 1 ano e 5 meses de vida. Quanto aos resultados obtidos na rede social Instagram, em um ano, o número de seguidores dobrou, alcançando um total de 600. No primeiro ano do projeto (2022), os principais seguidores eram estudantes

universitários. Neste ano (2023), o número de seguidoras gestantes e lactantes aumentou, impactando em um aumento do número de consultas marcadas. Do mesmo modo, com o surgimento de demandas na rede social para orientação da alimentação complementar, criou-se outro horário na agenda para atendimento deste público. Quanto à sala de apoio a amamentação, esta já está disponível para uso das alunas e funcionárias da UFF.

CONCLUSÃO

O acompanhamento nutricional de gestantes, lactantes e crianças em alimentação complementar tem alcançado resultados positivos e boa aceitação na comunidade. O Instagram tem se mostrado uma ferramenta importante para a divulgação do projeto e alcance do público-alvo. Quanto à sala de amamentação, são escassos os espaços na UFF com estrutura adequada para coleta e estocagem de leite materno. Por isso, este projeto apresenta um grande potencial de impacto sobre a amamentação na comunidade universitária.

Palavras-chave: Nutrição materna;;Aleitamento materno;;Relações Comunidade-Instituição.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

A reestruturação de um centro acadêmico de nutrição: desafios e progressos

BÁRBARA GALVÃO KNUST; GIOVANA FERREIRA DA SILVA; JORGE MATEUS DOS REIS TEIXEIRA; MARIANA RODRIGUES LEOPOLDO; ANDRESSA DA SILVA BRAGANÇA RIBEIRO. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UERJ), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Movimento Estudantil de Nutrição (MEN) teve seu início em 1983, marcado pela organização discente em prol da reivindicação das demandas estudantis perante os órgãos públicos responsáveis, tendo como base outros modelos de organização semelhantes no país. Dentro desse contexto, foram instituídos os Centros Acadêmicos (CA), organizações que promovem um elo entre estudantes e a parte administrativa do curso e da faculdade. Para isso, medeiam as negociações que visam melhorias no ambiente universitário e maiores oportunidades aos discentes. Concomitantemente, lutam pela manutenção e ampliação de políticas públicas voltadas a estudantes em situação de vulnerabilidade social. Deste modo, o relato tem como objetivo apresentar o processo de reestruturação de um CA de nutrição em um contexto de ausência de gestão anterior.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência de 6 meses na gestão do CA de nutrição de uma universidade pública, onde a representação discente se encontrava deficitária devido a diversos fatores. Foram realizadas assembléias gerais para o estabelecimento de pontos críticos a serem trabalhados, dentre os quais, a reabertura do espaço do CA na universidade e a instituição de departamentos específicos para cada demanda estudantil. Assim, ocorreram reuniões semanais a fim de atender as necessidades apresentadas pelo corpo discente, por meio da elaboração de cronogramas departamentais. Deste modo, em consenso com a direção acadêmica, ações para aprimorar o ambiente universitário foram realizadas.

RESULTADOS

Com a reestruturação do CA, foi possível promover melhorias na infraestrutura do instituto, permitir a solicitação de recursos para participação de alunos em eventos científicos e a organização de simpósios. Destacam-se o evento em comemoração ao dia do nutricionista, com palestras temáticas relevantes no cenário atual da nutrição no Brasil, assim como um simpósio sobre os caminhos da nutrição após a formação. Paralelamente, a gestão atual esteve presente na visita técnica do novo campus universitário, no envolvimento em conselhos departamentais da direção e de classe e na Comissão de Apoio à Maternidade ligada à pró-reitoria. Não somente, mas a elaboração de debates entre chapas para reitoria universitária permitiu a melhora da articulação com outros centros acadêmicos da saúde. Além disso, foram desenvolvidas atividades como a

recepção de calouros para acolhimento e orientação destes. Finalmente, evidencia-se a participação no 37º Encontro Nacional de Estudantes de Nutrição, promovido pela Executiva Nacional de Estudantes de Nutrição, órgão de deliberação máxima do MEN, no qual um dos membros do CA ocupa uma cadeira de representação regional.

CONCLUSÃO

A articulação eficiente de um CA tem um papel fundamental na construção de um ambiente universitário favorável para o desenvolvimento discente em diversas frentes acadêmicas, o que se demonstrou evidente com as atividades realizadas pela gestão atual através de sua reestruturação.

Palavras-chave: Movimento Estudantil;Representação Acadêmica;Discente.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

As problematizações da categoria gênero nos estudos em nutrição: uma revisão sistemática da literatura

RARIELLE RODRIGUES LIMA[1]; ANA CLARA RODRIGUES ALCANTARA[1]; RAIANNE RODRIGUES LIMA[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO (UFMA), SÃO LUÍS - MA - BRASIL; 2. EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES (EBSERH) E HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO (HUUFMA), SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

Introdução

Ao nos debruçarmos sobre os estudos em nutrição a partir dos estudos de gênero, tencionamos os cuidados relacionados à alimentação e o comportamento alimentar, que por uma compreensão patriarcal se concentra como atividade feminina.

Este artigo tem como objetivo apresentar os discursos presentes nas produções científicas em nutrição associadas aos estudos de gênero disponíveis na Base de dados Periódico Capes, entre 2021 e 2023.

Metodologia

A revisão sistemática da literatura foi desenvolvida entre os meses de novembro e dezembro de 2023, tendo como base de coleta o Portal Periódico Capes, utilizando os descritores nutrição e gênero, com o recorte temporal de produções entre os anos de 2021 e 2023.

Resultados

Na primeira etapa de busca foram encontrados 86 artigos, após a leitura dos títulos e resumos permaneceram apenas três artigos, os quais são analisados a seguir:

O artigo de Minuzzo e Khatar (2022) ao se debruçar sobre a PNAN a partir de uma discussão de gênero, identifica que as temáticas propostas estão relacionadas ao aleitamento materno, prevenção e redução de obesidade e sobrepeso, cuidados alimentares em deficiências específicas. As autoras chamam atenção para a compreensão do cuidado com a alimentação está alinhado às condutas desempenhadas por mulheres no âmbito da família. Embora as autoras não tenham apresentado um olhar interseccional entre raça e classe, em suas argumentações é possível identificar os atravessamentos que possibilitam ou não uma condução satisfatória das orientações estabelecidas e por isso destacam a necessidade de distribuição paritária em relação aos cuidados alimentares.

O estudo de Silva e Recini (2023) demarcar as construções relacionadas ao papel social construído para mulheres que se direcionam ao fazer doméstico e a possibilidade de

escolhas alimentares adequadas, assim destacam que é preciso reconhecer a economia do cuidado como elemento que direciona as desigualdades de gênero, raça e classe na construção e percepção de ambientes alimentares saudáveis. Assim, para as autoras não há como falar sobre alimentação sem sua intersecção social e cultural.

O Estudo de Ibarra e colaboradores (2023), também segue a mesma linha de raciocínio desenvolvida pelos trabalhos anteriores, no entanto difere por focar, também, na compreensão de trabalhos de mulheres na agroecologia (produção de produtos orgânicos). As autoras demarcam que os fazeres femininos nas produções não são valorizados, embora se tenha percebido o maior consumo desses produtos em feiras por mulheres.

Conclusões

A breve pesquisa demonstra que há um processo de iniciação de articulação dos estudos de gênero e a nutrição, problematizando estas relações e suas interferências no entendimento das temáticas desenvolvidas pelas pesquisa sobre alimentação de maneira ampla. Assim, são necessários mais estudos para compreender como se processa a incorporação dos estudos de gênero no campo de produção científica da nutrição.

Palavras-chave: Relações de Gênero;Nutrição;Revisão de literatura.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Atividade antimicrobiana e antibiofilme de Eugenia dysenterica contra Staphylococcus aureus

IVANILDE CARMO DOS SANTOS; CLÁUDIA VIEIRA PRUDÊNCIO; FLÁVIO SANTOS LOPES; SIMARA STÉFANE ALVES DA ROCHA MOREIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA, BARREIRAS - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Staphylococcus aureus é patógeno com capacidade de produção de biofilme, que além de causar diversas doenças, pode produzir toxinas resistentes ao calor, o que potencializa seu risco a saúde pública. Sua capacidade de formação de biofilmes amplia os desafios para seu controle em ambientes hospitalares e de produção de alimentos. Tais comunidades de células favorecem a adesão às superfícies, e constituem um mecanismo de resistência que dificulta a ação de antimicrobianos. Por isso, a pesquisa de novos antimicrobianos capazes de combater esse patógeno é necessária, especialmente aqueles de origem natural, pelo seu baixo custo, menor incidência de efeitos adversos e vasta composição química. Assim, biomas pouco estudados, mas com rica biodiversidade, como o Cerrado, se destacam como fontes promissoras de substâncias com potencial biológico. Desta forma, o objetivo deste estudo foi avaliar o potencial antimicrobiano e antibiofilme de *Eugenia dysenterica*, uma espécie do Cerrado, contra *S. aureus*.

MÉTODOS

Para a avaliação da atividade antimicrobiana, *S. aureus* ATCC 29213 foi cultivada em microplacas de poliestireno, em caldo triptona soja e presença ou não de extrato aquoso de folhas de *E. dysenterica* nas concentrações entre 19 e 10.000 μg/mL. A placa foi selada e incubada por 24 h a 35 °C em leitor de microplacas, com leituras de absorbância a cada 15 min a 600 nm. As leituras de densidade ótica foram utilizadas para estabelecimento da concentração mínima inibitória (CMI). A concentração mínima bactericida (CMB) foi avaliada por meio de plaqueamento de alíquotas de cada poço em ágar padrão de contagem, cujas placas foram incubadas a 35 °C por 24 h para observação de colônias. Já para avaliação da formação de biofilme, foi realizada a coloração do material aderido nas microplacas com cristal violeta, seguida por lavagem com água destilada e ressuspensão em etanol 95%, com leitura a 590 nm. Diferenças entre os tratamentos foram avaliadas com uso do teste de Tukey e significância de 5%.

RESULTADOS

O extrato aquoso de *E. dysenterica* demonstrou atividade antimicrobiana contra *S. aureus*, com CMI de 313 μg/mL e CMB de 625 μg/mL. O potencial antibiofilme também foi observado, uma vez que a presença do extrato em concentrações inibitórias reduziu a formação de biofilme quando comparada ao controle ($p<0,05$).

CONCLUSÃO

O extrato aquoso de *E. dysenterica* demonstrou potencial antimicrobiano e antibiofilme contra *S. aureus*, o que reforça a importância do potencial biológico dos biomas brasileiros e de novas possibilidades para desenvolvimento de estratégias para controle do micro-organismo.

Palavras-chave: Antimicrobianos naturais ;Extratos vegetais ;Biofilmes .

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Atividade lúdica como promotora da educação alimentar e nutricional em um hospital universitário de Belém, Pará: um relato de experiência

MARIA VICTÓRIA SENA DE ALMEIDA PEREIRA; DÉBORA CRISTINA DA SILVA QUARESMA; PEDRO ALENCAR NOGUEIRA; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A educação alimentar e nutricional (EAN), através de práticas lúdicas e da metodologia ativa, pode contribuir com a mudança voluntária de hábitos e comportamentos saudáveis, por meio do estímulo do pensamento crítico autônomo. O nutricionista atua no controle e prevenção de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), como o Diabetes Mellitus tipo 2 (DM2), a partir do suporte para o paciente por meio do incentivo a uma alimentação saudável, e pela construção de reflexões que visem a quebra de estigmas e mudanças de comportamentos promotores do desenvolvimento da doença. Com isso, este trabalho objetiva relatar a experiência de uma ação de EAN sobre DM, a qual foi realizada em um hospital universitário de Belém-PA.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência de uma ação educativa sobre DM2 realizada no Hospital Universitário Bettina Ferro de Souza (HUBFS) em Belém, Pará, no mês de novembro de 2023. A atividade foi desenvolvida por discentes do sexto período do curso de Nutrição da Universidade Federal do Pará (UFPA), como parte do componente curricular de Educação Alimentar e Nutricional. Houve participação de pacientes e acompanhantes, majoritariamente adultos, que aguardavam seus atendimentos nas recepções do hospital. De início foi confeccionado uma tecnologia educativa (TE) como adaptação do "jogo do milhão", composta por um painel que continha 20 envelopes com frases distribuídas entre mitos, verdades e curiosidades. Para confecção do painel, foram utilizados papel *Kraft* e folhas de papel A4, e todas as frases foram fundamentadas nas Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes (SBD). No dia da ação, para cada rodada, os mediadores convidavam um grupo de até cinco participantes, os quais deveriam escolher um número para seleção do envelope. Os mediadores retiravam a frase presente no envelope, fazendo a leitura para todos e depois os participantes se pronunciavam se achavam que era mito, verdade ou se concordavam ou não com o que foi lido. Em seguida, os mediadores introduziam uma breve explicação buscando refletir sobre os dizeres explanados. Ao final, para avaliação, todos avaliaram a dinâmica marcando em uma ficha a opção gostei ou não gostei.

RESULTADOS

Observou-se uma notável assiduidade dos indivíduos, os quais interagiram de maneira ativa, compartilhando seus conhecimentos com os moderadores da dinâmica. Outrossim, os participantes demonstraram que, além do conhecimento empírico e intelectual sobre o tema da ação, estavam dispostos a ouvir o conhecimento exposto. Assim, o resultado reflete boa aceitação do público em geral, e apresentou uma troca de informações pautadas em evidências, descritas pela SBD.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A ação de EAN configurou-se como uma iniciativa eficiente para promover de forma dinâmica e interativa o diálogo e a reflexão acerca do DM entre os participantes. Além disso, a utilização de materiais de baixo custo, torna essa dinâmica acessível e adequada para uma atividade voltada para o público adulto.

Palavras-chave: 1; Educação Alimentar e Nutricional;Diabetes Mellitus;Ação Educativa.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

A trajetória da pesquisa em sistemas alimentares no contexto brasileiro

FERNANDA COSTA SEVERO; LAÍS FERREIRA DIAS; GIOVANNA GARRIDO; ALINE MARTINS DE CARVALHO. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA/FSP/USP, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Sistemas alimentares é um tópico recente nas pesquisas em nutrição e está em constante atualização. Eles se caracterizam por ações e conexões desde a cadeia de produção ao descarte de alimentos de forma complexa e dinâmica, com múltiplos influenciadores. O presente trabalho é uma revisão de literatura com objetivo de identificar como este tema está sendo abordado no Brasil.

MÉTODOS

Esta pesquisa consiste em uma bibliometria elaborada com auxílio do pacote Bibliometrix do Software-R e da ferramenta "Analyze Results" do banco de dados Scopus, do qual também foram extraídos os estudos analisados. A estratégia de busca utilizada foi a seguinte: '"food systems" AND "Brazil"'. Adotou-se como critério de inclusão a exigência de o trabalho se caracterizar como artigo, sem restrição de tempo.

RESULTADOS

Com base na busca realizada, 214 artigos foram avaliados. Verificou-se que o termo "food systems" aparece aplicado pela primeira vez ao contexto brasileiro em 1985, sendo que pesquisas envolvendo essa temática só se tornaram constantes a partir de 2008, à exceção de 2010, em que nenhuma produção é observada. É possível perceber um aumento significativo do número de artigos a datar de 2015, progredindo a um volume de 43 estudos desenvolvidos em 2023 e 3 publicados em apenas um mês de 2024.

É interessante notar que os termos "sustainability" e "climate change" começaram a aparecer nos artigos apenas a partir de 2013, com uso progressivo, o que sinaliza uma nova abordagem dos sistemas alimentares relacionados à área ambiental. Além disso, o terceiro binômio que mais aparece nos resumos é "sustainable food".

Na filtragem por área de conhecimento, a maioria dos artigos se enquadra nas Ciências Sociais (117), em seguida se destacam as Ciências Ambientais com 83 pesquisas e as Ciências Agrárias e Biológicas com 65. Vale destacar que um artigo pode se encaixar em mais de uma área.

Na análise de produções por país, o Brasil aparece com a maior quantidade de trabalhos desenvolvidos (150), seguido por Estados Unidos (32) e Reino Unido (18). Entretanto, surpreendentemente, dentre os países mais citados nos artigos, o Brasil fica em terceiro

lugar, com 758 citações, sendo os dois primeiros mais referidos a Itália e a França. Ainda, ressalta-se que no Brasil, a grande maioria dos artigos são afiliados a instituições de caráter público (estadual ou federal).

CONCLUSÃO

O aumento na produção de artigos sobre sistemas alimentares no contexto brasileiro ao longo do tempo demonstra a relevância do tema na atualidade. À isso, pode-se relacionar o crescimento também de pautas ambientalistas, constatado na própria evolução da temática, que passou a abordar mais frequentemente as relações entre sistemas alimentares, sustentabilidade e mudanças climáticas. Por fim, mostra-se interessante investigar o motivo pelo qual Itália e França são os países mais citados. Este dado pode indicar uma influência desses locais para o assunto e pode ser relevante para os trabalhos na área.

Palavras-chave: Sistemas alimentares;Brasil;Bibliometria.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA NA ESPANHA: revisão de literatura

ETHEL NICOLE FERNANDEZ MONTEILH; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; KARINA CORREIA DA SILVEIRA; RAQUEL ARAÚJO DE SANTANA; IGOR RODRIGUES DOS SANTOS. UFPE, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO: A carreira de Nutrição vem tendo uma progressão bastante significativa em todo o mundo, especialmente na América Latina, e isso se deve em grande parte pelo desenvolvimento que as ciências da alimentação vêm apresentando. Uma das formas de se investigar esta evolução é através do passado, pois seu conhecimento pode, inclusive, nos permitir uma melhor compreensão da situação atual desta profissão. Com o intuito de verificar se a progressão verificada na América Latina reverbera na Espanha, o objetivo deste trabalho foi analisar a história, o processo de regulamentação do curso e as áreas de atuação do nutricionista neste país. **MÉTODOS:** Trata-se de uma revisão narrativa, por meio dos bancos de dados PubMed, Scielo, ScienceDirect, Uvadoc e Medline, tendo como descritores dietista-nutricionista", "nutricionista na Espanha", "história da nutrição", e suas respectivas traduções em espanhol e inglês. Foram adotados como critérios de inclusão artigos relacionados ao tema e que preenchiam os critérios de inclusão, publicados entre 2008 e 2023, sendo selecionados 15 artigos. **RESULTADOS:** Dentre os principais resultados, vê-se uma regulamentação mais uniformizada, assim como a crescente demanda pelo curso, como fruto da atuação do Conselho Geral da profissão. Destaca-se a atuação do nutricionista na área do Sistema Nacional de Saúde (o que corresponderia a área de Saúde Pública), esportiva e na área clínica. Não foi observada atuação na área de Alimentação Coletiva e verificou-se que os próprios professores observam a necessidade de um aprimoramento no campo educacional, com o objetivo de obter uma melhor capacitação tanto dos futuros profissionais de Nutrição e Dietética, como na educação continuada daqueles já formados. **CONCLUSÃO:** Os dados encontrados demonstram a importância de conhecer a história da nutrição e do nutricionista de forma mais global, para que se possibilite um conhecimento prévio para aqueles que tenham interesse em atuar fora de seu país de formação. Verificou-se que a profissão na Espanha vem se fortalecendo, ampliando seus campos de atuação e abarcando o interesse cada vez maior de futuros profissionais. Entretanto, é possível observar algumas lacunas tanto no aprendizado como nas áreas de atuação, ficando claro a maior abrangência na atuação de um nutricionista no Brasil, por exemplo, onde o nutricionista atua na Alimentação Coletiva de forma bem incisiva, especialmente nos restaurantes institucionais e das indústrias, nos restaurantes comerciais e na Vigilância Sanitária, além de se envolver diretamente no desenvolvimento e implementação de políticas e programas de saúde pública que impliquem direta ou indiretamente a promoção de saúde da população. Desta forma foi possível verificar que existem algumas janelas de oportunidade para aprimorar a formação desse profissional na Espanha de forma que possam potencializar seu aprendizado e ampliem sua inserção nos diferentes âmbitos de promoção de saúde e prevenção de doenças.

Palavras-chave: Dietista-nutricionista;Nutricionista na Espanha;História da nutrição;Áreas de atuação;Nutricionista no Brasil.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Atuação do PET-saúde no fortalecimento da assistência ao paciente com diabetes mellitus

SARA ALVES ROSA ALMEIDA; CAROLYNE REDUZINA QUEIRÓS; IZABELA DA COSTA; MARIA ELISA MACHADO RODRIGUES1; JANAINA CRISTINA GOMES; MARIA ANETE SANTANA VALENTE. UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, CAMPUS GOVERNADOR VALADARES, GOVERNADOR VALADARES - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde (PET-saúde) busca a iniciação ao trabalho, estágios e vivências, dirigidos aos estudantes da saúde, de acordo com as necessidades do Sistema Único de Saúde. Nesta edição 2022/2023 Projeto Interinstitucional - PET-Saúde, desenvolvido pela Universidade Federal de Juiz de Fora, *campus* Governador Valadares (PET-Saúde GV) com a temática: Ações para o fortalecimento da Gestão e da Assistência em Saúde na Macrorregião Leste de Minas Gerais, foi realizado em parceria com a Secretaria Estadual de Saúde de Minas Gerais (Superintendência Regional de Saúde de Governador Valadares). As doenças crônicas não transmissíveis somam a maior causa de mortalidade no país, a alta prevalência se torna um problema de saúde pública que afetam a qualidade de vida e são comorbidades que agravam outras doenças. Dentre elas destaca-se o Diabetes, um desafio crescente para a saúde pública global. O objetivo deste trabalho foi realizar ações para fortalecimento da assistência ao paciente com diabetes no SUS.

MÉTODOS

O Planejamento Situacional Estratégico (PES) foi o método utilizado neste trabalho para avaliação da problemática predominante na rede de saúde a doenças crônicas, no que diz respeito ao âmbito de eficiência dos fluxos assistenciais. Foi enviado um questionário aos gestores de saúde dos 51 municípios da macrorregião Leste de Minas Gerais. Tendo como base os índices 6 e 7 do Programa Previne Brasil, indagando qual possuía maior dificuldade de alcance e qual seria o principal fator responsável por essa deficiência.

RESULTADOS

Os dados obtidos revelaram algumas fragilidades na assistência ao paciente com diabetes mellitus, como baixa adesão do paciente ao tratamento e prontuários incompletos. Foram realizadas ações que interferissem diretamente nestas questões. Atividades de educação permanente para os profissionais e capacitação sobre a importância de um bom preenchimento do prontuário de forma legível e completa foram realizadas. E para maior adesão dos pacientes ao tratamento e prevenção de complicações à sua saúde foram elaborados vídeos educativos e um cartão de saúde do paciente com diabetes para anotação, acompanhamento dos dados médicos, da glicose e um desenho do fluxo de atendimento. O material foi pré-validado em uma Estratégia Saúde da Família e contribuiu para uma boa por parte dos trabalhadores e pacientes.

CONCLUSÃO

A busca ativa sobre os problemas que cercam a Rede de Atenção à Saúde (RAS) ao paciente com Diabetes e as ações de pesquisa sobre as intervenções em saúde levaram à elaboração de atividades e materiais que contribuem para maior efetividade do fluxo assistencial ao paciente com diabetes mellitus, sendo elas educação, vídeo e cartão de saúde do paciente com diabetes.

Palavras-chave: doenças crônicas;educação permante;PES;SUS.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Atuação do Setor de Ética de um regional do Sistema CFN/CRN: relato de experiência

MONIQUE CONEJERO CASTELLANI[1]; CÍCERO MATHEUS LIMA AMARAL[1]; ANTONIO RANGEL FILHO[2]; SANDRA LÉA LIMA FONTINELE[3]; WILMA FELIX CAMPELO[1]; ENNYA CRISTINA PEREIRA DOS SANTOS DUARTE[4]. 1. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTA DA 11ª REGIÃO, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTA DA 11ª REGIÃO, SOBRAL - CE - BRASIL; 3. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTA DA 11ª REGIÃO, SÃO LUÍS - MA - BRASIL; 4. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTA DA 11ª REGIÃO, TERESINA - PI - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No contexto do exercício profissional do nutricionista, a adoção de padrões éticos é crucial para garantir a qualidade dos serviços de saúde, assegurando práticas profissionais seguras e promovendo a confiança da sociedade. Com base no Juramento do Nutricionista, que compromete esses profissionais com a dignidade, eficiência e ética, e considerando o histórico de construção coletiva do Código de Ética, tais diretrizes orientam a atuação do nutricionista na área de nutrição clínica. Este estudo tem como objetivo realizar um relato de experiência sobre a atuação do Setor de Ética de um regional do sistema CFN/CRN.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência, cujos dados referentes a ele, foram extraídos do Setor de Ética do Conselho Regional de Nutricionistas da 11ª Região (CRN-11) e abrangem informações referentes a denúncias de cunho ético no período de janeiro de 2022 a outubro de 2023 nos estados do Ceará, Maranhão e Piauí, realizadas por meio do sistema de autoatendimento e da busca ativa.

RESULTADOS

Nos estados do Ceará, Maranhão e Piauí, no ano de 2022, marcado pela estruturação dos setores do conselho e início de gestão, foram recebidas 39 denúncias, das quais 30,8% foram arquivadas, 10,3% foram encaminhadas para outra jurisdição, 35,9% foram resolvidas por meio de Ações Orientadoras Ético-Disciplinares (AO) por notificação, e 23,1% foram encaminhadas para Processo Ético Disciplinar (PED). De janeiro a novembro de 2023, foram registradas 98 denúncias de caráter ético-disciplinar, dessas, 64,3% foram resolvidas (AO), 10,2% foram encaminhadas para o Processo Ético-Disciplinar (PED), 5,1% correspondiam a denúncias de nutricionistas de outra jurisdição, e 20,4% foram arquivadas por não apresentarem elementos mínimos para identificação do infrator e dos fatos denunciados. Além disso, em 2023, iniciaram-se estratégias de busca ativa nas redes sociais realizadas pelo setor de ética do CRN-11. Dessa busca ativa,

foram identificados 398 perfis de redes sociais de profissionais com infrações éticas. Das quais resultaram na apuração e execução de 138 AO por notificação.

CONCLUSÃO

Diante disso, o presente relato de experiência evidencia que no período descrito foi crescente o número de denúncias assim como o aumento da resolução das mesma, sendo a ação orientadora por notificação uma estratégia eficaz para o Setor de Ética na promoção da conduta ética entre os Nutricionistas nos Estados do Ceará, Maranhão e Piauí, tendo em vista o número maior de denúncias resolvidas do que aquelas encaminhadas ao PED. O Setor de Ética de um Conselho Profissional visa, não só disciplinar, mas antes de tudo orientar e conduzir seu pares a uma atuação profissional pautada na ética e no zelo ao bem comum da população. A avaliação realizada neste estudo contribui de maneira significativa para a consolidação dos princípios éticos, incentivando uma atuação mais consciente e alinhada às demandas contemporâneas da sociedade.

Palavras-chave: Código de Ética;Análise Ética;Comissão de Ética.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Atuação do técnico em nutrição e dietética nas atividades práticas de ensino do curso de nutrição

LUCIANA RIBEIRO TRAJANO MANHÃES. UNIRIO, RIO DE JANEIRO - RJ - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O técnico em nutrição e dietética (TND) é um profissional de nível médio cuja formação inicia-se na década de 60. Embora ainda seja uma profissão não regulamentada, a mesma é norteada pelas leis de diretrizes e bases da educação nacional e resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Os cursos de graduação em nutrição possuem em sua grade curricular a disciplina de Técnica Dietética, onde as aulas são ministradas de forma teórica e/ou prática, e nesta, o TND torna-se muito importante no processo de ensino-aprendizagem e contribui de forma ímpar para formação do nutricionista. Esse trabalho teve por objetivo descrever a atuação do TND no laboratório dietético em um curso de graduação em nutrição.

MÉTODOS

O trabalho foi realizado por uma técnica em nutrição e dois docentes do curso de nutrição da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO). Foi realizada uma busca na literatura com os descritos "técnico em nutrição e dietética", "atividade no laboratório dietético", "atuação do TND". Mas verificou-se a ausência de documentos na literatura que pudessem contribuir para construção do objetivo. Dessa forma a pesquisa apoiou-se na leitura e compreensão da Resolução CFN nº 605/2018 que estabelece as quatro áreas de atuação e atribuições do TND, a saber: Nutrição em Alimentação Coletiva, Clínica, Saúde Coletiva e na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos, corroboradas por reuniões entre os participantes do trabalho para discutirem a necessidade reais atividades exequíveis no mesmo.

RESULTADOS

As atribuições foram agrupadas em três categorias, entre as quais citam-se: **antes** (acompanhar e monitorar as atividades de seleção de fornecedores, procedência de alimentos, bem como a logística de compras; distribuição para as bancadas e ou caixas dos professores; avaliar as características organolépticas/sensoriais dos alimentos; **durante** (supervisionar a correta de higienização dos alimentos e pessoal, utilização adequada e segura dos equipamentos, utensílios), e **depois** (elaborar relatórios técnicos de não conformidades identificadas de equipamentos, insumos e instalações,

acondicionamento adequado das sobras participar, supervisão da limpeza e organização do laboratório).

CONCLUSÃO

O TND apresenta-se como um importante e complementar profissional nas atividades que são realizadas no laboratório tanto para as aulas regulares, como para possíveis oficinas e outros eventos relacionados à nutrição, alimentos e alimentação, extrapolando as quatro áreas de atuação podendo desempenhar outras atribuições não previstas nesta resolução, desde que compatíveis com sua formação, resguardadas as atividades privativas do nutricionista e de outras profissões, conforme consta na referida resolução. Destaca-se ainda a aproximação junto ao futuro nutricionista e a desmistificação da concorrência entre os profissionais e assim aprimorar a integralidade nas práticas de cuidado junto a população e ou indivíduo.

Palavras-chave: Laboratório dietético;Cozinha experimental;;Aula prática;;Técnica dietética.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

A utilização de metodologias ativas baseadas no Guia Alimentar para a População Brasileira em ações de educação alimentar e nutricional nas escolas

LARISSA MIRANDA MARTINS[1]; ALINE ARTHOU STEIN[1]; ANA CLAUDIA DOS SANTOS MORAES[1]; TATIANE VEIGA GRAVINO[2]; FRANCINE ALBERNAZ TEIXEIRA FONSECA LOBO[2]; CAMILLA PEREIRA DIAS DA ROCHA[1]. 1. CENTRO UNIVERSITÁRIO DA SERRA DOS ORGÃOS (UNIFESO), TERESÓPOLIS - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UNIRIO), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A educação alimentar e nutricional (EAN) para os escolares é uma estratégia importante para promover saúde, hábitos saudáveis e prevenção de doenças relacionadas à alimentação inadequada. Nesse sentido, intervenções nutricionais precoces, com ações educativas em ambiente escolar, são estratégias importantes no combate à má nutrição. Portanto, objetivo do presente trabalho foi planejar e aplicar um conjunto de ações de EAN dentro do ambiente escolar, baseadas no Guia Alimentar para a População Brasileira, como uma estratégia para o incentivo a alimentação saudável de escolares de instituições pública e privada da cidade de Teresópolis-RJ.

MÉTODOS

Estudo transversal, observacional, com amostra de conveniência, dividido em 2 etapas. 1) elaboração dos materiais e atividades de EAN, considerando métodos ativos de aprendizagem e baseadas nos capítulos “A escolha dos alimentos” e “Dos alimentos à refeição” do Guia Alimentar e 2) aplicação das atividades de EAN com escolares do 1°, 2° e 3° anos, de ambos os sexos, em escolas pública e privada na cidade de Teresópolis – RJ. Foram elaboradas 3 atividades de EAN: “caixa dos sentidos” na qual os escolares foram convidados a diferenciarem frutas e hortaliças através do tato; “semáforo” na qual os estudantes categorizavam os alimentos de acordo com o nível de processamento e frequência de consumo adequada e “monte e avalie seu prato” na qual cada aluno montou uma representação do seu prato ideal de uma refeição a partir de miniaturas dos alimentos de diferentes grupos alimentares. Todas as atividades foram elaboradas e aplicadas por graduandos de Nutrição do Centro Universitário Serra do Orgãos – RJ.

RESULTADOS

Foram realizadas 2 ações de EAN com 101 alunos com faixa etária entre 4 e 9 anos. A “Caixa dos sentidos” permitiu aos alunos o conhecimento de novos alimentos aguçando a curiosidade da criança. Na atividade “Semáforo” a participação foi unânime e contribuiu para a conscientização sobre as diferentes categorias de alimentos e a discussão sobre frequência de consumo entre diária, semanal, quinzenal ou mensal. Durante a atividade “monte e avalie seu prato”, cada aluno montou o seu prato de acordo com sua realidade

e rotina alimentar, permitindo a discussão sobre as combinações de grupos alimentares de acordo com a disponibilidade de insumos do lar e o reconhecimento das preferências e seletividade alimentar. A participação de graduandos em todas as etapas do trabalho contribuiu para formação profissional destacando-se falas como: “foi verdadeiramente inspirador como futura profissional”.

CONCLUSÃO

Esses resultados sugerem que a incorporação de elementos lúdicos em intervenções nutricionais em ambiente escolar pode ser uma maneira efetiva e agradável de promover uma alimentação equilibrada e prevenir problemas de saúde relacionados à má nutrição infantil. Além disso, as ações deste trabalho contribuíram para a formação de futuros nutricionistas, principalmente na abordagem do público infantil.

Palavras-chave: EAN;alimentação nas escolas;Guia Alimentar para a População Brasileira .

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Avaliação da compreensão de diferentes modelos de rotulagem nutricional frontal pelos consumidores

NATALÍ TAÍSA BACKES; CARLA CRISTINA BAUERMANN BRASIL; THAÍS DA LUZ FONTOURA PINHEIRO; GRAZIELLE CASTAGNA CEZIMBRA WEIS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, SANTA MARIA - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, houve uma transição do padrão alimentar da população brasileira, marcada pela substituição do consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados por alimentos processados. A ingestão desses alimentos, que apresentam, em sua maioria, elevado conteúdo de sódio, açúcares e/ou gorduras, gera preocupações para a saúde pública. Como forma de prevenir o desenvolvimento de doenças, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária aprovou, recentemente, a obrigatoriedade da rotulagem nutricional frontal em produtos que apresentam alto teor de determinados nutrientes. Devido a existência de diferentes modelos de rotulagem nutricional frontal, esta pesquisa teve como objetivo analisar a compreensão dos consumidores em relação a três diferentes modelos de rotulagem nutricional frontal.

MÉTODOS

O estudo descritivo, experimental e quali-quantitaivo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Santa Maria (CAAE 44191921.9.0000.5346). A coleta de dados foi realizada através da aplicação de um questionário semiestruturado no Google Forms® com questões que avaliavam a compreensão dos consumidores em relação a diferentes rótulos nutricionais frontais: o rótulo do semáforo, o *Guideline Daily Amount* e o rótulo de advertência, recentemente aprovado no Brasil. Desenvolveu-se um modelo fictício de embalagem de alimento para aplicação dos diferentes tipos de rotulagem nutricional frontal, apresentando perfil nutricional variável: versão saudável, moderada e menos saudável. Na primeira etapa do questionário, foram apresentadas as embalagens do produto fictício com os diferentes perfis nutricionais, com o intuito de avaliar a interpretação do produto mais saudável. Na segunda etapa, foi avaliada a capacidade dos indivíduos de identificar a existência de algum nutriente acima do recomendado para uma alimentação balanceada.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 339 indivíduos maiores de idade de ambos os sexos. Referente a compreensão dos consumidores quanto à saudabilidade dos produtos, a partir da apresentação dos produtos nas versões saudável, moderada e menos saudável, o rótulo do semáforo obteve melhor desempenho por parte dos consumidores em identificador o produto mais saudável, sendo o mais compreendido por 86,4% (n=293) dos participantes. Quando avaliado a interpretação dos consumidores quanto a presença de nutrientes acima

do limite recomendado, observou-se que os indivíduos tiveram mais facilidade de compreender o rótulo de advertência (67%, n= 227) e do semáforo (57,2%, n= 194).

CONCLUSÃO

O rótulo do semáforo e o rótulo de advertência foram os modelos de rotulagem nutricional frontal mais bem compreendidos pelos consumidores. No entanto, é importante atentar que embora o modelo de advertência já esteja vigente para a maioria dos produtos, o sucesso da implementação e compreensão da rotulagem nutricional frontal está estreitamente relacionado com ações de educação alimentar e nutricional com a população.

Palavras-chave: Rotulagem de Alimentos;Informação Nutricional;Comportamento dos Consumidores;Saúde Pública.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Avaliação da glicemia de jejum e frutosamina de agricultores do Sudoeste do Paraná ocupacionalmente expostos à agrotóxicos

YARA PORTUGAL DE ARAÚJO; KATHARINE MARGARITHA SATIRO BRAZ; FALCÃO SODRE BLACK; TAINARA LAIS BURATTI; KAREN ORRIGO VIEIRA; DALILA MOTER BENVEGNÚ. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Atualmente, o Brasil, sobretudo o Estado do Paraná, é um dos maiores consumidores de agrotóxicos do mundo, uma vez que o país produz alimentos agrícolas em larga escala para exportação. O uso desenfreado dos agrotóxicos pode acarretar em problemas endócrinos para indivíduos que entram em contato direto ou indireto com o produto, inclusive os agricultores. Por consequência, houve um aumento nas pesquisas que relacionam a exposição aos agrotóxicos com o aparecimento e agravo de DCNT (Doenças Crônicas Não Transmissíveis), como por exemplo, a diabetes mellitus (DM). Ademais, a alimentação dos agricultores também migrou do consumo mais in natura para alimentos ultraprocessados, os quais contribuem para um elevado índice glicêmico, resultando em resistência à insulina. Diante disso, o objetivo deste estudo foi avaliar o perfil glicêmico dos agricultores do sudoeste do Paraná, ocupacionalmente expostos à agrotóxicos.

MÉTODOS

Para a realização deste estudo, houve a aprovação do projeto pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), sob número 97031118.70000.5564. A coleta de dados se deu por meio de visitas aleatórias às propriedades rurais do Sudoeste do Paraná, para aplicação de questionários aos agricultores expostos ocupacionalmente à agrotóxicos, acerca de dados laborais. Na sequência, foi realizada uma coleta sanguínea para obtenção do soro. No total, foi possível utilizar para os cálculos 57 amostras para glicemia de jejum e 52 amostras para frutosamina.

RESULTADOS

Os participantes do estudo apresentaram idade média de 49,15±12,8, além disso, as principais culturas de produção em que trabalhavam eram milho, seguido de soja e trigo. Quanto ao uso de agrotóxicos, predominou o uso do herbicida glifosato, inseticida imidacloprido e fungicida protioconazol. Se tratando da análise de glicemia, no qual os valores de referência são 70 mg/dL a 99 mg/dL, foi vista uma média geral de 94,38±38,78, sendo que 61,40% das amostras se encontraram em estado normoglicêmico, enquanto que 26,32% foram classificados em condição pré-diabético, 7,02% apresentaram resultado diabético (hiperglicêmico) e por fim, 5,26% estavam em hipoglicemia. Em relação à frutosamina os valores de referência são 205 μmol/L a 285 μmol/L e o valor médio obtido para as amostras dos agricultores foi de 268,31±47,24, sendo que 11,54% das amostras

estavam abaixo do valor de referência, 51,92% dentro da normalidade e 36,54% acima dos valores de referência.

CONCLUSÃO

A partir dos resultados encontrados, foi possível constatar que 33,34% das amostras apresentaram condição pré-diabética ou diabética, sendo um valor elevado que acompanha os resultados da frutosamina. Conclui-se que o contato a longo prazo com agrotóxicos pode interferir diretamente no perfil glicêmico dos agricultores estudados.

Palavras-chave: Agrotóxicos;;Diabetes mellitus;;Agricultura familiar.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Avaliação das condições higiênico-sanitárias de uma Escola de Educação Especial localizada em um município do Sudoeste do Paraná

LAURA GOBATO; ANDRESSA APARECIDA BORDIN; FERNANDA GABRIELA KOESTER; HYRANA GABRIELA LUCAS GUADAGNINI CANDIDO; YARA PORTUGAL DE ARAÚJO; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O desenvolvimento de legislações e a atuação da vigilância sanitária buscam, garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos manipulados e/ou produzidos nos estabelecimentos produtores de refeições, evitando possíveis contaminações e/ou desenvolvimento de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA), corroborando diretamente para a promoção da saúde e bem-estar dos comensais. Neste sentido, o presente trabalho teve como objetivo, através da aplicação de uma lista de verificação, avaliar as Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Alimentos e a qualidade higiênico-sanitária de uma Escola de Educação Especial localizada em um município do Sudeoeste do Paraná.

MÉTODOS

A lista de verificação utilizada para o desenvolvimento do trabalho foi elaborada por participantes do projeto de extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre As Boas Práticas De Fabricação E Manipulação De Alimentos, em parceria com a vigilância sanitária do município, no ano de 2022, tendo como referência a RDC N°216/2004 e a RDC N°275/2002, a qual é composta por 92 itens, sendo classificados por meio do método de observação em SIM, NÃO e NÃO SE APLICA. Os itens foram subdivididos em 5 tópicos, sendo: edificações e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; produção e transporte do alimento; e documentação. A coleta de dados foi realizada no dia 5 de outubro de 2023, e os dados foram tabulados no Programa Microsoft Excel®. A partir da análise dos dados, o estabelecimento foi classificado de acordo com a adequação geral, podendo enquadrar-se em grupo 1, 2 ou 3, se a adequação atendesse de 76 a 100%, 51 a 75% e 0 a 50%, respectivamente, do mesmo modo, foi analisada a adequação de cada tópico.

RESULTADOS

O estabelecimento apresentou adequação geral de 77,65%, sendo classificado no grupo 1. Quanto a análise dos tópicos, manipuladores apresentaram 70% de adequação; edificações e instalações 76% de conformidade, produção e transporte de alimento 76% de adequações; equipamentos, móveis e utensílios 85% de conformidade; e documentos estavam totalmente adequados (100%). Vale destacar que a instituição não apresentou nenhum ponto crítico, o que pode estar relacionado com a reforma realizada recentemente

no local. Ainda, foi observado que o tópico manipuladores, mesmo apresentando uma adequação superior a de 50%, requer atenção para melhorias.

CONCLUSÃO

Mesmo que a instituição de ensino tenha sido classificada no grupo 1, destaca-se a importância da aplicação do treinamento, com foco no item dos manipuladores, visto que os mesmos podem ser veículos de contaminação. Deste modo o treinamento é importante, pois reforça os cuidados com este público evitando possíveis danos à saúde dos comensais.

Palavras-chave: Checklist;Legislação;Vigilância Sanitária.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Avaliação do comportamento alimentar e imagem corporal de adolescentes em uma instituição de ensino médio em Pernambuco

SILVIA PATRÍCIA DE OLIVEIRA SILVA BACALHAU[1]; MARIA WANDERLEYA DE LAVOR CORIOLANO MARINUS[1]; LUCIANA GONÇALVES DE ORANGE[1]; ANA CLARA CARVALHO[2]; HIGO FARADAY PARAISO LEÃO[1]; FÁBIO ANTÔNIO MOTA FONSECA DA SILVA[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, RECIFE - PE - BRASIL; 2. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO, RECIFE - PE - BRASIL; 3. CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A efetividade de intervenções para promoção de hábitos saudáveis entre jovens requer um diagnóstico do cenário, com avaliação de indicadores como comportamento alimentar e imagem corporal. Assim, o objetivo da presente pesquisa foi analisar o comportamento alimentar e a imagem corporal de adolescentes.

MÉTODOS

Os dados deste trabalho fazem parte da coleta inicial (pré-intervenção) de uma pesquisa de doutorado que se trata de um ensaio clínico controlado e não randomizado, com delineamento pré e pós-teste. 64 adolescentes de ambos os sexos foram recrutados no *Campus* Recife do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco. A coleta de dados constou com mensuração de peso e estatura e aplicação dos instrumentos: Questionário sociodemográfico e de saúde; Questionário "Como está a sua alimentação?"; Escala de Atitudes Alimentares Transtornadas para adolescentes (DEAS-s); Escala de Figuras de Kakeshita e Body Shape Questionnaire (BSQ). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa envolvendo seres humanos da Universidade Federal de Pernambuco sob o CAAE 63098022.2.0000.5208.

RESULTADOS

A amostra foi composta majoritariamente por meninas; com idade média 16,5±1,1 anos; pardas e brancas. 62,7% encontrava-se eutrófica e 32,2% com excesso de peso, de acordo com o índice IMC/idade. De acordo com o Questionário "Como está a sua alimentação?", 64,5% dos estudantes apresentaram práticas alimentares boas/excelentes. A DEAS-s mostrou um percentual de 63% de atitudes alimentares disfuncionais. Ao analisarmos distorção e satisfação da imagem corporal através da Escala de Silhuetas de Kakeshita, pudemos identificar distorção em 86,4% da amostra, enquanto que 95,1% estavam

insatisfeitos com sua imagem corporal. As meninas foram maioria em ambos os casos, sendo 66,7% e 70,7%, respectivamente. Já quando analisamos o componente atitudinal da imagem corporal através do instrumento BSQ encontramos um valor controverso, onde 84,1% pontuou correspondente a "nenhuma preocupação" indicando resultados que sugerem uma boa relação com a imagem corporal.

CONCLUSÃO

Boas práticas alimentares entre os adolescentes foram observadas através de um questionário proposto pelo Ministério da Saúde (MS), ao mesmo tempo que mais da metade dos jovens indicaram atitudes alimentares disfuncionais através de outro instrumento, este segundo, específico para a população em foco. Nossa prática associada a esses resultados lança a necessidade de um olhar mais próximo do MS para esta população, no que tange à elaboração de um questionário específico. Corroborando com estudos nacionais e internacionais, pudemos identificar altos índices de distorção/insatisfação com a imagem corporal, apesar de a maioria da amostra ser eutrófica. Ações como a desta pesquisa auxiliam na identificação de hábitos alimentares que podem refletir no estado nutricional dos adolescentes (e vice-versa), bem como em comportamentos alimentares disfuncionais e seu impacto na imagem corporal.

Palavras-chave: adolescentes;comportamento alimentar;estado nutricional;imagem corporal.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Avaliação do consumo de frutas, legumes e verduras em crianças de seis a dez anos de idade

MELISSA PERPÉTUO DE ALMEIDA; DEYSIMARA DE CASSIA SANTOS; THYRZA DE OLIVEIRA CURVELO; SIBELE NASCIMENTO AQUINO; GISELE QUEIROZ CARVALHO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, GOVERNADOR VALADARES - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os hábitos alimentares saudáveis são parte complementar e essencial para a saúde geral, sendo um fator determinante para a qualidade de vida. Portanto, uma alimentação rica em frutas, verduras e legumes deve ser cada vez mais incentivada, principalmente durante a infância, para que perdurem durante a adolescência e a vida adulta. A escola auxilia na formação dos hábitos alimentares infantis através de ações de educação alimentar e nutricional e no oferecimento de alimentos saudáveis pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que garante a segurança alimentar e nutricional dos alunos. Diante disso, o objetivo do estudo foi avaliar o consumo de frutas, legumes e verduras (FLV) de crianças de 6 a 10 anos de idade, estudantes de uma escola municipal de tempo integral em Governador Valadares - Minas Gerais.

MÉTODOS

Estudo ecológico com abordagem descritiva envolvendo estudantes de 6 a 10 anos de idade matriculados no 1º a 4º ano do ensino fundamental de uma escola pública municipal de tempo integral, de Governador Valadares - Minas Gerais, Brasil, selecionada por conveniência. O consumo alimentar foi avaliado por meio do Questionário Alimentar do Dia Anterior, versão 3 (QUADA-3), autopreenchido individualmente pelas crianças, com auxílio de monitores em caso de dúvidas. O indicador de consumo adequado foi avaliado conforme as recomendações da Sociedade Brasileira de Pediatria (2018), de pelo menos quatro porções diárias. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética em pesquisa com Seres Humanos sob o parecer 2.996.186, de 01 de Novembro de 2018.

RESULTADOS

Um total de 116 participantes foram incluídos, sendo 44,8% meninos e 55,2% meninas, com a média de idade de 8,6 anos. Os achados do estudo demonstraram que as FLV estavam entre os alimentos mais consumidos pelas crianças, com 81% de consumo durante o dia. Entretanto, a grande maioria das crianças não consumiam as quantidades recomendadas, sendo que, apenas 1,7% das crianças avaliadas consumiam as 4 porções diárias preconizadas para a respectiva faixa etária. Além disso, o relato de maior consumo de FLV por refeição, com o percentual de 66,4% correspondia ao horário do almoço, realizado na escola, o que pode estar relacionado ao maior acesso desses alimentos no ambiente escolar, através de alimentos ofertados pelo PNAE.

CONCLUSÃO

Os dados mostraram que as crianças possuem o hábito de consumir FLV, mas quantitativamente insuficientes. Além disso, tais alimentos eram mais consumidos no ambiente escolar do que em casa, o que pode relacionar-se a maior disponibilidade e acesso, demonstrando assim, a relevância do PNAE na formação dos hábitos alimentares e promoção de uma alimentação saudável. Dessa forma é necessário investigar melhor os determinantes alimentares do consumo alimentar infantil por meio de mais estudos na área, com o intuito de orientar e aumentar práticas educativas em alimentação e nutrição.

Palavras-chave: Alimentação infantil;Alimentação escolar;Crianças .

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Avaliação do desperdício de alimentos em escolas da rede municipal de Ribeirão Preto

BIANCA FERREIRA MEDINA[1]; RENATA TAVARES BESCHIZZA PINI[1]; HELENA SIQUEIRA VASSIMON[2]. 1. UNIVERSIDADE PAULISTA (UNIP), RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 2. PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Brasil está entre os países que mais desperdiçam comida no mundo. Por outro lado, devido ao aumento da população mundial e, consequentemente, da necessidade de expansão da produção de alimentos, a preocupação com a utilização de recursos naturais e com a segurança alimentar e nutricional da população é crescente. Nas escolas, o desperdício de alimentos representa um mau aproveitamento dos recursos públicos destinados a compra de alimentos para a alimentação escolar e daqueles empregados na cadeia de produção desses alimentos. Deste modo, dada a importância do Programa de alimentação escolar (PNAE) para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), para a promoção da segurança alimentar e nutricional (SAN) de milhares de estudantes brasileiros e visando a responsabilidade ambiental e econômica que a manipulação e distribuição de refeições requerem, o presente estudo teve por objetivo avaliar fatores associados ao desperdício de alimentos durante a distribuição de refeições em escolas da rede municipal de Ribeirão Preto e realizar ação de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) em uma das escolas, a fim de identificar sua efetividade para redução do desperdício.

MÉTODOS

Estudo transversal que consistiu em observação dos fatores associados ao desperdício, em uma amostra por conveniência, de escolas localizadas no município de Ribeirão Preto e longitudinal, considerando a intervenção com atividade de EAN em uma das escolas. Dados quantitativos foram descritos em média e desvio padrão e dados qualitativos em número e porcentagem. A avaliação da efetividade da intervenção foi feita através do teste estatístico t de *student* para amostras pareadas. Para concretização do estudo, o Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Paulista, aprovou previamente o projeto (CAAE: 66853723.0.0000.5512).

RESULTADOS

Indicadores do desperdício de alimentos como o resto ingesta (RI) e sobra suja foram avaliados em sete escolas. Observou-se um total de 56,6 kg de sobra suja e um total de RI do almoço que variou de 0,8 e 4 kg, no período da tarde, e 1,8 e 9,2 kg, no período da manhã. Em relação aos lanches, o RI variou de 0 a 6,7 kg, no período da tarde, e 0,1 a 6,7

kg, no período da manhã. Ademais, foi possível observar redução significativa de 2,6 kg ($p = 0,015$) no RI do almoço na escola onde foi aplicada a EAN.

CONCLUSÃO

Verificou-se influência da falta de planejamento da quantidade de alimentos a serem produzidos, assim como das preferências e hábitos alimentares dos escolares no desperdício de alimentos encontrado nas escolas analisadas. Constatou-se, também, redução significativa no RI da escola alvo da intervenção após as atividades de EAN. Sendo assim, ressalta-se a importância de adequado planejamento da produção de alimentação escolar e de atividades educativas que promovam a conscientização dos escolares quanto a uma alimentação saudável, de modo a melhorar a aceitabilidade do cardápio, e acerca do desperdício de alimentos.

Palavras-chave: Desperdício;Alimentação Escolar;Educação alimentar e nutricional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Avaliação do tratamento do kefir de leite em modelo experimental de colite ulcerativa induzida por DSS

LARISSA ZAMBOM CÔCO[1]; ALICE ROSA FERNANDES BIS[1]; LAURA AROSA[2]; MIGUEL CAMBA GÓMEZ[2]; JAVIER CONDE-ARANDA[2]; BIANCA PRANDI CAMPAGNARO[1]. 1. UNIVERSIDADE VILA VELHA, VILA VELHA - ES - BRASIL; 2. MOLECULAR AND CELLULAR GASTROENTEROLOGY, HEALTH RESEARCH INSTITUTE OF SANTIAGO DE COMPOSTELA (IDIS), SANTIAGO DE COMPOSTELA - ESPANHA.

INTRODUÇÃO

A colite ulcerativa é uma doença inflamatória intestinal crônica que acomete o intestino grosso, além disso ocorre o aumento da incidência dos pacientes de desenvolverem doenças secundárias, como renais e crônicas. A doença vem apresentando alta incidência nos últimos anos devido ao estilo de vida moderno, no qual inclui sedentarismo, má alimentação e abuso de bebidas alcoólicas. Atualmente, as terapias medicamentosas utilizadas durante o tratamento podem desencadear algumas reações adversas graves que contribuem ainda mais para a diminuição da qualidade de vida do paciente e fazendo com que o tratamento possa ser interrompido. Portanto, a busca por novas terapias que investigam novas abordagens de tratamento que possam contribuir significativamente com a diminuição da inflamação tecidual e dos sintomas clássicos da doença, levando em consideração a melhora da qualidade de vida do paciente e que não apresente reações adversas. O kefir de leite, um probiótico que vem se destacando na comunidade científica devido aos seus inúmeros benefícios vem se tornando um possível promissor para o tratamento da colite ulcerativa, como resultados significativos no aumento do tempo da remissão, controle da microbiota intestinal e da melhor qualidade de vida do paciente. Portanto, o objetivo do presente trabalho é avaliar o tratamento do kefir de leite na colite ulcerativa induzida por DSS.

MÉTODOS

Para isso, foram utilizadas camundongas C57BL/6 fêmeas (20g) divididas em 03 grupos: H2O (Água + água destilada v.o), DSS (DSS 1,9% + água destilada v.o) e DSS+Kefir (DSS 1,9% +107 UFC de kefir de leite v.o). O tratamento iniciou no 5º dia após o início da administração de DSS. O índice da doença (DAI) (comportamento, perda de peso, consistência fecal e sangue nas fezes) foi avaliado diariamente e após eutanásia foram retiradas as amostras de colón para avaliação da ocludina, uma proteína de junção. O presente trabalho foi aprovado pelo comitê de ética da Universidade Vila Velha através do número: 673-2023

RESULTADOS

Ao avaliar os efeitos do tratamento do kefir de leite na colite ulcerativa, foi possível observar que a administração de kefir de leite (10^7 UFC) evitou a perda de peso dos animais além de minimizar os sinais clínicos da doença (comportamento, perda de peso, consistência fecal e sangue nas fezes), conforme avaliado pelo Índice de atividade da doença (DAI). Ao avaliar a expressão de ocludina no colón dos animais, curiosamente, não identificamos diferenças significativas entre os grupos experimentais (H2O: 1,43±0,46; DSS: 0,29±0,15; DSS+Kefir: 1,03±0,35 a.u), no entanto esses resultados podem ser justificados pelo tamanho amostral reduzido.

CONCLUSÃO

No presente trabalho, evidenciamos que a administração de kefir de leite não apenas impede a redução de peso, mas também melhora significativamente os sinais e sintomas clínicos da doença. No entanto, os possíveis mecanismos de ação devem ser avaliados.

Palavras-chave: Doença inflamatória intestinal;probiótico;Ocludina.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Avaliação do tratamento do kefir em modelo experimental de colite ulcerativa induzida por TNBS

RAFAELA AIRES[1]; ALICE ROSA FERNANDES BIS[1]; HOMERO GAVA VALANI[1]; LAURA CAMPOS PATEZ[1]; RAQUEL FERNANDES PAIVA[2]; BIANCA PRANDI CAMPAGNARO[1]. 1. UNIVERSIDADE VILA VELHA, VILA VELHA - ES - BRASIL; 2. MULTIVIX, VILA VELHA - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A colite ulcerativa é uma doença inflamatória intestinal idiopática e crônica que afeta a mucosa do colón e do reto. Os principais sintomas envolvem dor abdominal, diarreia com ou sem a presença de sangue e perda de peso. As terapias medicamentosas disponíveis são o uso de corticoides, anti-inflamatórios e imunossupressores, o qual podem desencadear efeitos adversos que contribuem ainda mais para a diminuição da qualidade de vida do paciente. Sendo assim, a busca por tratamentos alternativos que possam aumentar o tempo de remissão do paciente se torna importante. O kefir de leite é um probiótico com diversos benefícios a saúde humanam, principalmente sobre o trato gastrointestinal. Portanto, o objetivo do presente trabalho foi avaliar o efeito enteroprotetor da administração do kefir de leite na colite ulcerativa induzida por TNBS.

MÉTODOS

Foram utilizados camundongos machos da linhagem Balb/c (~22g). A colite ulcerativa foi induzida através da administração via retal de 1mg de TNBS dissolvido em 50% de etanol P.A, exceto no grupo controle. Posteriormente, os animais foram divididos aleatoriamente em 03 grupos (n: 06): Controle, TNBS e TNBS+Kefir. Os tratamentos foram iniciados um dia após a indução da colite ulcerativa, com duração de 05 dias. O peso corporal, a consistência fecal e o comportamento do animal foram registrados diariamente. No 6° dia foi realizado eutanásia dos animais e o intestino delgado e grosso foram retirados para avaliação do trânsito intestinal e comprimento do colón. O projeto foi aprovado do comitê de ética da Universidade Vila Velha (Nº 606-2021).

RESULTADOS

Durante o tratamento, foi observado que os animais dos grupos TNBS e TNBS+kefir perderam peso quando comparados ao grupo controle. No entanto, observamos melhora significativa do tratamento com Kefir (10^6 UFC de bactérias) durante 05 dias ao avaliar a gravidade da doença, no qual foi evidenciada pela redução do score quando comparado ao grupo colite (29,8±0,9 *s* 19,1±3,0). Em relação ao tamanho do cólon, a administração

de kefir preveniu o encurtamento do cólon apresentado pelos animais colite veículo (7,0±0,3 *vs* 9,2±0,5 cm), parâmetro esse que é característico da doença. Além disso, a colite induziu um aumento do trânsito intestinal total, o qual foi reduzido após administração de kefir de leite (40,7±2,4 *vs* 32,1±0,8%).

CONCLUSÃO

No presente estudo evidenciamos que a administração de kefir de leite, em modelo experimental, atenua os sinais e sintomas clínicos da doença evidenciados pelo índice da doença e tamanho do colón, comprovando assim o efeito e enteroprotetor deste simbiótico. Ademias, os possíveis mecanismos de ação estão sendo investigados.

Palavras-chave: Doença inflamatória intestinal;probiótico;Colite ulcerativa.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Avaliação higiênico-sanitária em Centros municipais de Educação Infantil

DARIELE FATIMA KOZIKOSKI[1]; ANDRESSA APARECIDA BORDIN[1]; GABRIELA HILBIG[1]; MAYARA PRISCYLA BORSA[2]; CAROLINE DE MAMAN OLDRA[2]; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ, CASCAVEL - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs), são referência de alimentação para as crianças, pois é nesse período que formamos nossos hábitos alimentares, por isso é de suma importância garantir a segurança dos alimentos que estão sendo ofertados. Neste contexto, o cumprimento das boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos (BPF/M) é extremamente importante para evitar a contaminação de alimentos e, consequentemente, prevenir as doenças transmitidas por alimentos (DTA), visto que as crianças são um público mais vulnerável. O presente trabalho teve como objetivo avaliar o nível de adequação às BPF/M, em conjunto com a vigilância sanitária, em CMEIs de um município do sudoeste do Paraná.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo, realizado no período de 2023. Os dados foram coletados a partir de visitas realizadas em 5 CMEIs, por meio de uma lista de verificação, baseada na RDC n°216/2004 e na RDC n°275/2002, a qual é composta por 7 categorias, abrangendo aspectos como edificações, móveis e utensílios; higienização; alimentos; manipuladores; controle de pragas e saneamento e documentos, que poderiam ser classificados em "sim", "não" ou "não se aplica", as irregularidades foram descritas em um campo específico. O programa Microsoft Excel® foi utilizado para calcular os dados de conformidade de cada item e a classificação geral, classificando cada CMEI em um dos três grupos: Grupo 1 (76% a 100% de conformidade), Grupo 2 (51% a 75%) ou Grupo 3 (0% a 50%). A partir da classificação, foi preparado um treinamento de capacitação para as manipuladoras com ênfase nos temas de menor índice de inconformidades.

RESULTADOS

Os resultados mostraram que muitas das manipuladoras já tinham conhecimentos ou treinamentos sobre BPF/M. Dentre os CMEIs avaliados, dois deles obtiveram classificação no Grupo 1 e os demais foram enquadrados no Grupo 2. Considerando a média de pontuação de todos os CMEIs, analisadas nas categorias individuais, as classificações foram as que seguem: edificação e instalações 57,51% de adequação; equipamentos, móveis e utensílios 91,43%; higienização 100%; alimentos 76,80%; manipuladores de alimentos 78,00%; controle de pragas e saneamento 72,50% e documentos 50,00%.

CONCLUSÃO

Diante dos resultados, foi possível evidenciar o compromisso das manipuladoras com as BPF/M, no entanto, ainda há possibilidade para melhorias, principalmente em um ambiente de ensino infantil. Após o treinamento espera-se o aprimoramento dos itens irregulares, garantindo que os CMEIs estejam em conformidade com as regulamentações e fornecendo um alimento seguro e de qualidade.

Palavras-chave: Segurança nutricional;Boas práticas de manipulação;Checklist.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Biblioteca Virtual do CRN-7: uma ferramenta para ampliar a comunicação e o acesso dos profissionais da nutrição a recursos técnico-educacionais

THAIS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; RAHILDA CONCEIÇÃO FERREIRA BRITO TUMA; CAIO LUAN DA COSTA OLIVEIRA; MAURO WENDEL DE SOUZA MATOS. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 7ª REGIÃO, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os avanços tecnológicos e as concepções de gerenciamento de recursos de informação vêm causando a quebra no paradigma dos modelos tradicionais de bibliotecas. A biblioteca virtual se apresenta como alternativa para ampliar as condições de busca, disponibilidade e recuperação de informações de maneira globalizada, qualitativa, pertinente e racional, aliando o acesso local ao remoto, com base nas redes de telecomunicação. Assim, entende-se que cabe aos conselhos profissionais, enquanto autarquias federais, contribuir para ampliar o acesso ao acervo bibliográfico, especialmente nas áreas do conhecimento específicas de cada profissão, no caso dos CRNs, publicações sobre alimentos, nutrição, alimentação e promoção da saúde. Este projeto deu o passo inicial no sentido de divulgar a produção intelectual de Nutricionistas e Técnicos em Nutrição e Dietética da jurisdição do CRN-7, por meio da publicação eletrônica sistemática.

MÉTODOS

Estudo descritivo sobre a criação de uma biblioteca virtual para divulgação da produção intelectual dos profissionais da jurisdição ao CRN-7, o qual foi elaborado em 5 etapas: 1ª- Avaliação da viabilidade técnica de implantação da Biblioteca Virtual (BV) no site do CRN-7 junto ao Setor de Tecnologia de Informação; 2ª- Elaboração do Termo de autorização para publicação na BV e do Regulamento para submissão de publicações; 3ª- Levantamento e organização dos trabalhos vencedores do Prêmio Álvara Lopes de Mello e Silva, desde 2018; 4ª- Chamada aos nutricionistas e TND, sobre a abertura do processo de submissão de recursos didático-pedagógicos (livros, livros digitais, manuais/cartilhas, folhetos, jogos, vídeos, aplicativos); 5ª- Publicação sistemática dos itens recebidos e aprovados pela Comissão de Formação Profissional do CRN7.

RESULTADOS

Com a execução do projeto, foram publicados 15 trabalhos vencedores Prêmio Álvara Lopes de Mello e Silva, referentes ao período de 2018 a 2023, 26 publicações de caráter nacional; 10 publicações regionais (recursos didático-pedagógicos produzidos por nutricionistas e/ou TND da jurisdição); 05 Informativos Quadrimestrais do CRN7. Destaca-se a boa adesão dos profissionais, acompanhada ao longo dos seus 12 meses de existência, alcançando uma média 583 de visualizações mensais.

CONCLUSÃO

A Biblioteca Virtual tem se apresentado como uma ferramenta *online* de fácil acesso para divulgar a produção científica e intelectual nas áreas de alimentos, nutrição, alimentação e promoção da saúde, além de ser um importante recurso de comunicação entre o CRN7, os profissionais e a população em geral.

Palavras-chave: Materiais Educativos e de Divulgação;Materiais de Ensino;Comunicação em Saúde.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Blog Laranja na Colher e o desafio de fazer educação alimentar e nutricional na internet

FABIANA HITOMI TANABE; STÉFANI ALMEIDA SCHNEIDER.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Com o avanço da internet nas diversas facetas da vida das pessoas, torna-se cada vez mais urgente que os nutricionistas ocupem espaços também nas redes sociais e demais mídias para desenvolver ações de educação alimentar e nutricional (EAN). Nesse contexto, o blog Laranja na Colher foi criado por nutricionistas de uma universidade pública do sul do Brasil a fim de trabalhar EAN com informações confiáveis, linguagem simples, de forma dinâmica e direta ao público. As ações de educação em saúde se configuram como estratégias de promoção da qualidade de vida das pessoas. Além disso, possui baixo custo quando comparado ao tratamento de enfermidades. Com isso, o objetivo deste trabalho é relatar as experiências com o Laranja na Colher ao apresentar os desafios e as potencialidades dessa mídia com a comunidade universitária.

METODOLOGIA

O blog nasceu em 2018 a partir da necessidade de promover ações de EAN junto ao público universitário, público este que tem mais proximidade com as redes sociais. Desde as primeiras publicações, seu compromisso foi de aproximar as temáticas que envolvem a alimentação e a nutrição da comunidade universitária, auxiliando na tomada de decisões sobre as escolhas alimentares. O desenvolvimento do conteúdo é de responsabilidade das nutricionistas do setor e, eventualmente, as publicações são feitas em parceria com demais profissionais. O blog foi criado com o software WordPress e toda a edição é feita diretamente nessa plataforma pelas próprias nutricionistas, as quais tiveram de passar por formação inicial em WordPress. A partir disso, em janeiro de 2023, houve a instalação de plugins que auxiliam no rastreamento do tráfego, tais como Jetpack e SiteKit do Google, além da ativação do plugin de newsletter.

RESULTADOS

De janeiro a novembro de 2023, foram registradas mais de 260 mil visualizações do blog. Além disso, o site conta com a maioria dos visitantes sendo do Brasil, mas também possui leitores de outros países, como Portugal e Angola, os quais também são lusófonos. Além disso, os conteúdos publicados no blog rendem convites para programas de televisão e entrevistas para jornais com a pauta sobre alimentação e nutrição, reforçando o impacto que o site tem na comunidade para além da universidade. Ademais, os comentários

deixados pelos leitores evidenciam a importância que o conteúdo tem na vida das pessoas, ao explicar, por exemplo, os tipos de carboidratos e o que de fato são carboidratos.

CONCLUSÃO

O blog Laranja na Colher tem demonstrado seu impacto na comunidade interna e externa à universidade a partir do engajamento que tem alcançado. Os comentários deixados pelos leitores e o número de acessos ao site são indicativos da sua importância. Apesar de os nutricionistas não possuírem formação sobre comunicação, os resultados indicam que o blog vem desempenhando um importante papel no combate à desinformação sobre alimentação e nutrição, além de fornecer subsídios para melhorar as escolhas alimentares dos leitores.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional;Autocuidado;Mídias sociais;Universidade.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Brincando de comer saudável: relato de experiência de educação alimentar e nutricional (EAN) em município da região metropolitana do RJ

THALITA SILVA NASCIMENTO[1]; THAYS DA SILVA SENA[2]; NATALIA DE OLIVEIRA MOTA[2]. 1. UNIRIO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, ITAGUAÍ - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Hábitos alimentares inadequados são influenciados por fatores sociais e comportamentais podendo trazer consequências à saúde. Nesse contexto, a EAN é considerada uma estratégia para trabalhar de forma lúdica e interativa assuntos relacionados à alimentação nutricionalmente equilibrada.

O objetivo dessa ação foi propiciar o fortalecimento da autonomia dos indivíduos em escolher seus alimentos para ter uma alimentação qualitativamente adequada.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência de um projeto de EAN nas unidades de longa permanência da Secretaria de Assistência Social de um município da região metropolitana do Rio de Janeiro, o jogo "Brincando de comer saudável". Para sua confecção foram utilizados materiais acessíveis e de baixo custo, como papel cartão e impressora com tinta colorida.

O jogo tem 20 cartas para 4 participantes. Para começar, deve-se embaralhar as cartas e colocá-las em um monte na mesa. Cada jogador pegará uma carta do monte e o jogo seguirá, com o próximo jogador repetindo a mesma ação. O objetivo é conseguir juntar uma carta de cada cor, totalizando 5 cartas de cores diferentes. Caso o jogador pegue uma carta do grupo/cor que ele já tenha, deverá devolver essa carta ao final do monte. A rodada termina quando o primeiro jogador conseguir uma carta de cada grupo, formando um prato equilibrado. Antes de iniciar a dinâmica, era feita uma apresentação sobre os grupos de alimentos e a importância de cada um deles.

A atividade foi realizada durante o segundo semestre de 2023.

RESULTADOS

Houve uma boa adesão dos acolhidos, e foi possível perceber o interesse em conhecer melhor sobre a classificação dos alimentos apresentados e seus benefícios para a saúde. Foi possível observar que o jogo pode ser utilizado inclusive por pessoas não alfabetizadas, devido aos recursos de imagem e cores presentes nas cartas utilizadas.

A experiência também revelou a necessidade de ampliar o número de cartas, de forma a permitir a participação de mais pessoas em uma mesma partida. Além disso, novas formas de jogar estão sendo pensadas, utilizando o mesmo baralho desenvolvido. Isso demonstra o potencial do jogo em ser utilizado como uma ferramenta educativa versátil e flexível.

O público alvo da ação, em algum momento da vida, já foi privado de conhecimento e de acesso a uma alimentação qualitativamente adequada. E devido a isso muitos apresentam resistência a novas preparações, ainda que, a unidade de acolhimento ofereça uma alimentação nutricionalmente balanceada. Após a realização da atividade houve uma melhora significativa na aceitação de novas preparações por parte do público participante.

CONCLUSÃO

Em suma, o jogo foi um desafio bem-sucedido e mostrou-se eficaz para a conscientização dos acolhidos sobre a importância de uma nutrição adequada de forma prazerosa e acessível a todas as faixas etárias.

Palavras-chave: educação alimentar e nutricional;comportamento alimentar;jogos e brinquedos;instituição de longa permanência para idosos;dieta saudável .

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Capacidade antioxidante total da dieta de escolares: efeitos de uma intervenção nutricional de curta duração

ANGÉLICA RIBEIRO E SILVA; PAULA MARTINS HORTA; LUANA CAROLINE DOS SANTOS. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O padrão alimentar moderno desencadeia o acúmulo de compostos oxidantes no organismo que pode contribuir para o desenvolvimento de doenças crônicas, demandando sua melhor compreensão e estratégias de proteção. Assim, este trabalho objetivou caracterizar a capacidade antioxidante total da dieta (CATD) de escolares e suas possíveis alterações mediante uma intervenção nutricional de curta duração.

MÉTODOS

Intervenção randomizada e controlada com alunos do 4º ano de uma metrópole brasileira. Na linha de base e ao final da intervenção foram obtidos dados sociodemográficos, antropométricos e de consumo alimentar (2 recordatórios 24 horas). O consumo de macronutrientes, fibra, ferro, selênio, zinco e vitaminas A, C e E foi calculado e a CATD foi analisada a partir de tabelas disponíveis. Os alimentos foram classificados, segundo o grau de processamento. O IMC (peso/altura2) por idade foi avaliado. A intervenção consistiu em quatro oficinas lúdico-educativas, com intervalos de até duas semanas, pautadas em educação alimentar e nutricional com foco na promoção da alimentação saudável. Análise estatística abrangeu os testes ANOVA ou Kruskall-Wallis, qui-quadrado, correlação de Spearman e Equações de Estimações Generalizadas.

RESULTADOS

Foram avaliadas 784 crianças com mediana de idade de 9,7 (9,4-10,0) anos, 51,0% do sexo feminino e 31,2% com excesso de peso. O consumo de fibras e vitaminas A e E foi abaixo do recomendado em 78,2%, 64,4%, 93,1% dos participantes, respectivamente. A mediana da CATD foi de 3,7 (2,5-5,5) mmol/100g, com 16,4% de contribuição dos alimentos ultraprocessados. A CATD se relacionou de maneira direta com o consumo de carboidrato, fibra, vitaminas A, C e E, ingredientes culinários, frutas e hortaliças; e inversa com ingestão de proteína, lipídeo, selênio, zinco e alimentos ultraprocessados. Não houve relação da CATD com o estado nutricional. Após a intervenção não houve modificações na CATD, porém houve aumento na chance de consumir adequadamente fibra [OR=2,558 (1,356-4,825)] e vitaminas E [OR=5,208 (1,618-16,766)] e C [OR=1,554 (1,051-2,298)]. E em não pedir alimentos vistos em propagandas de televisão [OR=1,720 (1,175-2,516)].

CONCLUSÃO

A CATD dos escolares foi associada com o consumo de alimentos naturais. A intervenção de curta duração não foi efetiva em propiciar aumento da CATD, mas contribuiu para alterações positivas na dieta, que podem oportunizar mudanças em longo prazo no equilíbrio antioxidante. Tais aspectos devem ser posteriormente mensurados e intervenções de maior duração devem ser incentivadas neste ciclo da vida.

Palavras-chave: Antioxidantes;Criança;Educação Alimentar e Nutricional;Nutrientes;Estudos de Intervenção.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Capacitação de agricultores familiares para a gestão da fruticultura no município de Alenquer-Pará.

LUZIENE SANTOS DA SILVA; JORGIENE DOS SANTOS OLIVEIRA; NARA RAIMUNDA DE ALMEIDA SANTOS; ANDERSON MORAES DE SOUZA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ, ALENQUER - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Brasil tornou-se nos últimos anos, um dos maiores produtores de frutas do mundo, com uma produção em 2020, de mais de 45 milhões de toneladas de frutas, com destaque para as plantações de laranja, banana, melancia, uva, maçã e limão, de acordo com dados do IBGE (2021). A fruticultura brasileira tem buscado por práticas sustentáveis que considerem o meio ambiente, a saúde do produtor e do consumidor e a responsabilidade social, incluindo assim, a adoção de técnicas de manejo integrado de pragas, a redução do uso de agroquímicos, a implementação de sistemas agroflorestais e a gestão eficiente dos recursos naturais. A fruticultura mostra-se como uma alternativa para geração de renda para as famílias, sobretudo porque incentiva a permanência de jovens no trabalho das pequenas propriedades rurais, promove a autonomia financeira das mulheres e conecta com práticas sustentáveis em todo o processo da cadeia produtiva. O objetivo deste projeto de extensão é capacitar agricultores familiares para a gestão da fruticultura no município de Alenquer, estado do Pará.

MÉTODOS

Com vigência de julho de 2023 até junho de 2024, este Projeto, tem como público participante 30 famílias de uma Associação de Produtores Rurais e suas atividades incluem encontros, levantamento da produção frutífera dos agricultores familiares no município, oficinas e cursos de capacitação em Gestão de negócios da cadeia de fruticultura, com ênfase na agroindústria de processamentos de polpas; Boas Práticas na fruticultura, que envolve todas as etapas da cadeia, desde o cultivo sem a utilização de agrotóxicos, seleção, recepção, processamento, armazenamento e distribuição; Aproveitamento integral dos alimentos, utilizando o sobressalente das frutas não utilizadas no processamento de polpas, na produção de doces, geleias e compotas e utilização de cascas e sementes, na produção de ração animal e adubo orgânico e compostagem.

RESULTADOS

Foi realizada uma palestra sobre Segurança Alimentar e Nutricional com enfoque em: Consumo alimentar e a promoção da saúde, Cultivo dos alimentos e insumos agroecológicos e uso de agrotóxicos, Comida de verdade e agricultura familiar, Políticas públicas de fortalecimento da agricultura familiar. O levantamento da produção frutífera de 30 famílias identificou boa produção de banana, limão, laranja, abacate, abacaxi,

acerola, açaí, cacau, caju, cupuaçu, coco, goiaba, graviola, manga, maracujá, melancia, mamão, melão, tangerina, carambola.

CONCLUSÃO

Os resultados parciais do Projeto apontam a importância de capacitar os participantes na Gestão da fruticultura, com o processamento das polpas e o aproveitame integral das frutas, proporcionando o aumento da renda familiar, a valorização da diversidade de produtos da região e, por conseguinte a segurança alimentar da população do município de Alenquer, estado do Pará.

Palavras-chave: Agricultura familiar;Sustentabilidade;Segurança alimentar e nutricional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Características socioeconômicas, perfil de peso e seletividade alimentar em crianças com transtorno do espectro autista em uso de risperidona, no município de Macaé/RJ

ISABELLA ROCHA SOARES[1]; BEATRIZ GRAZIELE THOMAZ ALVES[2]; GIULLIA DAFLON JEVAUX[1]; LUANA SILVA MONTEIRO[1]; JANE DE CARLOS SANTANA CAPELLI[1]; CARINA DE AQUINO PAES[1]. 1. CENTRO MULTIDISCIPLINAR UFRJ-MACAÉ/UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO (UFRJ), MACAÉ - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE (UFF), NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O transtorno do espectro autista (TEA) está incluído na gama de distúrbios do neurodesenvolvimento, os quais podem evoluir para o estabelecimento de deficiências que irão refletir no desempenho social, cognitivo, nutricional, dentre outros. Na infância, cerca de 80,0% das crianças neuroatípicas apresentam problemas relevantes no comportamento alimentar, como a seletividade alimentar. A seletividade alimentar engloba uma série de comportamentos variáveis como dieta restrita, apetite limitado e conduta indiferente ou até mesmo completamente aversiva em relação aos alimentos. No TEA, o uso de fármacos é útil para a redução dos comportamentos sintomáticos, sendo frequente a prescrição de risperidona, cujo efeito é o aumento de apetite e o ganho de peso. A equipe do projeto Autismo UFRJ-Macaé, após ter estabelecido, no início de 2020, a parceria com a associação Motivados pelo Autismo Macaé (MOPAM), vem desenvolvendo estudos com cerca de 1000 crianças e adolescentes, e suas famílias. Um achado relevante foi o uso do fármaco risperidona associado ao excesso de peso em crianças. Neste sentido, o presente estudo visa identificar a seletividade alimentar e o perfil de peso em crianças com TEA em uso de risperidona, da associação MOPAM.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo do tipo transversal, descritivo, quantitativo, de base secundária, realizado entre setembro e novembro de 2022, com dados de 48 crianças, sendo 24 casos (crianças em uso de risperidona) e 24 controles (crianças que não usavam fármacos) com o diagnóstico de TEA e suas respectivas mães, pareados por idade e sexo. As variáveis analisadas foram: sexo (feminino e masculino), idade (em anos), renda média familiar [em salários-mínimos (SM): <1; 1 – 2; 3 – 4; 5 ou mais]. Seletividade alimentar: sim ou não. Recusa alimentar: sim ou não. Perfil de peso: IMC segundo idade (Kg.m2). Realizou-se uma análise descritiva das variáveis, por meio de distribuição de frequência absoluta e relativa. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina de Campos dos Goytacazes sob CAEE: 30178620.0.0000.5244. O estudo é vinculado ao Núcleo de Ações e Estudos em Materno Infantil (Naemi), do Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé.

RESULTADOS

Os grupos de casos e controles apresentaram média de idade±DP de 5,5±1,7 e 5,6±1,9 anos, respectivamente. Das crianças avaliadas, 20,8% (n=5) eram meninas e 79,2% (n=19) meninos. A renda média familiar de maior proporção foi de 1–2 SM para ambos, casos (41,7%) e controles (39,6%). A seletividade alimentar foi detectada em 50,0% dos casos e 75,0% dos controles, enquanto a recusa alimentar foi de 75,0% e 83,3%, respectivamente. Detectaram-se 54,2% dos casos e 37,5% dos controles com obesidade.

CONCLUSÃO

A seletividade alimentar apresentou maior proporção nos controles, assim como a recusa alimentar. A obesidade foi elevada no grupo avaliado, mas ocorreu em maior proporção nos casos.

Palavras-chave: Seletividade Alimentar;Transtorno do Espectro Autista;Risperidona .

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Caracterização das denúncias de Infrações ao Código de Ética e Conduta do Nutricionista recebidas pelo CRN2

BIANCA INÊS ETGES; FERNANDA FIORENZA; CAUDIA MACHADO TANSINI; ANA LICE BERNARDI; MIIAM NARDI; SANDRA MARI BARBIERO. CRN2, PORTO AEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas, criados pela Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, constituem, em seu conjunto, uma autarquia federal, e tem por objetivo orientar, disciplinar e fiscalizar o exercício da profissão de Nutricionista, definida na Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. Compete à Comissão de Ética (CE): I. apurar as transgressões de natureza ética praticadas por pessoas físicas no exercício da profissão de nutricionista ou de técnico em nutrição e dietética, ou em cargo ou mandato em órgão de classe dos nutricionistas ou dos técnicos em nutrição e dietética (Art. 25 da Resolução CFN nº 460/2009). Com base na legislação citada, a Comissão de Ética do CRN-2 pauta sua atuação à luz do Código de Ética e de Conduta do Nutricionista (CEC) e analisa as denúncias de infrações éticas recebidas pelo regional. O objetivo deste estudo foi caracterizar as denúncias éticas recebidas pelo CRN-2 no ano de 2023, bem como identificar os artigos do CEC que tiveram maior frequência de infração/denúncias.

MÉTODOS

Pesquisa documental realizada no sistema que possui uma planilha de registro da Coordenação técnica do CRN-2 que recebe as denúncias, faz a primeira análise e encaminha para análise e encaminhamentos da CE). Foram extraídos os seguintes dados: número total de denúncias, número de denúncias arquivadas por falta de provas consistentes, número de denúncias com provas, artigos do CEC relacionados nas denúncias após análise da CE. Os dados foram tabulados em planilhas do programa Excel® e analisados de forma descritiva.

RESULTADOS

No ano de 2023 o CRN-2 recebeu 50 denúncias éticas, destas, 14 (28%) foram arquivadas por falta de provas consistentes e 36 (72%) seguiram para análise e encaminhamentos. Em cada denúncia podem conter indícios de infração em um ou mais artigos do CEC, em razão disso o número de citações é maior que o número de denúncias. No total, houve 64 citações de infração de artigos do CEC nas 36 denúncias analisadas. Os artigos mais frequentes foram o Art. 58, com 17 citações (representando 26,6% das citações); Art. 56, com 16 citações (25%); Art. 57, com 10 citações (15,6%) e Arts. 23 e 60, com 6 citações (9,4%) cada. Também aparecem os Arts. 2, 21, 37, 38, 40, 41, 44, 62 e 64, com 1 citação (1,6%) cada. Após análise dos artigos mais citados nas denúncias, evidenciando uma relação direta de infração ao CEC pelos nutricionistas nas mídias digitais, que têm

sido os principais meios utilizados pelos profissionais para divulgação de informações sobre Alimentação e Nutrição e como divulgação de seus serviços.

CONCLUSÃO

Através dos resultados analisados, os artigos do CEC que mais aparecem nas denúncias éticas do CRN-2 são os Art. 58, 56, 57, relacionados ao capítulo IV Meios de comunicação e informação, seguido dos Art. 23 e 60. Nesse sentido, evidencia-se campanhas de divulgação e conscientização mais efetivas por parte do Sistema CFN/CRN em prol da defesa da sociedade.

Palavras-chave: Conselho profissional;ética;infração;mídia digital;.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Caracterização do perfil alimentar de adolescentes entre 10 a 19 anos de escolas públicas e privadas residentes no Distrito Federal

LUCIANA DANTAS SOARES ALVES; RAFAELLA LEMOS ALVES. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO DISTRITO FEDERAL – UDF, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A adolescência é marcada por transformações fisiológicas, corporais e comportamentais que refletem nas preferências alimentares. O objetivo deste estudo foi caracterizar o perfil alimentar de adolescentes entre 10 a 19 anos de escolas públicas e privadas residentes no Distrito Federal.

MÉTODOS

Estudo transversal, com amostra por conveniência, realizado entre fevereiro a abril de 2023, com adolescentes entre 10 a 19 anos, de ambos os sexos de escolas públicas e privadas do Distrito Federal. Os dados foram coletados por meio do Questionário de Perfil Alimentar Nutricional e Condições de Saúde do Adolescente. As análises estatísticas descritivas foram realizadas pelo software *SPSS* 21.0 e apresentadas por média, desvio padrão, frequência absoluta e relativa. Este estudo foi aprovado pelo comitê de ética sob número do CAAE: 63382522.3.0000.5650.

RESULTADOS

Participaram do estudo 111 adolescentes com idade média de 12,4 anos (± 1,7 anos), 54,1% (n=60) do sexo feminino, 82,5% (n=104) eram de escolas públicas e 91,9% (n=102) moravam com pelo menos um dos pais. Quanto ao perfil de saúde, 4,5% (n=5) tinham diabetes, 5,4% (n=6) tinham hipercolesterolemia e 15,3% (n=17) tinham asma. Praticaram atividade física ao menos 1 vez na semana 67,5% (n=75). A maioria dos adolescentes (53,2%, n=59) fizeram as 3 principais refeições, 54,1% (n=60) almoçaram e jantaram com os pais ou responsáveis quase todos os dias e 55,9% (n=62) comeram feijão todos os dias. Em relação ao consumo de ultraprocessados 50,5% (n=56) comeram macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote ou biscoitos salgados ao menos 1 vez na semana. Os adolescentes afirmaram saber o que eram alimentos *in natura* (61,3%; n=68), minimante processados (50,5%; n=56), processados (73%; n=81) e ultraprocessados (56,8%; n=63).

CONCLUSÃO

Este estudo possibilitou caracterizar o perfil alimentar dos adolescentes do Distrito Federal, em especial de escolas públicas e do sexo feminino, observou-se também que 25,0% dos adolescentes possuíam doenças crônicas. Os avaliados fizeram as três principais refeições e almoçaram e jantaram com os pais, como preconizado pelo Guia

Alimentar para População Brasileira. Destaca-se o consumo diário de feijão, um importante marcador saudável da alimentação, e o consumo de alimentos como macarrão instantâneo, um marcador de alimentação não saudável. Os adolescentes afirmaram conhecer os níveis de processamento dos alimentos. Ressalta-se a importância da realização de estudos como esse para traçar o perfil alimentar de adolescentes do Distrito Federal, e realizar ações contextualizadas para melhoria da saúde e alimentação. Para trabalhos futuros pode-se ampliar a amostra e definir estratégias de intervenção e educação alimentar e nutricional para esse público e com isso, melhorar a alimentação dos adolescentes e reduzir o risco do desenvolvimento de doenças crônicas.

Palavras-chave: Nutrição do Adolescente;Saúde do Adolescente;Práticas Alimentares Saudáveis.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Cenário das denúncias de natureza ético-disciplinar, tipificação e encaminhamentos

PIETRA DIEHL KLEIN; CARLA REGINA GALEGO; DEISE MARIA PACHECO GOMES; GABRIEL GOUVEIA ALCÂNTARA; RAQUEL KERPEL; ROSELI EGGERT NASCIMENTO. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA DÉCIMA REGIÃO, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Conselho Federal e Regionais de Nutricionistas tem como finalidade orientar, disciplinar e fiscalizar a profissão, conforme Lei nº 6.538/1978, visando assegurar a qualidade dos serviços prestados pelos profissionais à sociedade. Sendo assim, compete ao órgão dispor sobre o Código de Ética e funcionar como Tribunal de Ética, no caso de denúncias com indícios de infrações ético-disciplinares. Quando apurada a prática, o denunciado fica sujeito ao processo e julgamento, conforme as disposições da Resolução CFN nº 705/2021. Sendo infração ético-disciplinar, a transgressão às disposições legais ou normativas reguladoras da conduta profissional ou a preceitos de ordem ética, constantes da Resolução CFN nº 599/2018. O objetivo deste estudo foi apresentar o cenário das denúncias recebidas no ano de 2023.

MÉTODOS

Foi realizada pesquisa documental utilizando os registros de apuração de denúncias ético-disciplinares do ano de 2023. Com extração dos seguintes dados: total de denúncias recebidas, o tipo de denunciante, artigos do Código de Ética e de Conduta dos Nutricionistas (CECN) tipificados, e os encaminhamentos da Comissão de Ética (CE), previstos nas regulamentações. Os dados foram tabulados em planilhas do programa Excel®.

RESULTADO

De janeiro a dezembro de 2023 foram recebidas 66 denúncias ético-disciplinares no Regional; destas, 68% (45), sem identificação do denunciante (anônima); 26% (17) sigilosas; e 6% (04) identificadas. Dos artigos mais tipificados, ainda que em uma mesma denúncia, possa haver mais de um artigo infringido, foram: 62% (41) vinculadas ao Art. 58; 39% (26), Art. 88; 32% (21), Art. 60; 18% (12), Art. 57; e 16% (11), Art. 56. Além destes, outros 29 artigos foram capitulados ao menos uma vez. Dos encaminhamentos dados pela CE, 74% (50) foram Ações Orientadoras, destas 62% (31) realizadas em reunião e 38% (19), por notificação. Das orientações em reunião, 64% (20) dos profissionais assinaram Termo de Ajustamento Ético. Do total de denúncias recebidas, 17% (11) culminaram em Processo Ético-Disciplinar.

CONCLUSÃO

O Conselho vem cumprindo a competência legal de orientar e disciplinar o exercício profissional, dando os encaminhamentos pertinentes nos casos de denúncias de natureza ético-disciplinares. Apesar da maioria das denúncias serem feitas anonimamente, todas tiveram providências adotadas em razão da apuração de infração às normativas da profissão. Com a publicação da Resolução CFN nº 705/2021, foi possível efetivar a orientação aos nutricionistas, conforme previsto na finalidade legal do CRN, como um dos encaminhamentos da CE, em caso de denúncias cuja apuração identificou infrações aos artigos de menor potencial ofensivo, sendo considerado para esse fim, a conduta punível, em tese, com advertência ou repreensão, conforme facultado pela Lei nº 6.583/1978, tais como os artigos 58, 88 e 60, que se constatou como os mais infringidos.

Palavras-chave: Ética Profissional;Regulamentação;Conduta Profissional;Orientação Profissional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Cenário do ensino superior de Nutrição no estado de Santa Catarina

RAQUEL KERPEL; ALINE MARIA SALAMI; ADRIANA SALUM; PAULO LUIZ VITERITTE; PIETRA DIEHL KLEIN; GABRIEL GOUVEIA ALCÂNTARA.
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA DÉCIMA REGIÃO (CRN-10), FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O reconhecimento do curso de Nutrição como de nível superior se deu no ano 1962, pelo Parecer 265 do Conselho Federal de Educação. A partir dos anos 70's o curso se expande para praticamente todas as regiões do Brasil, incluindo a sul. O primeiro curso em Santa Catarina foi na Universidade Federal de Santa Catarina, em 1979, na modalidade presencial. Em 2005, o Decreto 5622 regulamentou o artigo 80 da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, reconhecendo cursos ofertados na modalidade a distância por instituições credenciadas ao Ministério da Educação (MEC). Considerando esta importante inflexão, o avanço da Educação à Distância (EaD) e as interrogações pertinentes, este trabalho objetivou identificar o cenário do ensino superior em Nutrição no estado de Santa Catarina (SC).

MÉTODOS

Estudo transversal descritivo com base em dados secundários provindos do Cadastro Nacional de Cursos e Instituições de Ensino Superior (IES) – Cadastro e-MEC. A busca foi realizada no mês de novembro de 2023, utilizando os filtros Curso "Nutrição", Unidade Federativa (UF) "Santa Catarina" e situação "Em atividade".

RESULTADOS

Santa Catarina possui 48 cursos de bacharelado em atividade. Destes, 95,8% (n=46) ocorrem em IES privadas - 58,3% (n=28) com fins lucrativos e 37,5% (n=18) sem fins lucrativos - e 4,2% (n=2) em IES públicas. De 1979 até 2012, os cursos na modalidade presencial foram hegemonia (n=12). Em 2013, foi criado o primeiro curso EaD e, a partir de 2016, foram criados mais cursos nesta modalidade do que na presencial. Atualmente são 52,1% (n=25) cursos na modalidade presencial e 47,9% (n=23) à distância, estes últimos oferecidos em IES privadas. Estão autorizadas 6.628 vagas anuais. Apesar da maioria dos cursos ser de modo presencial, 63,2% (n=4.190) das vagas são de EaD, distribuídas em 242 polos no estado. Apenas 39,6% (n=19) dos cursos apresentam Conceito de Curso e/ou Conceito Preliminar de Curso, sendo todos satisfatórios (>3) em ambas as modalidades de ensino. Todos os cursos elegíveis ao Exame Nacional do Ensino Superior (ENADE) em 2019 (n=15, sendo um EaD), realizaram a prova e n=14 ou 93,3% obtiveram notas satisfatórias (>3) e um (n=1) ou 6,7% obteve nota 2 (presencial). A maioria (n=33, 68,75%) dos cursos não apresentou o conceito ENADE pois teve início

após 2016/1. Ressalta-se que o ENADE previsto para 2022 não ocorreu devido à pandemia mundial de COVID-19.

CONCLUSÃO

O cenário do ensino superior em Nutrição em SC é formado por quase a totalidade de cursos oferecidos em instituições privadas, com pouco mais da metade na modalidade presencial. Apesar disso, a maioria das vagas ofertadas é no EaD. Destaca-se a importância da atuação das entidades de Nutricionistas junto ao MEC, na revisão dos instrumentos avaliativos de autorização e renovação de reconhecimento de cursos, visando a garantia da qualidade do ensino superior.

Palavras-chave: Educação Superior;Nutricionistas;Instituições de Ensino Superior.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar: a política pública na extensão, ensino e pesquisa

NATHÁLIA TAROSSI LOCATELLI; VERIDIANA VERA DE ROSSO; DANIEL HENRIQUE BANDONI. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação escolar é um direito constitucional e o Brasil conta com uma das mais antigas e importantes políticas sociais, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Neste âmbito, desde 2007, foram criados os Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE), parceria entre o Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação (FNDE) com Universidades e Institutos Federais para consolidar as políticas de segurança alimentar e nutricional no âmbito PNAE. Assim, o objetivo deste estudo é descrever as ações do CECANE da Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP) e seu impacto no ensino, pesquisa e extensão.

MÉTODOS

Estudo prospectivo realizado através da análise de documentos e dados secundários, a partir do levantamento de todos os produtos desenvolvidos no CECANE UNIFESP no período entre 2012 e 2022 e dos colaboradores envolvidos no projeto. Para análise, utilizou-se os planos de trabalho que foram pactuados nos termos de cooperação entre FNDE e UNIFESP e os relatórios finais deste, onde constam os resultados, produtos desenvolvidos e o nome da equipe responsável pela execução dos objetivos e metas. A análise foi estruturada em dois eixos: impacto das ações do CECANE UNIFESP na execução do PNAE e suas contribuições para o ensino, pesquisa e extensão.

RESULTADOS

Em dez anos o CECANE UNIFESP assessorou 193 municípios do estado de São Paulo com visitas diretas e estabeleceu plano de ações para melhorar a execução do PNAE. O Centro realizou cursos de formação em diferentes temáticas, com a participação de cerca de 10.000 profissionais (nutricionistas, manipuladores de alimentos, diretores e conselheiros da alimentação escolar, gestores), nestas ações. Entre os principais produtos desenvolvidos estão o Índice de Qualidade para avaliação das refeições do PNAE (IQCosan), Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade e o livro PNAE em tempos de pandemia. O CECANE UNIFESP serviu como campo de articulação entre ensino, pesquisa e extensão. Dentre os indicadores, 68 estudantes realizaram estágio, sendo que ao menos 8 foram atuar com alimentação escolar após a formação. Na pesquisa 14 pós-graduandos trabalharam no CECANE UNIFESP, com teses e dissertações envolvendo diferentes aspectos do PNAE, gerando evidências que apoiaram importantes marcos como a resolução 06/2020 que alterou os parâmetros nutricionais programa. Por

fim, o Centro permitiu uma aproximação da UNIFESP com comunidade escolar, possibilitando a troca de conhecimento, criando vivências e novos saberes a partir das diferentes experiências. Atualmente o CECANE é um ator importante na curricularização da extensão, que teve início em 2022

CONCLUSÃO

O CECANE UNIFESP é um importante ator para apoio a execução do PNAE no estado de São Paulo. Além disso, tem grande impacto na formação dos estudantes de graduação, pós-graduação, contribuindo com a inserção da Universidade na comunidade.

Palavras-chave: Segurança alimentar ;Alimentação escolar;Ensino superior.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Chefes da UMETECA - Experienciando a alimentação escolar de forma lúdica

FERNANDA TELES GONZALEZ[1]; MARIA FERNANDA PETROLI FRUTUOSO[2]; RENATA PATRIANI JUSTO[1]; SOFIA BONNA BOSCHETTI BARBOSA[1]. 1. PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTOS, SANTOS - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Diante da formação dos hábitos alimentares na infância, influenciada por fatores biopsicoculturais e econômicos, as ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), têm um papel importante no estímulo à aprendizagem e saúde dos escolares. O objetivo deste relato de experiência é descrever e analisar ações lúdicas de EAN com escolares da educação infantil, do projeto Chefes da UMETECA.

MÉTODOS

O Projeto foi realizado com 56 crianças, de 3 a 6 anos, de uma escola municipal de educação infantil de Santos, São Paulo, com ações de EAN norteadas pelos pressupostos freirianos e ancorados nas interações e brincadeiras como eixos estruturantes das práticas pedagógicas segundo a Base Nacional Comum Curricular. A fase diagnóstica consistiu em visitas semanais da nutricionista do PNAE que observou baixo consumo de hortifrutícolas pelas crianças. As ações propostas nos espaços da escola foram: visita 1 à cozinha e ao estoque; simulação de feira e degustação; reunião com equipe gestora e professores; pintura de touca de cozinha; visita 2 à cozinha, ao estoque e ao lactário; oficina culinária com biscoito de chocolate; oficina sensorial; avaliação e devolutiva à comunidade escolar.

RESULTADOS

A avaliação do projeto ocorreu de forma processual, adequando a metodologia conforme a observação das crianças. Eles demonstraram que as metodologias ativas e lúdicas estavam fazendo sentido, interagindo com os pares e educadores na medida em que mostraram interesse em: comprar/experimentar hortifrutícolas da feira; conhecer os utensílios industriais e os alimentos; adivinhar os alimentos pelo tato e cheiro. A arte das crianças foi valorizada na pintura da touca de tecido e a atividade preferida (61,8%) foi a oficina culinária, que possibilitou o contato direto com os ingredientes, estimulando a autonomia. O aprendizado sobre alimentação e o PNAE se deu pela associação do conhecimento à realidade das crianças, por meio do brincar. A criação e manutenção de hábitos alimentares saudáveis exigem tempo e paciência, e neste sentido possibilitamos a construção de conhecimento e vínculo com alimentos in natura, pressupostos importantes para que a autonomia possa florescer e como uma das consequências a criança possa escolher experimentar/consumir alimentos in natura dentro e fora da escola. Sugere-se

para as crianças do Maternal II, um aprofundamento na abordagem Pikler, específica para o público de 0 a 3 anos, uma vez que em algumas atividades estas crianças não respondiam a proposta, parecendo não a compreender.

CONCLUSÃO

A experiência intensificou a conexão das crianças com os sujeitos que operacionalizam o PNAE, com ampla participação e interesse pela continuidade do projeto. As ações, pautadas na participação e ludicidade, visaram a construção de conhecimento e vínculo das crianças com alimentação escolar, a autonomia e a experimentação**.**

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

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Ciclo de diálogos federativos do SISAN: Retomada do canal de escuta e diálogo entre as instâncias federal, estadual e municipal do SISAN

MARIANA WINCK SPANHOLI[1]; MARIA CRISTINA MARCON[1]; ISIS LEITE FERREIRA[2]; ELCIO DE SOUZA MAGALHÃES[2]; LAURA SOLLERO DE PAULA[2]; CRISTINE GARCIA GABRIEL[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL; 2. MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL, FAMÍLIA E COMBATE À FOME, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) em 2019 afetou a articulação entre as instâncias federal, estadual e municipal do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). Sendo assim, a iniciativa intitulada "Ciclo de Diálogos Federativos do SISAN" foi implementada em 2023 visando retomar os canais de comunicação com tais instâncias, promover debates técnicos acerca dos temas atuais da agenda de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), e induzir a criação de instâncias bipartite e tripartite de articulação e pactuação no SISAN.

MÉTODOS

Trata-se de um produto desenvolvido sob o financiamento do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS), no âmbito da Secretaria Extraordinária de Combate à Pobreza e à Fome. As oficinas técnicas foram conduzidas pela equipe do MDS em ambiente virtual pela plataforma *Microsoft Teams*®. Para a divulgação das atividades foram produzidos e enviados materiais em grupos de *Whatsapp*® e por email, os quais continham o link de acesso, data, horário e programação dos encontros. Foram desenvolvidos formulários para registro de presença e de avaliação das oficinas com a plataforma *Google Forms*®, os quais foram encaminhados pelo chat durante as oficinas.

RESULTADOS

Foram realizadas seis oficinas técnicas ao longo de 2023, nas quais participaram representantes dos 26 estados e do Distrito Federal e de 132 municípios brasileiros; além de membros das Câmaras Intersetoriais de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISANs) municipais e estaduais; membros dos Conselhos municipais e estaduais de SAN; representantes de secretarias e órgãos de governo responsáveis pela gestão das políticas de SAN nos 26 estados e no Distrito Federal e gestores estaduais da saúde e da assistência social. Entre os temas das oficinas, a retomada das relações federativas no âmbito do SISAN; programas e estratégias estaduais e municipais de oferta de refeições; a estruturação e fortalecimento das instâncias governamentais do SISAN nos estados e

municípios; a articulação entre o Sistema Único de Assistência Social (SUAS), Sistema Único de Saúde (SUS) e o SISAN; e a adesão dos municípios ao SISAN.

CONCLUSÃO

A realização das oficinas técnicas do Ciclo de Diálogos Federativos do SISAN permitiu restabelecer um canal de escuta e diálogo entre CAISAN Nacional e estados, Distrito Federal e municípios, permitindo o compartilhamento de dúvidas, dificuldades e potencialidades relacionadas à gestão do SISAN. Os resultados evidenciam a importância da manutenção deste canal visando o fortalecimento do SISAN, já que esta estratégia configura um espaço de sensibilização e formação dos distintos atores envolvidos com a gestão do Sistema e das políticas de SAN no âmbito local. Além disso, espera-se que sejam instituídas, a médio prazo, instâncias formais de articulação e pactuação do SISAN, assim como ocorre nos demais Sistemas públicos de garantia de direitos, como o SUS e o SUAS.

Palavras-chave: Direito Humano à Alimentação Adequada;Segurança Alimentar e Nutricional;Atividades de formação;Comunicação.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Colheita urbana e compostagem em feiras livres: o papel das partes interessadas na co-criação de uma tecnologia social

GABRIELA MILHASSI VEDOVATO; MARIA ANGÉLICA TAVARES DE MEDEIROS. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, UNIFESP, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As perdas e os desperdícios de alimentos, as desigualdades no acesso a frutas, legumes e verduras e a gestão de resíduos são temas de relevância global, que coexistem em cenários urbanos e demandam ações sistêmicas e colaborativas em diversos níveis e setores da sociedade. Iniciativas que conectem essas dimensões são primordiais para promover sistemas alimentares sustentáveis e o consequente enfrentamento da sindemia global. Este trabalho relatar o papel de partes interessadas (stakeholders) na co-criação de um modelo de tecnologia social para integrar colheita urbana de alimentos e compostagem de resíduos em feiras livres de áreas urbanas.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa-ação participativa realizada em uma feira livre na região da Orla de Santos/SP, próxima a um Centro de Aprendizagem em Compostagem e Agricultura Urbana. No estudo formativo foram realizadas observações participantes (diários de campo), photovoice, entrevistas em profundidade com informantes-chave e grupo focal para identificar perspectivas e papéis das diferentes partes interessadas em delinear o modelo. O estudo iniciou em abril de 2021, envolvendo ações de Pesquisa, Extensão e Ensino, articuladas com o Programa Composta Santos da Secretaria de Meio Ambiente de Santos e o Programa Mesa Brasil do SESC-Santos. Uma triangulação analítica dos dados foi realizada para consolidar uma versão preliminar do modelo, a ser testada futuramente. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética, sob CAAE 58415422.5.0000.5505.

RESULTADOS

As articulações para o desenvolvimento do modelo foram protagonizadas pelo poder público, sendo elas: o diagnóstico situacional (desperdício de alimentos e descarte inadequado de resíduos sólidos); o provimento de logística e de recursos humanos e físico-estruturais (barraca para triagem de alimentos); o engajamento social de feirantes para doação de alimentos e adequada separação de resíduos; e ações de compostagem. A Universidade desempenhou papel de suporte técnico-científico, de mediação dos processos de Educação Alimentar e Nutricional e de construção participativa e sistematização do conhecimento para subsidiar ações de gestão e o delineamento de políticas públicas. As ações na feira foram disparadas e validadas em reuniões do Conselho Municipal (COMSEA-Santos), para promover participação e controle social. O

Mesa Brasil apoia os processos formativos da equipe para a colheita urbana e recebe as doações para conformar o modelo inicial de tecnologia social. A participação ativa de feirantes e de instituições beneficiárias constituem desafios para o avanço do modelo proposto.

CONCLUSÃO

A interação entre diferentes stakeholders na proposição do modelo avança com as ações em Segurança Alimentar e gestão de resíduos no município. São necessários estudos futuros para analisar a viabilidade, a sustentabilidade e a escalabilidade do modelo proposto, assim como seu processo e seus impactos nos sistemas alimentares e no desenvolvimento local.

Palavras-chave: Segurança Alimentar;Produtos Agrícolas;Compostagem;Pesquisa Participativa Baseada na Comunidade;Sistemas Alimentares.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Comparação da qualidade do sono e presença de comportamentos sugestivos de síndrome do comer noturno entre grupos no pré e no pós-operatório de cirurgia bariátrica

RAFAELA LORENA VIANA COSTA; CLAUDIO HENRIQUE FONSECA DE LIMA; CARLOS DANIEL CARVALHO DE SENA; LUCAS EMANOEL COSTA GOMES; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL; DANIELA LOPES GOMES. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é uma doença multifatorial sendo caracterizada pelo acúmulo excessivo de gordura corporal, além de predispor a comorbidades como a apneia do sono. Quando o tratamento clínico não for suficiente para perda significativa de peso, a Cirurgia Bariátrica (CB) é o tratamento mais indicado. Pessoas com obesidade podem apresentar transtornos alimentares (TAs) como a Síndrome do Comer Noturno (SCN), caracterizada por despertares noturnos com consumo de pequenos lanches, anorexia matutina e ingestão de no mínimo 25% das calorias diárias após o jantar. Esse transtorno impacta negativamente a qualidade do sono e favorece o excesso de peso. Diante do exposto, o objetivo deste estudo é analisar a associação entre a qualidade do sono e a SCN entre grupos no pré e pós-operatório de CB.

MÉTODOS

Estudo transversal, descritivo e analítico, realizado entre agosto e novembro de 2023 em um hospital público de Belém (PA), com pessoas em pré-operatório e pós-operatório de CB, de ambos os sexos. Foram coletados dados socioeconômicos, peso e estatura para cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), com classificação do estado nutricional de acordo com a OMS (1998). Foi aplicado o questionário de Índice de Qualidade do Sono de Pittsburgh (PSQI) para caracterizar a qualidade do sono dos participantes em "bons dormidores", "presença de distúrbio do sono" e "maus dormidores". Para avaliação da SCN foi utilizado o Questionário sobre Alimentação Noturna (NEQ), composto por 14 itens com 5 opções de resposta, variando de 0 a 4. Foi adotado ponto de corte de 25, sendo que pontuações acima ou igual a 25 indicavam presença de comportamentos sugestivos para SCN. Foi utilizado o software SPSS, v. 24.0 para a análise dos dados ($p<0,05$). Este estudo teve a aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa (parecer de nº 5.180.990).

RESULTADOS

Foram avaliados 116 participantes no pré-operatório e 44 no pós-operatório, com média de IMC de 46,2kg/m² e 32,0kg/m², respectivamente. Foi identificada a presença de comportamentos sugestivos de SCN em 13,8% dos candidatos à CB e em 15,9% dos participantes no pós-operatório. Quanto à qualidade do sono, no pré-operatório 43,1% tinham sinais de distúrbios do sono, já no pós-operatório, a maior frequência foi de bons

dormidores 52,3%. Os participantes em pré-operatório tinham escore maior de comportamentos sugestivos para SCN do que os participantes em pós-operatório (p=0,006).Ser um bom dormidor estava associado a não ter comportamentos de SCN e ter distúrbios do sono estava associado a ter comportamentos sugestivos de SCN tanto nos pacientes em pré quanto em pós-operatório de CB (p<0,001).

CONCLUSÃO

Os participantes em pré-operatório tinham escore maior de comportamentos sugestivos para SCN do que aqueles em pós-operatório e ter distúrbio do sono estava associado a ter comportamentos sugestivos de SCN em ambos os grupos.

Palavras-chave: Obesidade;;Sono;;Síndrome do Comer Noturno;.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Comparação entre os perímetros da cintura e do pescoço e medidas de composição corporal estimadas por bioimpedância elétrica

CAMILA MEDEIROS DA SILVA MAZZETI[1]; BRUNA PAOLA MURINO RAFACHO[1]; KELLEN CAMILA MENEZES[1]; FABIOLA VIEIRA DE MELLO[1]; RENI DE ASSIS MASURKEVICZ BERNI[1]; LUIZ ANTÔNIO DOS ANJOS[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL; 2. LABORATÓRIO DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E FUNCIONAL DA UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A avaliação nutricional é uma necessidade do cuidado nutricional, e se faz necessário o uso critico de medidas e indicadores antropométricos para uso na prática clínica para diagnóstico e acompanhamento de pacientes. As altas prevalências de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) na população gera uma necessidade de uso das ferramentas de antropometria marcadoras de risco e da evolução de tais condições. O perímetro da cintura (PC) é um marcador indicador de risco cardiometabólico indicado pela Organização Mundial de Saúde por se correlacionar com a mortalidade e por ser um bom indicador não invasivo da gordura visceral em populações. Além do PC, o perímetro do pescoço (PP) também vem sendo sugerido como prático, útil e de baixo custo para a avaliação do risco de doenças cardiovasculares relacionado a resistência à insulina. O objetivo do estudo foi avaliar a correlação dos PP e PC com as estimativas de massa livre de gordura (MLG), massa gorda (MG) e água corporal estimados via Bioimpedância elétrica (BIA).

METODOLOGIA

Estudo descritivo-exploratório, transversal, de abordagem quantitativa, com amostra de conveniência. Os dados foram coletados na cidade de Campo Grande–MS após aprovação pelo CEP/UFMS (CAAE: 61660322.7.0000.0021). Coletou-se dados de 67 indivíduos adultos, em jejum, com protocolo de preparo para exame de BIA. Foram coletadas informações antropométricas: massa corporal (MC), estatura, PC e PP, por antropometristas treinados e por método padronizado. Para exame de BIA utilizou o equipamento tetrapolar (Biodynamics 450), para registro de MLG, MG, resistência (R), reatância (Xc), água corporal total (AC) e ângulo de fase (AF). Foi calculado também o índice de massa corporal (IMC) sob a fórmula: MC (kg)/estatura $(m)^2$. A análise estatística foi realizada, com auxílio do *software* Stata 17.0®, onde se conduziu análise de correlação de Pearson, entre o PC e PP, com as medidas da BIA. O nível de significância considerado foi de 5%.

RESULTADOS

Para PP observaram-se as seguintes correlações, MLG (r=0,87), MG (r=0,46), R (r= -0,75), Xc (r= -0,33), AC (r=0,87), AF (r=0,67), estatura (r=0,59) e IMC (r=0,67) para o conjunto de adultos analisados. Já para PC, as correlações foram: MLG (r=0,75), MG (r=0,77), R (r= -0,62), Xc (r= -0,37), AC (r=0,74), AF (r=0,49), estatura (r=0,36) e IMC (r=0,90). Em uma primeira análise, aparentemente, o PP está mais correlacionado com a MLG e AC do que a PC, enquanto essa segunda está mais correlacionada com a massa corporal na totalidade, uma vez que apresenta maior correlação com IMC, e correlações semelhantes com MLG e MG.

CONCLUSÃO

Ao se comparar as correlações de PC e PP com indicadores estimados via valores de BIA, o PP está mais relacionado com MLG. Apesar de dados da literatura apontarem que PP é um marcador promissor para DCNT, são necessários mais estudos exploratórios da composição corporal e sua correlação com a mesma para maiores conclusões em torno da medida.

Palavras-chave: Composição Corporal;Impedância Elétrica;Antropometria;Avaliação Nutricional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Comportamento alimentar, imagem corporal, nível de mindfulness e de autocompaixão estão relacionados ao reganho de peso pós cirurgia bariátrica?

ERIKA BLAMIRES SANTOS PORTO. UNIFESP, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A recuperação de peso após a cirurgia bariátrica continua sendo um dos maiores desafios desse tipo de tratamento, causando frequentemente retorno de comorbidades e sofrimento psíquico. Devido à complexidade do manejo eficaz da obesidade grave e à ausência consensual sobre a multideterminação do reganho de peso, hipotetizou-se que, entre outras variáveis, este se correlacionasse com comportamento alimentar disfuncional, distorções e insatisfações corporais, a menores níveis de mindfulness e autocompaixão.

OBJETIVO

Identificar variáveis que se correlacionassem com o reganho de peso em pacientes pós-bariátricos, de uma clínica privada de Uberlândia.

MÉTODOS

A pesquisa deu-se por meio de divulgação de formulário eletrônico em redes sociais da referida clínica entre julho e setembro de 2020, sendo previamente aprovada pelo CEP (CAAE 18529519.5.0000.5505). O formulário continha escalas de mindfulness (MAAS), autocompaixão (MSC), compulsão alimentar (BES) e comportamento beliscador [Rep(eat)], todas com versões traduzidas e validadas para o português, a Escala Brasileira de Silhuetas e questionário sócio-demográfico. Foi considerado reganho de peso um aumento de 20% em relação ao menor peso pós cirúrgico.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 308 participantes. Maioria mulheres (85,4%), idade média de 43,3 anos, tendo realizado a técnica cirúrgica by pass gástrico (70,8%) e tempo médio de cirurgia 5,4 anos. O reganho de peso foi encontrado em 36,4% da amostra e foi correlacionado à presença de compulsão alimentar ($p<0,01$) e comportamento beliscador ($p<0,01$), a um menor nível de mindfulness ($p<0,01$) e de autocompaixão ($p<0,01$). A prevalência de distorção e insatisfação da imagem corporal foi elevada na amostra, sendo de 80,3% e 69% respectivamente, mas não relacionou ao reganho de peso ($p=0,07$ e $p=0,06$) O reganho de peso ainda foi correlacionado com a presença de depressão ($p<0,01$), ansiedade ($p<0,01$), menor prática de atividades físicas ($p=0,04$), piora de atividades de lazer ($p<0,01$), não frequentar grupos de apoio ($p=0,02$), menor apoio social de amigos ($p<0,01$) e de colegas de trabalho ($p=0,03$) e menor adesão às recomendações do nutricionista ($p<0,01$).

CONCLUSÃO

O reganho de peso não apresentou correlação com a distorção ou insatisfação da imagem corporal, mas correlacionou-se com a compulsão alimentar o comportamento beliscador, menores níveis de mindfulness e autocompaixão. Acredita-se que o treinamento em mindfulness e autocompaixão direcionados a esse público possam auxiliar na redução das demais variáveis que se correlacionaram com o reganho de peso, promovendo um consequente melhor gerenciamento do peso e qualidade de vida.

Palavras-chave: cirurgia bariátrica;reganho de peso;mindfulness;autocompaixão;comportamento alimentar.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Compostar para o futuro: unindo nutrição e sustentabilidade

LUCIANA APARECIDA MAZAGAO; PIETRA VALENTE TONIN; MARIA EDUARDA MACIEL RODRIGUES; BRUNA TORRES NOGUEIRA ROCHA; SHEILA GOMES DO NASCIMENTO; CAMILA YUKA MORIMOTO. LIGA SOLIDÁRIA, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Com o objetivo de unir educação nutricional, sustentabilidade e educação ambiental a uma solução para o problema do desperdício no refeitório de uma organização social da cidade de São Paulo, o departamento de nutrição da organização uniu esforços para implementar, próximo ao restaurante, uma central de compostagem. A ideia surgiu a partir da necessidade de dar uma destinação sustentável para os resíduos orgânicos gerados pelo restaurante, que está localizado em um complexo que conta com equipamentos de educação e assistência social, e que serve mais de duas mil refeições por dia para crianças, adolescentes, adultos e idosos. Os restos consistem não apenas do que sobra nos pratos, mas também das sobras de preparação e do balcão de distribuição. Foi implementada, então, em 2019, uma central de compostagem próxima ao restaurante, e, posteriormente, o espaço se expandiu e se tornou um polo de educação ambiental e nutricional, onde são cultivados alimentos orgânicos a partir do composto produzido e há visitas para conscientização e vivência sobre o meio ambiente, os alimentos e a sustentabilidade envolvida em toda a cadeia produtiva do alimento. O objetivo deste trabalho é apresentar o impacto positivo da compostagem atrelada à educação nutricional e ambiental.

MÉTODOS

Por se tratar de um trabalho descritivo, as autoras se reuniram para discutir qual seria o conteúdo abordado mais especificamente. Foi necessário compilar informações quantitativas e qualitativas, e analisar quais seriam essenciais de serem apresentadas. Para colher essas informações, foram consultados os documentos disponíveis sobre o espaço de compostagem desde sua criação, além de conversar pessoalmente com as pessoas envolvidas no projeto, como a equipe do restaurante e os técnicos da central.

RESULTADOS

As atividades na central de compostagem tiveram início em agosto de 2019, e, desde então, mais de 66 toneladas de composto orgânico foram produzidas, a partir de mais de 94 toneladas de restos de alimentos vindos do restaurante. No ano de 2022, mais de 1200

pessoas visitaram o espaço e participaram das atividades educativas, tendo contato com todo o ciclo de produção, consumo, descarte adequado e a compostagem dos alimentos, o que permite uma maior compreensão da importância da redução do desperdício e do descarte correto dos resíduos, além do maior contato com alimentos diferentes, como as PANCs. Para além disso, foram desenvolvidos projetos com a comunidade do entorno.

CONCLUSÃO

A criação da central de compostagem e o então desenvolvimento das atividades no espaço educativo, refletiram positivamente na redução do impacto dos resíduos gerados pela organização e na consciência ambiental e de nutrição dos atendidos e colaboradores e da comunidade do entorno.

Palavras-chave: compostagem;nutrição;sustentabilidade.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Comunicação e saúde: análises de Códigos de Ética e Conduta dos conselhos profissionais da área da saúde

CAROLINA BULGACOV DRATCH; CILENE DA SILVA GOMES RIBEIRO; MELISSA GRAEBIN; VITÓRIA MARIA FARIA ROCHA DE OLIVEIRA.
PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ, CURITIBA - PR - BRASIL.

A ética vem sendo tema frequente de discussão, abarcando várias instâncias da sociedade. No campo profissional da área da saúde, os Códigos de Ética e Conduta têm como objetivo nortear ações, chancelar condutas e garantir o direito humano à saúde a toda população por meio da atuação ética de seus profissionais. O objetivo deste estudo foi comparar e compreender se as diretrizes e regulações definidas em Códigos de Ética e Conduta dos Profissionais da área da saúde no Brasil convergem entre si em questões relacionadas a divulgação, publicidade e produtos. A partir da identificação, seleção e leitura de 22 Códigos de Ética e Conduta Profissionais (CECP) dos conselhos profissionais da área de saúde do Brasil, foi escolhido como descritor principal o termo "comunicação" para filtrar e realizar a análise flutuante. Os Códigos de Ética acessados dizem respeito a todas as profissões regulamentadas da área da saúde, sendo elas: Biomedicina, Fisioterapia, Psicologia, Enfermagem, Farmácia, Fonoaudiologia, Odontologia, Nutrição, Medicina, Educação Física, Ciências Biológicas, Terapia Ocupacional, Serviço Social, Medicina Veterinária, Estética e Cosmética, Gestão Desportiva e de Lazer, Musicoterapia, Naturologia, Saúde Coletiva, Biotecnologia, Medicina alternativa, Zootecnia. Foi realizada, primeiramente, uma análise segundo o tema comunicação nos Códigos de Ética. Por meio da análise qualitativa, foram identificados os capítulos, Artigos (art.) e incisos presentes nestas fontes, que descrevem as práticas profissionais, condutas legais e éticas, assim como o que é permitido e vedado aos profissionais, referentes às abordagens correlacionadas à temática "comunicação". Em relação a "Divulgação", apenas 22% (n = 5) das profissões não apresentam nenhum Artigo (art.). Em relação a vedar ou não a publicidade do serviço do profissional, 31,8% (n=7) das profissões não apresentam Artigos (Art.) nem contrários e nem a favor relacionados a esse tema. Analisando os Códigos de Ética e Conduta dos Conselhos Profissionais que vedam qualquer tipo de promoção relacionado ao serviço de forma desleal ou de cunho duvidoso 31,8% (n=7) das profissões (apresentam algum tipo de Artigo (Art.) relacionado a essa temática. A pesquisa mostrou que os Códigos de Ética e Conduta Profissional da área de saúde não convergem entre si em questões relacionadas à comunicação. Além disso temos falta de um padrão mínimo dentre os Códigos de Ética e Conduta, acaba por gerar também uma deslealdade entre os profissionais, podendo ser observado nos resultados obtidos por esta pesquisa. Porém, deve-se levar em conta que os sujeitos de cada profissão são diferentes, dificultando uma análise fidedigna.

Palavras-chave: Código de Ética e Conduta Profissional;Publicidade;Saúde.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Comunicação voltada para o nutricionista: padrões de comportamento do profissional-usuário nas redes sociais.

LORRANE PIENARO DA CUNHA[1]; MARIA CECÍLIA GARCIA LEAL[2]. 1. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 1ª REGIÃO, DF - DF - BRASIL; 2. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 1ª REGIÃO, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Na era da sociedade em rede, o nutricionista tem a sua disposição ferramentas simples, mas impactantes, que permitem a divulgação de seu trabalho dentro do contexto da revolução tecnológica da informação. Há, portanto, uma duplicidade de papéis: o nutricionista criador de conteúdo e o nutricionista consumidor de conteúdo. Assim, ao mesmo tempo que a popularização dos meios de comunicação, em especial das redes sociais, permitiu alcançar populações antes excluídas, inserindo-as na aldeia global informatizada, o acesso aos meios de produção de conteúdo foi forjado sem a promoção de educação do usuário para a presença e participação nesses espaços. A falta de um código de etiqueta para uso leva à sensação de liberdade irrestrita, em especial os usuários dos campos de comentários, que se sentem mais à vontade para opinar sobre os mais diversos assuntos. O objetivo desse estudo foi identificar padrões na interação entre usuários e perfis, dentro do contexto das redes sociais voltadas para o público de nutricionistas.

MÉTODOS

Pesquisa qualitativa conduzida como estudo de caso por meio da metodologia Análise de Redes Sociais (SNA – Social Network Analysis) para exame de 1.344 comentários feitos em publicações postadas entre janeiro e agosto de 2023, em perfil voltado para nutricionistas, na rede social Instagram. As postagens que ensejaram os comentários seguiam todos os quesitos estabelecidos pelo Código de Ética e Conduta do Nutricionista. Tais publicações foram categorizadas em 15 temáticas, a saber: administrativo, área técnica, clube de benefícios, conselho de fiscalização profissional, datas comemorativas, divulgações externas, ética, eventos, atividade finalística do perfil, institucional, juventude, notas (repúdio, pesar ou informativa), parlamento, políticas públicas, políticas públicas e *repost*. Os comentários em si foram catalogados de acordo com sua natureza textual, fundamentada na análise semiótica clássica peirceana, em: positivos – se expressavam aprovação, apoio ou concordância com a temática da postagem; negativos – se expressavam reprovação ou desacordo; ou neutros – nos casos em que os comentários não tinham sentido claro, expressavam uma dúvida ou se era uma resposta dada pelo administrador da página.

RESULTADOS

Dentro do espaço amostral, 80,3% dos comentários foram positivos, 12,2% foram negativos e 7,5% foram neutros. O conteúdo com cunho técnico, ético, institucional, notas de repúdio ou relacionado à área fim do perfil foram os mais rejeitados dentro do escopo dos comentários negativos.

CONCLUSÃO

Os usuários tenderam a rejeitar ou entrar em conflito de opinião quando o assunto proposto pela postagem trazia alguma regra de conduta profissional, seja ela ética, técnica ou de escopo de atuação. Quando o perfil na rede social se posicionava sobre algum assunto em pauta na agenda política, social ou midiática, a tendência também foi de crescimento no número de comentários de cunho negativo.

Palavras-chave: Meios de comunicação;Uso de redes sociais;Área de atuação profissional;Ética profissional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Comunidade na cozinha: relato de experiência de curso sobre alimentação saudável e sustentável no município de São Paulo

CAMILA YUKA MORIMOTO; BRUNA TORRES NOGUEIRA ROCHA; MARIA EDUARDA MACIEL RODRIGUES; SHEILA GOMES DO NASCIMENTO; LUCIANA APARECIDA MAZAGAO. LIGA SOLIDÁRIA, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A promoção de uma alimentação adequada e saudável está associada a fatores culturais e socioeconômicos, bem como inserida em um sistema alimentar, em uma relação simbiótica de mudanças de hábitos. Considerando o cenário de insegurança alimentar da população mais vulnerável estabelecido no Brasil e a associação positiva entre educação nutricional e hábitos alimentares, a mudança de hábitos depende de que as informações e os subsídios cheguem às pessoas, em um processo gerador de autonomia. O projeto Comunidade na Cozinha tem como objetivo empoderar pessoas atuantes na comunidade do distrito Raposo Tavares do município de São Paulo/SP em temas relacionados à alimentação saudável e sustentável, aproveitamento integral dos alimentos, compostagem e horta.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência de um curso composto por quatro módulos teórico práticos, tendo o alimento como referência e as vivências na horta pedagógica e o ato de cozinhar como ferramentas de aprendizagem. Os módulos foram: bases da nutrição (apresentação do Guia Alimentar para a População Brasileira), apresentação da cozinha industrial, oficina culinária com Plantas Alimentícias Não Convencionais e noções de horta e compostagem. O curso ocorreu entre agosto e outubro de 2023, em 3 turmas com aproximadamente 25 pessoas cada. As aulas ocorreram em espaços da instituição: sala de aula, cozinha industrial e um centro de compostagem. O material de apoio se organizou em uma apostila impressa, elaborada pela equipe de nutrição da instituição. Os módulos foram ministrados por um graduando em Nutrição, com supervisão das nutricionistas da instituição, e o último módulo por um educador ambiental. Para manter o vínculo com o grupo e compartilhar informações ao longo do curso, foi criado um grupo com cada turma em um aplicativo de mensagens, o que enfatizou o caráter interativo do projeto e potencializou o processo de aprendizagem e de replicação de informações no espaço além do curso.

RESULTADOS

Em relação a atingir o público esperado, 76 pessoas concluíram o curso, sendo 79% mulheres, 59% se autodeclararam pardos e 45% não trabalhavam. Na pesquisa sobre o conteúdo do curso e na autopercepção do desenvolvimento de habilidades adquiridas,

divididas nos módulos, em todos eles 100% do público avaliou que seus conhecimentos “aumentaram um pouco” e “aumentaram muito”, sendo que o módulo sobre cozinha industrial e boas práticas de manipulação teve a maior porcentagem de “aumentaram muito” (82%). As respostas livres foram positivas principalmente em relação à aula prática na cozinha, à replicação dos aprendizados em seu cotidiano na família e comunidade e indicaram o desejo por mais módulos e cursos do mesmo tipo.

CONCLUSÃO

A relevância do tema da alimentação se provou pelo interesse demonstrado tanto na procura pelo curso quanto durante o mesmo, seja nas falas, participação nas atividades e na pesquisa aplicada. A aula prática se destacou, o que demonstra a importância desse tipo de vivência.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional;Alimentação Saudável;Alimentação Sustentável;Promoção da Saúde Alimentar e Nutricional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Concepção de uma horta em um território de extrema vulnerabilidade a partir da pesquisa-ação

MARIA LUIZA DAMASCENO MARTINS; VERONICA OLIVEIRA; TAIS DE SOUZA LOPES; BEATRIZ AMORIM OLIVEIRA; ISABELLE LORRAINE ELOY DE SOUZA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) aborda as dimensões nutrição, soberania alimentar, gênero, raça e etnia. Esse direito abarca necessidades de grupos invisibilizados e demanda participação em soluções territoriais. Vislumbrando o DHAA, hortas comunitárias são uma ferramenta para alcançar transformação social em ambientes vulnerabilizados a partir de uma interação dialógica, uma vez que funcionam como jardins pedagógicos ao criar laços entre a produção de alimentos, meio ambiente e comunidade. O objetivo do trabalho é delinear o planejamento e implementação de uma horta junto a sujeitos da Organização Não Governamental (ONG) Projeto Gramachinhos, na região do antigo aterro sanitário de Jardim Gramacho, em Duque de Caxias/RJ.

MÉTODOS

Estudo qualitativo realizado com base na pesquisa-ação, que utilizou técnicas participativas em busca de soluções para problemas coletivos, de forma cooperativa, por meio de estratégias de escuta ativa e troca de saberes. O público priorizado foram cozinheiras da ONG, que participaram de rodas de conversa previamente elaboradas com foco na temática horta. As interações ocorreram na sede da ONG e na sede do Projeto Favela Orgânica (FO), no Leme, cuja vivência durou um dia inteiro, com ênfase no cuidado e manejo da horta comunitária local.

RESULTADOS

Os encontros entre os sujeitos acadêmicos e moradores locais ocorreram na ONG de modo planejado, bem como em uma visita ao FO, a fim de propiciar a troca e a partilha de experiências em torno do tema horta. Em Jardim Gramacho, a roda de conversa se deu na cozinha do espaço, enquanto preparavam as refeições das crianças e essas, por sua vez, encontravam-se em atividade comemorativa referente à Páscoa. A concepção da horta no espaço da ONG foi construída pelo grupo durante o diálogo. As cozinheiras manifestaram o gosto por plantas e sinalizaram o alecrim, a salsa e o manjericão como temperos que gostariam de cultivar. Surgiu a ideia de instalar a horta de forma suspensa na parte interna, no entanto, é o mesmo espaço utilizado para recreação e, por isso, o grupo descartou de imediato, uma vez que brincadeiras com bolas poderiam comprometer sua estrutura. Outras ideias como aluguel de um terreno ao lado da sede da ONG ou até mesmo de um terraço (sem incidência solar) foram cogitadas, todavia, questões financeiras

inviabilizaram tais propostas. A vivência no FO apresentou outras possibilidades na tentativa de implementar uma horta, agora ‘comunitária’, em Jardim Gramacho, ainda que alguns desafios tenham sido apontados por uma cozinheira, como a ‘falta de educação’ dos moradores da região e dificuldades na responsabilização do cuidar e manter a horta.

CONCLUSÃO

A implantação de uma horta local ainda está em execução, contudo, acreditamos que processos construídos de modo coletivo e que permitem trocas com realidades sociopolíticas e econômicas semelhantes, carregam em si um potencial para consolidar ações em torno do DHAA, de modo resiliente e transformador.

Palavras-chave: Direito Humano à Alimentação Adequada;Educação Alimentar e Nutricional;Horta;Autonomia Alimentar;Soberania Alimentar.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Conhecimento do Processo do Cuidado em Nutrição (PCN) e de sua Terminologia (TPCN) no Brasil – Resultados preliminares da Pesquisa INIS, 2023.

ESTELA IRACI RABITO[1]; MARISOL ISABEL DURAN SANO[1]; CRISTINA MARTINS[2]; LUCIA LEITE LAIS[3]; MARIA ELIANA MADALOZZO SCHIEFERDECKER[1]; ELIN LÖVESTAM[4]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, CURITIBA - PR - BRASIL; 2. INSTITUTO CRISTINA MARTINS, CURITIBA - PR - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, NATAL - PR - BRASIL; 4. UPPSALA UNIVERSITY, UPPSALA - SUECIA.

INTRODUÇÃO

Processo de Cuidado em Nutrição (PCN) e a sua Terminologia (TPCN) são estruturas padronizadas que facilitam o pensamento crítico, a tomada de decisão e a comunicação de nutricionistas para melhorar a qualidade do atendimento e a segurança do cliente. A INIS (International NCP/NCPT Implementation Survey) é uma pesquisa que avalia o grau de implantação do PCN/TPCN em diferentes países. O objetivo desse estudo é descrever resultados prévios dos nutricionistas brasileiros, coletados no estudo internacional (INIS 2023).

MÉTODOS

Estudo transversal, aprovado pelo comitê de ética em pesquisa sob CAAE: 232888820.5.0000.0102. Entre abril a setembro de 2023, foi encaminhado formulário on-line REDCa para nutricionistas com registro em algum dos 11 Conselhos Regionais de Nutricionistas (CRN). Após aceite do TCLE, cada nutricionista respondeu um questionário contendo 164 questões. Este instrumento internacional havia sido previamente traduzido e validado para a língua portuguesa. No presente estudo estão sendo utilizadas respostas de, somente, oito perguntas. Os resultados foram categorizados de acordo com os respectivos conselhos regionais de nutricionistas (CRN).

RESULTADOS

A pesquisa on-line contou com 6.309 aceites do termo de consentimento livre e esclarecido. Do total de respondentes, 93,6%, n=5.908, eram, de fato, nutricionistas e 92,3% moram atualmente no Brasil (n=5.824). Apenas 4.460 respondentes indicaram o ano de obtenção do registro do CRN. Destes, 40% e 35,2% receberam o registro entre 2010 a 2019, e entre 2020 a 2023, respectivamente. A graduação foi indicada por 37,03% (n=2.188) como maior titulação. As principais áreas de atuação foram: atendimento em ambulatório (43,3%, n=1.931), em hospital (21,1%, n=943) e em comunidade (16,3%, n=728). Daqueles que responderam sobre seu estado de residência (n=646), a maior

participação foi do Rio de Janeiro (19,3%, n=125), São Paulo (15,17%, n=98) e Paraná (10,2%, n=66). Respondentes dos CRNs 4 (21%, n=136) e 3 (16%, n=104) obtiveram maior participação. Já os CRNs 7 (3,6%, n=23) e 10 (4,3%, n=28) tiveram o menor número de respondentes. O preenchimento do questionário completo dependia da resposta de já conhecer o PCN/TPCN. Com isso, 50,3% (n=2.243) responderam que já "ouviram falar". Este valor representa 1,1% dos nutricionistas do país (2º trimestre 2023), e o restante respondeu que não tinha conhecimento.

CONCLUSÃO

Embora o número de participantes na pesquisa tenha sido expressivo, ele representou baixa participação, em proporção ao total de nutricionistas ativos no país. O maior número de respondentes que conhecem o PCN/TPCN estão vinculados ao CRN-4, que é composto pelos estados do Espírito Santo e Rio de Janeiro. Os resultados preliminares desta pesquisa indicam a necessidade de divulgação e treinamentos sobre o PCN/TPCN no Brasil, especialmente nos estados que indicaram menor percentual de conhecimento sobre o tema.

Palavras-chave: Terminologia;Inquéritos e Questionários;Avaliação de Processos (Cuidados de Saúde);.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Conhecimentos Prévios e Desafios na Formação em Nutrição: Um Estudo na Disciplina de Epidemiologia Nutricional

CARLOS ALEXANDRE FELÍCIO BRITO[1]; GIOVANNA GARRIDO[2]; MARINA MAINTINGUER NORDE[3]; MÔNICA ROCHA GONÇALVES[2]; TATIANE DALAMARIA[2]; DIRCE MARIA MARCHIONI[2]. 1. UNIVERSIDADE MUNICIPAL DE SÃO CAETANO DO SUL, SÃO CAETANO DO SUL - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 3. OBESITY AND COMORBIDITIES RESEARCH CENTER, UNICAMP, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A formação em saúde é uma área de pesquisa vital, amplamente explorada devido à necessidade de abordar lacunas no atendimento às demandas da saúde da população. No contexto da formação em nutrição, persiste um modelo tradicional, com estrutura curricular baseada em disciplinas, papel central do professor e métodos bancários. As barreiras à implementação de estratégias de aprendizagem ativa na formação inicial de nutricionistas incluem restrições de tempo, falta de recursos, resistência à mudança e cargas de trabalho pesadas. No entanto, os principais problemas identificados na literatura científica sobre o tema referem-se a uma formação tecnicista, centrada na doença, hospitalocêntrica, especializada e com viés privatizante. Essa abordagem, muitas vezes, não atende às demandas contemporâneas da prática profissional em nutrição, que requer habilidades mais amplas e uma compreensão mais integrada dos diversos aspectos envolvidos na promoção da saúde. Este estudo visa identificar a organização do pensamento dos alunos em relação à disciplina de Epidemiologia Nutricional.

MÉTODOS

A pesquisa, de natureza qualitativa, adota o Design Experiment Research (DER). Foi conduzida na Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, com alunos do terceiro ano de Nutrição. O trabalho teve aprovação pelo CEP com número de parecer 6.590.729. O estudo utilizou questionários e a Técnica de Evocação Livre de Palavras (TALP). A análise, baseada em matrizes e IRaMuTeQ, destacou co-ocorrências entre palavras como "Alimentação", "Saúde" e a "Área", e verbos como "Gostar" e "Estudar".

RESULTADOS

A fase prospectiva revelou que a maioria dos alunos era do sexo feminino (65,2%), com idades entre 20 e 21 anos (58,7%). O núcleo central das representações revelou uma ênfase na visão tradicional da saúde, centrada na ausência de doença, enquanto aspectos como prevenção, políticas públicas, fome e desnutrição foram percebidos como elementos periféricos. A teoria dos grafos identificou um conhecimento centrado na visão biológica da saúde (56,5%) em contraste com uma perspectiva holística esperada. A

análise das respostas dos alunos evidenciou a importância da intervenção pedagógica para identificar e compreender as representações sociais dos estudantes em relação à Epidemiologia Nutricional.

CONCLUSÃO

A distância entre o discurso e a disciplina de Epidemiologia Nutricional sugere a necessidade de incorporar metodologias ativas na formação inicial, visando potencializar a compreensão e a aplicação dos conceitos, destacando a importância das políticas públicas. Este estudo contribui para a reflexão sobre os desafios e estratégias para aprimorar a formação em nutrição, promovendo uma visão mais abrangente e alinhada às demandas da saúde pública.

Palavras-chave: Formação em Nutrição ;Epidemiologia Nutricional ;Metodologias ativas;Representação Social;Educação em Saúde.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Construção de uma oficina para elaboração do diagnóstico de nutrição: um relato de experiência

MARIA LUIZA AMORIM SENA PEREIRA; AMANDA TAMARINDO DA SILVA; MARLUS HENRIQUE QUEIROZ PEREIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA, BARREIRAS - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Diagnóstico Nutricional (DN) é obtido a partir de uma avaliação nutricional detalhada, contemplada por indicadores antropométricos, sinais e sintomas clínicos, marcadores bioquímicos e indicadores dietéticos. A interpretação correta desses dados é imprescindível para uma intervenção adequada e a associação entre os indicadores é fundamental, uma vez que quando avaliados isoladamente podem apresentar limitações. Nessa direção, o desenvolvimento de novas estratégias e abordagens para a adequada conclusão do DN, como as oficinas, pode dinamizar a aprendizagem. Assim, o presente estudo tem como objetivo apresentar o processo de construção de um recurso educacional do tipo oficina, tendo como tema as principais etapas da avaliação nutricional e a elaboração do diagnóstico nutricional.

MÉTODOS

Este trabalho apresenta as etapas de planejamento da oficina “Elaboração do Diagnóstico Nutricional: da teoria à prática”, desenvolvida durante o estágio de monitoria em Avaliação Nutricional em uma instituição federal de ensino superior. O público alvo foi composto por estudantes de Nutrição, sendo no máximo 12 pessoas por vez. A oficina foi baseada nas metodologias ativas, buscando a construção do conhecimento de forma significativa. As etapas propostas foram: acolhimento e apresentação, dinâmica, prática de antropometria e semiologia, estudo de caso, elaboração compartilhada do DN, conclusão e avaliação. A oficina foi planejada para ocorrer de modo presencial, podendo haver ajustes para a realização de um modelo online.

RESULTADOS

Enquanto material educacional para ensino e aprendizagem, a oficina pode ser disponibilizada livremente e adaptada por terceiros. A proposta produzida apresentou delineamentos que possibilitam participação dos envolvidos em cada etapa. 1. No acolhimento e apresentação o objetivo foi permitir que os participantes se conhecessem, considerando suas experiências prévias. 2. Na dinâmica da matriz de indicadores, os envolvidos deveriam formar grupos e participar de um jogo no qual é preciso demonstrar conhecimentos sobre os principais indicadores da avaliação nutricional. 3. As atividades práticas buscaram apresentar os pontos fortes do grupo, bem como as fragilidades que podem ser superadas durante a execução. 4. Por meio de um estudo de caso, os grupos puderam discutir possibilidades de DN para cada caso apresentado. 5.Coletivamente,

foram elaborados os DN e discutidos de modo ampliado. 6. Por fim, foi realizada a conclusão da oficina e uma breve avaliação da atividade.

CONCLUSÃO

A proposta de oficina apresentada, constitui uma ferramenta de compartilhamento de conhecimentos sobre a conclusão objetiva do DN de indivíduos e coletividades. O processo de construção do presente recurso educacional pode ser aprimorado e adaptado a depender do contexto no qual seja aplicado, potencializando os resultados da oficina.

Palavras-chave: Educação em Saúde;Avaliação Nutricional;Diagnóstico Nutricional .

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Consumo alimentar de estudantes de graduação em nutrição de uma universidade de Sergipe

NICOLLY CRISTINE MARTINAZO[1]; FERNANDA DE CARVALHO VIDIGAL[2]; ELLENCRISTINA DA SILVA BATISTA FIDALGO[1]; ROSE CAROLINNE CORREIA DA SILVA OLIVEIRA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, LAGARTO - SE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS, ALFENAS - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os estudantes universitários são suscetíveis a doenças crônicas não transmissíveis, associadas a fatores amplamente abordados na literatura científica. Devido às longas jornadas acadêmicas, buscam praticidade, resultando em hábitos incompatíveis com um estilo de vida saudável, como a substituição de refeições por lanches calóricos e condimentos industrializados. Adicionalmente, passam por modificações psíquicas e físicas que afetam sono, humor, apetite e composição corporal. Este estudo objetiva caracterizar o estado nutricional e o consumo alimentar de estudantes do curso de Nutrição em um Campus Universitário no Nordeste, que utiliza metodologias ativas, que valorizam o estudante como agente ativo e integram ensino, pesquisa, extensão e assistência.

MÉTODOS

Estudo quantitativo, transversal, descritivo e comparativo, conduzido no ano de 2023 na Universidade Federal de Sergipe, Campus Professor Antônio Garcia Filho (Lagarto). Os critérios de exclusão abrangeram idade ≤18 anos ou >60 anos, matrícula trancada, matriculados em menos de três módulos ou com carga horária semestral inferior a 50%. Dados sociodemográficos, antropométricos, dietéticos e clínicos foram coletados via *Google Forms*. A avaliação do consumo alimentar foi baseada no Guia Alimentar para a População Brasileira, caracterizando o consumo como "Adequado" ou "Inadequado", dividindo os alimentos em "saudáveis" (integrais, frutas, legumes, leguminosas, água, carnes magras) e "não saudáveis" (doces, bebidas industrializadas, ultraprocessados, salgados fritos). Foram estabelecidos critérios específicos para categorizar o consumo. Os dados foram analisados no Excel e apresentados como média, desvio padrão, frequência relativa e absoluta. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe, Campus Lagarto, CAAE nº 68306623.1.0000.0217.

RESULTADOS

33 estudantes de Nutrição (idade média 22 ±2,90), majoritariamente femininos (75,75%) e eutróficos (63,63%), foram avaliados. 57,57% residiam com os pais, 30,30% tinham renda de 1-3 salários mínimos. Quanto ao consumo de bebidas alcoólicas, 54,54% não consumiam, 39,39% ocasionalmente. Alterações de peso pós-ingresso afetaram 36,36%,

vinculadas a preferências alimentares e estresse. O questionário alimentar (22 questões) mostrou adequação em 68,18% dos grupos, mas destacou baixa ingestão hídrica (31,81%) e deficiências em integrais, pescados e frutas, e alto consumo de ultraprocessados. Quanto à substituição de refeições, 87,87% não substituíam o almoço, 66,66% não substituíam o jantar.

CONCLUSÃO

O presente estudo mostrou que, apesar dos estudantes possuírem algum conhecimento a respeito da alimentação, constatou-se uma inadequação no consumo de alguns grupos alimentares, de acordo com o Guia Alimentar.

Palavras-chave: Antropometria;Ingestão Alimentar;Alunos;Universidade.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Conteúdos Curriculares Privativos do Nutricionista

KÁTIA REGINA LEONI SILVA LIMA DE QUEIROZ GUIMARÃES; NATALIA ARAUJO DE OLIVEIRA; ANA MARIA CERVATO MANCUSO; ANDHRESSA FAGUNDES; MELISSA SCHIRMER; THAIZ MATTOS SUREIRA. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Conselho Federal de Nutricionistas, estabelecido pela Lei nº 6.583 de 1978, é uma autarquia federal sem fins lucrativos, com poderes concedidos pela União para normatizar, orientar, disciplinar e fiscalizar o exercício profissional de nutricionistas em todo o Brasil em prol da sociedade. Segundo o artigo 3º da Lei nº 8.234, de 1991, que regulamenta a profissão de nutricionista, o ensino das matérias profissionais dos cursos de graduação em nutrição, bem como o ensino das disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde são atividades privativas do nutricionista. Além do aumento do número de cursos de graduação nos últimos anos, as diversas estruturas curriculares, nomenclaturas e organizações de ementas, ampliaram a possibilidade de outros profissionais ministrarem componentes curriculares para o curso de nutrição, com consequente comprometimento na formação e no perfil do egresso. Diante o exposto, o presente estudo teve por objetivo definir os conteúdos curriculares privativos a serem ministrados por nutricionistas.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo qualitativo, descritivo e exploratório, realizado por meio de análise documental de normativas, ementas e componentes curriculares de diferentes cursos de graduação em nutrição do Brasil. A análise de conteúdo se desenvolveu por meio de 3 (três) etapas cronológicas: (a) a pré-análise; (b) a exploração do material; (c) e o tratamento e a interpretação dos resultados com base na Resolução do Conselho Nacional de Saúde nº 704 de 2022, que aprova as contribuições à proposta de Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

RESULTADOS

Ao todo, foram identificados 56 conteúdos privativos a serem ministrados por nutricionistas, subdivididos em 9 unidades temáticas: (i) alimentação e nutrição nas diferentes situações e fases do curso da vida; (ii) análise e vigilância alimentar e nutricional de indivíduos e coletividades; (iii) análise e vigilância alimentar e nutricional de indivíduos e coletividades; (iv) dietética e sistemas alimentares; (v) nutrição e alimentação para o exercício físico; (vi) políticas públicas de alimentação e nutrição; (vii) processos formativos em alimentação e nutrição; (viii) Produção de refeições para indivíduos e coletividades; e (ix) regulamentação e prática profissional. Os dados obtidos subsidiaram a elaboração da minuta de Resolução sobre os conteúdos curriculares

privativos do Nutricionista, ou seja, aqueles privativos a serem ministrados por docentes nutricionista, garantindo o perfil pretendido do egresso.

CONCLUSÃO

Conclui-se que, apesar dos conteúdos de graduação em nutrição permearem as diferentes áreas de atuação profissional, o estudo buscou contemplar todas as Instituições de Ensino Superior e facilitar a inter e a transdisciplinaridade na construção dos projetos pedagógicos, bem como a práxis do docente e do futuro egresso.

Palavras-chave: formação acadêmica;conselho federal;nutrição;formação profissional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Correlação entre a busca pela muscularidade e a insatisfação corporal em minorias sexuais

ISABELLA MARIA FIORI BRISOTTI[1]; MARIA LAURA PRECINOTTO[1]; PEDRO HENRIQUE BERBERT DE CARVALHO[2]; ALESSANDRA COSTA PEREIRA JUNQUEIRA[3]; MARIA FERNANDA LAUS[3]. 1. FACULDADE DE FILOSOFIA, CIÊNCIAS E LETRAS DE RIBEIRÃO PRETO - USP, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, JUIZ DE FORA - MG - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Exercícios destinados ao fortalecimento muscular podem proporcionar benefícios significativos para a saúde. No entanto, sua prática, quando impulsionada por pressões sociais em busca do corpo considerado "ideal", pode acarretar prejuízos. Historicamente, a concepção do corpo ideal diverge entre os gêneros, resultando em uma busca pela muscularidade entre os homens e pela magreza entre as mulheres. Embora haja um consenso na literatura sobre como fatores relacionados à imagem corporal operam em pessoas heterossexuais, ainda pouco se sabe sobre essas relações entre minorias sexuais. Assim, o presente estudo avaliou a relação entre comportamentos de busca pela muscularidade com a insatisfação corporal, insatisfação com a quantidade de músculos e insatisfação com a quantidade de gordura corporal em minorias sexuais.

MÉTODOS

Esse é um estudo transversal, observacional, aprovado pelo CEP da FFCLRP-USP (CAAE 63353122.0.0000.5407). Participaram 1123 indivíduos cisgêneros (567 mulheres lésbicas/bissexuais; 556 homens gays/bissexuais) entre 18 e 50 anos e a coleta foi realizada virtualmente, por meio da plataforma REDcap. Os participantes responderam um questionário de caracterização, com perguntas sobre insatisfação corporal e insatisfação com a quantidade de gordura e muscularidade e a *Drive for Muscularity Scale* (DMS), que tem como objetivo avaliar atitudes e comportamentos orientados para a muscularidade e a motivação para se tornar mais musculoso. Foi realizado um teste de correlação de Spearman (r), com nível de significância de $p < 0,05$.

RESULTADOS

Nas mulheres lésbicas e bissexuais, a busca pela muscularidade se correlacionou significativamente somente com a insatisfação com a quantidade de músculo ($r = 0,247$;

p = 0,000), mas não com a insatisfação corporal (*r* = 0,078; *p* = 0,065) e com a insatisfação com a quantidade de gordura (*r* = -0,017 *p* = 0,693). Já entre os homens gays e bissexuais, a busca pela muscularidade apresentou uma correlação significativa com a insatisfação corporal (*r* = 0,116; *p* = 0,006) e com a insatisfação com a muscularidade (*r* = 0,254; *p* = 0,000), mas não com a quantidade de gordura (*r* = 0,015; *p* = 0,726).

CONCLUSÃO

Entre mulheres, a busca pela muscularidade associou-se à insatisfação muscular, sem impacto em outros aspectos da imagem corporal. Em contrapartida, nos homens, a busca pela muscularidade associou-se não apenas à quantidade de músculos, mas à insatisfação geral com o corpo. Esses achados são plausíveis, dado que homens menos musculosos estão mais distantes do padrão corporal ideal, intensificando a insatisfação geral. Esses achados sugerem uma similaridade nos aspectos relacionados à busca pela musculatura em pessoas heterossexuais e minorias sexuais, o que contraria nossas hipóteses iniciais, dados que os poucos estudos na literatura com esse público concluíram que aspectos relacionados à imagem corporal diferem de acordo com a orientação sexual.

Palavras-chave: insatisfação;muscularidade;minorias sexuais.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Correlação entre marcadores antropométricos e bioquímicos e transtornos psicológicos na população carcerária

KAREN ORRIGO VIEIRA; KATHARINE MARGARITHA SATIRO BRAZ; HELOISA MEDEIROS; FELIPE ALVES; YARA PORTUGAL DE ARAÚJO; DALILA MOTER BENVEGNÚ. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A privação do convívio social, a estruturação e as mudanças ambientais nas prisões aumentam o risco de transtornos mentais como depressão, ansiedade e agressividade que são prevalentes na população carcerária. Uma das formas encontradas de compensação para essa instabilidade são mudanças dos hábitos alimentares que podem levar ao excesso de peso e a obesidade nas prisões brasileiras, sendo portanto, potencializadores de dislipidemias e outras Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) associadas. A seguinte pesquisa visou investigar a saúde mental, perfil nutricional e marcadores bioquímicos de detentos do Sudoeste do Paraná.

METODOLOGIA

Foi realizado aplicação da ficha de anamnese adaptada pelos autores (com aferição de altura e peso), incluindo o questionário BAI - Inventário de Ansiedade, BDI - Inventário de Depressão e EATA - Escala para Avaliação de Tendência à Agressividade, avaliando em leve, moderado e grave. Realizou-se coletas de sangue por profissional habilitado e traçado o perfil lipídico e nível glicêmico em laboratório pela técnica de colorimetria enzimática. Para análise estatística os dados foram submetidos ao teste de Qui-quadrado de Pearson, Correlação de Pearson e Spearman adotando-se o valor de $p<0,05$. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética (CEP - CAAE: 13261419.2.0000.5564).

RESULTADOS

130 detentos do sexo masculino participaram da pesquisa, onde 52,3% apresentaram sintomas de depressão, 42,3% apresentaram sintomas de ansiedade e a escala de agressividade indicou que 51,6% tinham tendência a comportamentos agressivos. Para o perfil nutricional dos detentos, a média do IMC foi de 27,37 + 5,34 kg/m², classificando-os em sobrepeso. Além disso, 27,7% dos indivíduos apresentaram colesterol total acima de 190 mg/dL (hipercolesterolemia) e 33,6% demonstraram níveis de triglicerídeos acima de 150 mg/dL, classificados com hipertrigliceridemia. Todos os participantes apresentaram-se com o colesterol HDL normal (> 40 mg/dL). Os que apresentaram baixo nível de colesterol total houve correlação com nível médio/alto de agressividade ($p = 0,012$) e os que tiveram níveis de triglicerídeos dentro do valor de referência (< 150 mg/dL) encontram-se com depressão leve ($p = 0,042$). Nenhuma relação foi encontrada para o perfil glicêmico.

CONCLUSÃO

Os transtornos mentais encontrados nas penitenciárias (ansiedade, depressão e agressividade) ocorrem por privação da liberdade e mudanças no ambiente social, levando o indivíduo a mudanças de hábitos alimentares e de exercício físico, ocasionando em perfil antropométrico e bioquímico acima do recomendado. Neste estudo, parte dos apenados apresentaram IMC médio classificado em sobrepeso e ao associar o estado mental dos detentos com o perfil lipídico, encontra-se depressão e agressividade. Ademais, os valores apresentados possuem potencial para problemas cardiovasculares e juntamente com o IMC elevado podem ser considerados fatores de risco para outras DCNT como diabetes, obesidade e neoplasias.

Palavras-chave: População carcerária;DCNT;Transtornos mentais;Sobrepeso.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Correlação entre sintomas de ansiedade, depressão e estresse e comportamentos sugestivos de Síndrome do Comer Noturno em candidatos à Cirurgia Bariátrica

RAFAELA LORENA VIANA COSTA; CLAUDIO HENRIQUE FONSECA DE LIMA; CARLOS DANIEL CARVALHO DE SENA; LUCAS EMANOEL COSTA GOMES; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL; DANIELA LOPES GOMES. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é considerada um problema de saúde pública mundial, ressalta-se que a obesidade não causa apenas complicações físicas, mas também prejuízos psicossociais. Nos casos de obesidade grave em que o tratamento clínico convencional não foi bem sucedido, a Cirurgia Bariátrica (CB) é indicada. Pessoas com obesidade grave, especialmente aquelas que aguardam a CB pelo sistema único de saúde, podem ser mais suscetíveis a prejuízos na qualidade do sono, que quando associados à presença de comportamentos sugestivos de Síndrome do Comer Noturno (SCN) podem dificultar o controle do peso, que é tão importante para redução do risco cirúrgico. Nesse sentido, o objetivo deste estudo foi correlacionar comportamentos sugestivos para SCN e sintomas de ansiedade, depressão e estresse em candidatos à CB.

MÉTODOS

Estudo transversal, descritivo e analítico realizado entre agosto e novembro de 2023 em um hospital público de Belém, com 116 candidatos à CB, de ambos os sexos. Foram coletados dados de peso e estatura para cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), o qual foi classificado de acordo com a OMS (1998). Foi aplicada a Escala de Depressão, Ansiedade e Estresse (DASS-21), instrumento utilizado para avaliar os níveis de sintomas relacionados a essas condições emocionais, esse questionário é composto por 21 perguntas que exploram os comportamentos e sensações vivenciados por um indivíduo nos últimos 7 dias. Foi aplicada a versão brasileira do Night Eating Questionnaire (NEQ), instrumento que avalia a presença de sintomas sugestivos de Síndrome do Comer Noturno, composto por 14 itens com 5 opções de resposta, variando de 0 a 4. Foi adotado ponto de corte de 25, onde pontuação maior ou igual a 25 indica presença de comportamentos sugestivos para SCN. Foi utilizado o software SPSS, v. 24.0 para a análise dos dados, considerando $p<0,05$. Este estudo teve a aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa (parecer nº 5.180.990).

RESULTADOS

Participaram do estudo 116 indivíduos com média de idade de 38,2 anos e de IMC de 46,2 kg/m². Quanto à presença de comportamentos sugestivos para SCN, 13,8% ficaram acima do ponto de corte. A frequência de nível normal/leve de sintomas de Depressão, Ansiedade e Estresse foi de 44%, 37,9% e 50%, respectivamente. O escore de SCN estava

positivamente correlacionado com os sintomas de depressão (p=0,000), ansiedade (p=0,001) e estresse (p=0,000), bem como encontrou-se correlação entre o IMC e os sintomas de ansiedade (p=0,042) e estresse (p=0,046).

CONCLUSÃO

Observou-se que 13,8% dos candidatos à CB apresentavam comportamentos sugestivos de SCN e que o escore de SCN estava correlacionado com sintomas de depressão, ansiedade e estresse, bem como o IMC apresentou correlação com sintomas de ansiedade e estresse.

Palavras-chave: Obesidade;;Ansiedade;;Síndrome do Comer Noturno;.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Cozinhas solidárias do MTST e acesso à alimentação adequada e saudável: uma análise diagnóstica

RAPHAELLA PADULLA BUONOMO; LÍVIA SAITO DIRANI; ANA PAULA BORTOLETTO MARTINS; ANA LÚCIA ZOVADELLI ROMITO; CLÁUDIA RAULINO TRAMONTT; CAMILA APARECIDA BORGES. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO A volta do Brasil ao mapa da fome em 2022 está relacionada com o desmonte da organização, gestão e orçamento das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional no país, agravados pela pandemia de Covid-19. A expansão de cozinhas solidárias lideradas por movimentos sociais como o Movimento dos Trabalhadores Sem Teto (MTST) se mostrou uma ferramenta emergencial de combate à fome e aos desertos alimentares. Este trabalho visa a caracterização da população atendida pelas cozinhas solidárias do MTST em 3 localidades, incluindo perfil sociodemográfico, de alimentação e de percepções do ambiente alimentar, e desta forma contribuir para a qualificação e o aprimoramento desses equipamentos. MÉTODOS Foi realizado um estudo transversal em 3 cozinhas solidárias coordenadas pelo MTST em São Paulo (Grajaú e Embu das Artes) e Ceilândia (Sol Nascente). Para a caracterização da população atendida, foi construído um questionário que inclui perguntas sobre dados sociodemográficos, de rotina alimentar, opinião sobre a qualidade das refeições servidas pelas cozinhas (utilizando escala de Likert de 5 pontos), consumo alimentar (utilizando os marcadores do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional do Ministério da Saúde -SISVAN) e sobre a percepção de ambiente alimentar (utilizando escala adaptada do ELSA-Brasil). Após treinamento da equipe, a coleta de dados aconteceu entre setembro e outubro de 2023. Para a análise dos dados, foram calculadas as frequências relativas (%) e absolutas das variáveis quantitativas. Este estudo foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE no: 70196123.2.0000.5421). RESULTADOS A maioria da população atendida pelas três cozinhas solidárias são pessoas pardas (54,2%) desempregadas (43,8%) e com ensino fundamental completo (50,0%). Dos participantes, 97,2% declararam realizar pelo menos o almoço provido pela Cozinha Solidária, a qual recebeu aprovação maior do que 80% em relação a sabor, qualidade, variedade, saudabilidade, capacidade de sustentar e a agradabilidade. A frequência de consumo alimentar no dia anterior indicou que 82,5% consumiram feijão, 63,1% alimentos ultraprocessados, 61,4% verduras e legumes e 46,0% consumiram frutas. Aproximadamente 70% da população que utiliza as cozinhas localizadas no estado de São Paulo perceberam o ambiente alimentar como saudável, enquanto que na região Centro-Oeste a percepção do ambiente alimentar foi pior. CONCLUSÃO A população atendida pelas cozinhas tem um baixo perfil socioeconômico e apresenta padrão alimentar semelhante ao observado pelo SISVAN. As cozinhas do Sudeste têm muitas semelhanças entre si, ao passo que a cozinha do Centro-Oeste se diferencia significativamente das outras, supondo ser percebida como uma região de deserto alimentar. Tais características, aliadas ao elevado grau de aprovação, confirmam a pertinência desses equipamentos e a necessidade de fortalecimento dessas ações como política pública.

Palavras-chave: Direito humano à alimentação adequada e saudável ;Cozinhas solidárias ;Movimento social;Ambientes alimentares.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Creditação da extensão no curso de nutrição: relato de experiência de atividades curriculares de extensão por meio de uma disciplina de caráter obrigatório

CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS; MARYAH CUNHA DA SILVA; HELENA TEDESCHI COSTA GOMES; LIZE STANGARLIN FIORI. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ (UFPR), CURITIBA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As atividades de extensão devem compor, no mínimo, 10% do total da carga horária curricular dos cursos de graduação. Porém, pouco se sabe ainda sobre as experiências da incorporação dessas no Curso de Nutrição. Assim, o objetivo deste trabalho é relatar a experiência da disciplina Extensão Universitária e Transformação Social II vinculada ao projeto de extensão Liga Acadêmica de Alimentação Coletiva e Segurança dos Alimentos (LAACS).

MÉTODOS

Em 2017, o Curso de Nutrição da Universidade Federal do Paraná (UFPR) realizou a reformulação do seu Projeto Pedagógico (PP). Dentre as modalidades de Atividades Curriculares de Extensão foi identificada a oferta de disciplinas de caráter obrigatório com carga horária destinadas à participação em Projetos de Extensão. Assim, foi incluída ao PP do Curso a disciplina Extensão Universitária e Transformação Social II (Código MA180). A disciplina obrigatória é ofertada, semestralmente, com carga horária de 30 horas, sendo caracterizada como prática específica, ou seja, turmas pequenas (5 discentes). Em 2023, uma das turmas ofertadas da MA180 foi vinculada ao projeto de extensão LAACS, e teve como objetivo geral vivenciar ações de extensão universitária em alimentação e nutrição. O programa da disciplina, assim como os objetivos específicos foram diferentes nos semestres, conforme a demanda das atividades do projeto de extensão. Os resultados obtidos por meio das ações das discentes também foram diferentes.

RESULTADOS

As ações foram realizadas no horário da aula em sala, laboratório de informática e campo. No primeiro semestre as discentes desenvolveram vídeos de orientações quanto as Boas Práticas na Manipulação da Nutrição Enteral Domiciliar (BPMNED). Esta ação também esteve vinculada a um projeto de pesquisa. A partir de documentos técnicos e científicos e da participação de mestrandas nas disciplinas, foram desenvolvidas duas séries de vídeos sobre o tema. Uma com foco na alta hospitalar (2 vídeos) e outra com recomendações gerais sobre a BPMNED (3 vídeos). Já no segundo semestre, a ação foi em parceria com a Cantina Maluco Beleza, uma ação da Rede de Saúde Mental e Economia Solidária de Curitiba e Região Metropolitana (LIBERSOL). As discentes acompanharam o processo produtivo, elaboraram fichas técnicas de três preparações comercializadas neste

ambiente, e fizeram o cálculo de preço para venda dos produtos, análise da qualidade das preparações, e a informação nutricional considerando as resoluções vigentes. Ao final isto foi apresentado aos funcionários da Cantina e seu coordenador. A avaliação da disciplina pelas discentes foi ótima, em ambos os semestres.

CONCLUSÃO

A disciplina, como foi estruturada, possibilitou o atendimento aos princípios extensionistas, visto que possibilitou a multidisciplinaridade e a interação dialógica, contribuiu com o impacto e transformação social, possibilitou a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, assim como impactou a formação das discentes.

Palavras-chave: Nutrição;Universidades;Educação.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Cuidado materno infantil: relato de experiência de integração ensino, pesquisa e extensão na graduação em Nutrição.

MACARENA URRESTARAZU DEVINCENZI; RENATA MANCHINI CARDOSO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - UNIFESP - CAMPUS BAIXADA SANTISTA, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A importância da nutrição no período gestacional e nos dois primeiros anos de vida, os primeiros mil dias de vida, é amplamente reconhecida, sendo crucial para o crescimento e desenvolvimento infantis. Nesse sentido é importante preparar o profissional para o cuidado em nutrição num contexto mais amplo, no âmbito do Sistema Único de Saúde e especialmente em situações de maior vulnerabilização das comunidades, pensando na garantia da Segurança Alimentar e Nutricional e de um cuidado integral a esse grupo. Umas das metas do Plano Nacional de Educação (PNE 2014-2024) prevê assegurar, no mínimo, 10% (dez por cento) do total de créditos curriculares exigidos para a graduação em programas e projetos de extensão universitária, orientando sua ação prioritariamente para as áreas de grande pertinência social. Compartilha-se a experiência desenvolvida de integração ensino, pesquisa e extensão num curso de graduação, na temática materno-infantil.

METODOS

Projeto de Extensão vem sendo desenvolvido desde 2019, em território de vulnerabilidade social no município de Santos, aprovado em Comitê de Ética em Pesquisa da universidade (CAAE 51791921.0.0000.5505) e na secretaria municipal de saúde. Composto por equipe interdisciplinar e interprofissional, com estudantes de nutrição, psicologia e serviço social com atuação junto a rede de atenção ao grupo materno infantil do município. As atividades de extensão compõem duas unidades curriculares do curso (Nutrição materno-infantil e Nutrição da criança e do adolescente), no quinto e sexto semestres da graduação, onde os estudantes realizam a discussão de casos, visitas aos serviços e elaboração de relatórios. Além de possibilitar o desenvolvimento de projetos de iniciação científica e Trabalhos de Conclusão de Curso na temática materno-infantil.

RESULTADOS

As duas unidades curriculares da graduação tem carga horária total de 240h, das quais 36h são curricularizadas neste projeto de extensão. O projeto tem sido classificado entre os primeiros no Edital de Bolsas de Extensão da Universidade. Os conteúdos desenvolvidos no âmbito do projeto incluem a saúde e nutrição da gestante, o cuidado pré-natal no SUS, a atenção ao parto e ao recém-nascido; o programa recém-nascido de risco; a mortalidade materna e infantil; o manejo do aleitamento materno e introdução da

alimentação complementar; crescimento infantil. A avaliação realizada pelos estudantes indica que a experiência nos territórios e serviços contribui para sua formação e aproxima da vivência profissional, com destaque para o pensamento crítico e reflexões sucitadas pelos casos da realidade.

CONCLUSÃO

A experiência de integração ensino, pesquisa e extensão, possibilita aos estudantes da graduação vivências, reflexões e trocas de saberes a partir da prática e na relação com serviços e comunidades. Permite uma formação ampliada e comprometida com a realidade, visando a saúde e nutrição plenas ao grupo materno-infantil.

Palavras-chave: Extensão Comunitária;Formação Acadêmica;Saúde Materno-Infantil.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Culinária Inclusiva: Um Livro de Receitas Sem Glúten para Todos os Paladares

GIOVANA GABRIELE GABARDO[1]; ANGELICA APARECIDA MAURICIO[2]. 1. UFPR, CURITIBA - PR - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANA, CURITIBA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A doença celíaca é um desafio significativo para a saúde global. O glúten, presente em cereais como trigo, cevada e centeio, desencadeia reações autoimunes prejudiciais para aqueles afetados por essa condição. Essa resposta, por vez, pode causar uma inflamação crônica sistêmica de baixo grau, resultando em complicações de saúde. Para melhorar a qualidade de vida dos celíacos, a adoção de uma dieta estritamente isenta de glúten é essencial. Nesse contexto, o objetivo deste trabalho foi a criação de um e-book para pessoas
com Doença Celíaca, elaborado de maneira bastante explicativa, capaz de proporcionar conhecimento sobre a doença, além de fornecer informações para aprimoramento da compreensão dos ingredientes utilizados, bem como receitas sem glúten.

MÉTODOS

Foi realizada uma revisão integrativa, com busca em bases de dados científicas eletrônicas,
utilizando operadores lógicos booleanos AND e OR, e com diversos descritores relacionados à alimentação sem glúten; onde 30 artigos relevantes foram identificados sobre
o tema. Após a revisão, verificou-se os ingredientes com maior presença, de forma que esses
foram utilizados nas preparações, uma vez considerados adequados para os critérios técnicos
e preferências populares. Quanto à elaboração do ebook, as receitas foram formuladas e preparadas em ambiente caseiro, com condições controladas, e contaram com documentação
sobre etapas do processos, medidas, tempos de cocção, técnicas de preparo, informações sensoriais e nutricionais, através da criação de Fichas Técnicas de Preparo. Além disso, houve registro fotográfico para cada prato, a fim de fornecer representação visual detalhada.

RESULTADOS

O e-book apresenta 22 formulações que destacam os alimentos livres de glúten, mas também
oferecem diversidade e sabor às refeições diárias e comemorações eventuais. As receitas são

acompanhadas por informações detalhadas sobre ingredientes e técnicas de preparo, além de
medidas caseiras e materiais mais utilizados dentro de uma cozinha, garantindo uma experiência culinária gratificante para os indivíduos celíacos.
CONCLUSÃO

O e-book não apenas preenche uma lacuna na oferta de receitas sem glúten, mas também promove uma compreensão mais profunda da doença celíaca e dos ingredientes apropriados para
os indivíduos afetados. Ao oferecer alternativas saudáveis, acessíveis e saborosas, este projeto não apenas facilita a adaptação à dieta isenta de glúten, mas também contribui para
uma melhor qualidade de vida e inclusão social para os celíacos.

Palavras-chave: Doença Celíaca;Preparações Culinárias sem Glúten;Dieta sem Glúten.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Cumbuca dos sabores: relato de experiência sobre a promoção de boas práticas alimentares

MYLA REBECA ANDRADE DOS SANTOS; ADRILLANY DA COSTA SANTOS; GUSTAVO ALVES AMORIM; THAINA RIBEIRO SANTOS; JÉSSICA LAÍS NOGUEIRA DA SILVA; MARIANNE LOUISE MARINHO MENDES.
UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO, PETROLINA - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A contemporaneidade tem elevado a tomada de decisões alimentares inadequadas, devido à prevalência de critérios de conveniência e de limitado conhecimento para discernir entre opções salutares e desfavoráveis disponíveis em mercados. Com o intuito de democratizar informações sobre padrões nutricionais, o Ministério da Saúde (MS) concebeu o Guia Alimentar para a População Brasileira, um compêndio para propagar diretrizes e fomentar práticas alimentares mais saudáveis. Neste contexto, emerge o projeto "Cumbuca dos Sabores", concebido por membros do curso de Nutrição da Universidade de Pernambuco (UPE), que visa promover a adoção de comportamentos alimentares salutares entre discentes do Ensino Fundamental II na Escola de Aplicação da UPE, visando aprimorar a compreensão destes educandos sobre a composição e qualidade dos alimentos. Assim, objetiva-se relatar a vivência dos graduandos ao executar este projeto.

MÉTODOS

Este trabalho se configura como relato de experiência do projeto Cumbuca dos Sabores, conduzido junto à turma do oitavo ano da Escola de Aplicação da UPE *Campus* Petrolina durante o ano de 2023. Participaram das ações 70 escolares, entre 13 a 15 anos, sendo executores do projeto 10 graduandos de nutrição da UPE, orientados por uma docente do referido curso. Nas intervenções, utilizaram-se de práticas lúdicas abordando os capítulos 2 e 3 do Guia Alimentar, referentes a "A escolha dos alimentos" e "Dos alimentos à refeição", onde era feito inicialmente uma breve explicação para contextualização do tema. Na oficina 1, realizou-se um Jogo de Tabuleiro de compras, no qual buscou-se distinguir alimentos *in natura*, processados e ultraprocessados (AUP). A segunda focou na apresentação dos grupos alimentares com um jogo de perguntas no estilo "passa ou repassa". Por fim, na terceira, exibiu-se o filme "Shiki Oriori: O Sabor da Juventude", onde se abordou como a alimentação traduz afeto entre as pessoas e também como essa relação pode ser negativa por pressão social.

RESULTADOS

Pôde-se perceber que com a primeira intervenção os alunos puderam diferenciar alimentos processados de AUP, além de conseguirem exemplificar razões para privilegiar os alimentos *in natura*. Na segunda oficina, observou-se bastante entusiasmo dos escolares ao descobrirem a existência de grupos alimentares e a viabilidade de realizar

substituições preservando a qualidade nutricional das refeições. E com a terceira, os escolares relataram que perceberam que a nossa vivência influencia diretamente a relação com o alimento.

CONCLUSÃO

A receptividade às oficinas por parte dos escolares e as interações e exemplificações destes durante as intervenções, demonstrou uma assimilação eficaz dos conceitos, assim como o êxito da abordagem escolhida durante a realização do projeto. Com essa vivência, os graduandos perceberam a importância de utilizar estratégias dinâmicas e linguagem adequada com o público alvo, a fim de promover de forma leve o aprendizado no contexto alimentar.

Palavras-chave: Comportamento alimentar;Guia alimentar;Hábitos alimentares;Ensino.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Curricularização da extensão como prestação de serviço em saúde no ensino das universidades

VITOR SANTIGO DE CASTRO ALENCAR BARROS[1]; FABIANA OLIVEIRA DOS SANTOS CAMATARI[2]. 1. UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO, PETROLINA - PE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO, PETROLINA-PE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO: A integração entre ensino, pesquisa e extensão é crucial para o fortalecimento das universidades, promovendo a formação dos estudantes e contribuindo para o desenvolvimento da comunidade. A participação em atividades de extensão enriquece o engajamento social dos estudantes, desenvolvendo cidadania e qualificação profissional. A curricularização da extensão desafia as instituições a repensarem suas práticas, propondo uma abordagem que ultrapasse os limites da sala de aula tradicional. Nesse contexto foi concebido um projeto de extensão no curso de Nutrição da Universidade de Pernambuco, Campus Petrolina, intitulado "A Bioquímica na Promoção e Tratamento de Doenças Nutricionais".

MÉTODOS:Este projeto de exposição sobre nutrição e saúde buscou disseminar conhecimentos da disciplina de Bioquímica da Nutrição, a exposição aconteceu na Universidade de Pernambuco, após a submissão a pró-reitoria de extensão. A abordagem prática incluiu a criação de materiais didáticos, enquanto a estrutura da exposição contou com estações temáticas, promovendo a interação ativa do público. A avaliação contínua, por meio de questionários, proporcionou insights para melhorias futuras. Os alunos foram divididos em grupos e os temas sorteados incluíram intolerância à lactose, alergia à proteína do leite de vaca, dislipidemias, hipertensão arterial, deficiência de vitamina D, deficiência e sobrecarga renal de vitamina C, anemia ferropriva e osteoporose. Em resumo, o projeto buscou oferecer uma experiência educativa envolvente, destacando a importância da nutrição na manutenção da saúde e fornecendo ferramentas práticas para a prevenção e tratamento de doenças relacionadas à alimentação.

RESULTADOS: Os resultados refletiram não apenas o entendimento profundo dos alunos sobre os temas, mas também a habilidade em transmitir esses conhecimentos de forma envolvente e acessível. A iniciativa demonstrou, através das análises realizadas pelos professores e monitores envolvidos, eficácia na integração entre teoria e prática, enriquecendo o aprendizado dos estudantes e contribuindo para a disseminação de informações relevantes à comunidade acadêmica e além.

CONCLUSÃO: O projeto realizado ressalta a relevância da curricularização da extensão nas instituições de ensino superior. Ao transmitir conhecimentos de forma acessível à comunidade, como foi realizado, essa forma abordagem não apenas enriquece o aprendizado dos estudantes, mas também destaca o papel transformador da universidade na sociedade. O aprofundamento no metabolismo dos nutrientes, a abordagem de doenças específicas em grupos de alunos, com a criação de materiais visuais criativos, exemplifica

como a curricularização da extensão fortalece a conexão entre teoria e prática, a exposição realizada não apenas avaliou os alunos, mas também ressaltou como essa integração beneficia a comunidade acadêmica e amplia o impacto da educação além dos limites tradicionais comumente utilizados.

Palavras-chave: Curricularização;Ensino;Integração teórico prática;Nutrição e saúde;Extensão universitária;.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Curricularização da extensão na graduação em nutrição: qual o panorama das práticas extensionistas nas universidades federais do Brasil?

LISIANE VECCHI; VANESSA RAMOS KIRSTEN. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, SANTA MARIA - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A extensão universitária apresenta-se como uma estratégia para aumentar as experiências práticas dos alunos e promover um retorno importante à comunidade que se beneficia das trocas com a academia. O último Plano Nacional de Educação propôs a obrigatoriedade de 10% da carga horária dos cursos de graduação destinados para atividades extensionistas. Até 2023, todas as Instituições de Ensino Superior deveriam implementar a indissociabilidade entre ensino-pesquisa-extensão, por meio do percentual definido no Plano Nacional de Educação para a extensão nos currículos. Assim, o objetivo da pesquisa foi descrever o panorama das práticas extensionistas nos currículos dos cursos de graduação em Nutrição de universidades federais.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa documental com base na análise de Projetos Pedagógicos de Cursos (PPC) de universidades federais do Brasil, ativas no Ministério da Educação, que oferecem o curso de graduação em nutrição. A busca dos PPCs deu-se por meio dos sites das universidades e, quando não disponível, por meio da solicitação pelos e-mails das coordenações, no primeiro semestre de 2023. Utilizou-se uma planilha de extração de dados.

RESULTADOS

Das 43 universidades federais com cursos de nutrição registrados no portal do MEC em 2023, 7 foram excluídas por estarem em implementação da curricularização da extensão e 20 foram consideradas como perda (site desatualizado e/ou não tinham informações de contato atualizadas no mesmo e/ou não responderam o e-mail). Foram incluídos na pesquisa dezesseis Projetos Pedagógicos de Cursos de Nutrição de universidades federais brasileiras (todas de turno integral): 6 da região Sul, 4 da Sudeste, 4 da Centro-Oeste, 2 da Nordeste e nenhuma da Região Norte. A maioria (n=11) implantou a curricularização da extensão em 2023 e as demais entre 2017 e 2022. A carga horária mínima e máxima destinada à extensão nas disciplinas foi de 315 e 434 horas, respectivamente. Seis PPCs apresentaram informações referentes a disciplinas complementares de extensão, quatro não descrevem as disciplinas com carga extensionista, sete não especificam a carga horária relacionada às Atividades Complementares de Extensão e 15 tinham descritos projetos de extensão. Três PPCs incluíram os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável. O público e local das ações de extensão mais descritas foram os Ciclos da vida (n= 19,

materno infantil, criança, adolescente, adulto e pessoa idosa) e a Atenção Primária à Saúde ou Atenção Básica (n=14).

CONCLUSÃO

Conclui-se que a maioria dos PPCs dos cursos analisados não contemplam a descrição das disciplinas práticas, complementares e atividades de extensão e que a atuação no SUS, foi predominante, de acordo com o que preconizam a diretrizes curriculares nacionais para os cursos de nutrição.

Palavras-chave: Ensino superior;;Nutricionista; ;Atenção Primária à Saúde; ;Extensão comunitária;.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Curso de culinária profissional e segurança alimentar com merendeiras de escolas públicas: um relato de experiência da extensão universitária

FABIANE FABRIS; MARIA AUGUSTA FREITAS DE QUEIROZ; HÉLIO CRECÊNCIO JUNIOR; LOUYSE SULZBACH DAMÁSIO; PAULA ROSANE VIEIRA GUIMARÃES. UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE (UNESC), CRICIÚMA - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Este resumo apresenta um relato de experiência da extensão universitária vivido no primeiro semestre de 2022 com merendeiras da rede municipal de ensino de Forquilhinha - Santa Catarina. Com o foco de trazer outra perspectiva de cardápios escolares e colaborar com a solução de problemas enfrentados na alimentação escolar, como a utilização de novos ingredientes e outros alimentos que compõem a cultura local, e produção de receitas de acordo com a resolução n° 6/2020 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, que proíbe a oferta de alimentos ultraprocessados e açúcares no ambiente escolar, para crianças menores de três anos. O projeto de extensão "Curso de Culinária Profissional e Segurança Alimentar" aprovado e financiado pelo Edital N° 358/2020 do Programa Institucional de Bolsas de Extensão da Pró-Reitoria Acadêmica (PROACAD) da Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC, é desenvolvido através do Curso de Nutrição.

MÉTODOS

Por meio de aulas dialógicas e oficinas de culinária, o projeto objetivou alinhar o senso crítico da alimentação, as boas práticas de manipulação de alimentos com as habilidades das merendeiras participantes. Foram realizados 10 encontros semanais, e dentre os assuntos abordados, se fizeram presentes: o direito humano adequado à alimentação, restrições alimentares (doença celíaca, alergia à caseína e intolerância à lactose), aproveitamento integral de alimentos, os malefícios do excesso de açúcar na saúde da criança, Plantas Alimentícias Não Convencionais – PANCs e normas higiênico-sanitárias respaldadas na resolução RDC n.º 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. As receitas desenvolvidas não continham açúcar, mel, adoçantes e alimentos ultraprocessados, buscando valorizar os alimentos da cultura regional e trazendo uma perspectiva mais saudável e sustentável no cardápio da alimentação escolar.

RESULTADOS

Os cardápios foram reformulados, com inclusão das novas preparações na alimentação escolar da rede municipal de ensino. Foram ampliados os conhecimentos sobre alimentação e nutrição, bem como, a adaptação das merendeiras a nova legislação, houve a oferta de uma alimentação mais segura e nutricionalmente adequada para os estudantes do município. Aos acadêmicos, o conhecimento prático e teórico obtido ao pesquisar e se aprofundar em assuntos antes de repassá-los, possibilitou o ganho de experiência antes da formação, além da vivência humanitária, de conhecer diferentes pessoas e realidades, enxergando problemas reais enfrentados em diferentes âmbitos. O projeto possibilitou a troca de conhecimentos entre os extensionistas e as merendeiras, beneficiando ambas as partes.

CONCLUSÃO

As merendeiras demonstraram engajamento durante o processo e realização profissional, ao colocar em prática os conhecimentos obtidos no curso. Os extensionistas encerraram os encontros do projeto com mais conhecimento científico, mas também com mais empatia, e uma visão ampliada das relações humanas.

Palavras-chave: alimentação coletiva;extensão universitária;nutrição;merendeiras.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

De onde vem os alimentos e quem são as pessoas envolvidas nesse processo: um relato de experiência

AMANDA TAMARINDO DA SILVA; DEBORA CRUZ PORCINO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA, BARREIRAS - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é caracterizada como um campo do conhecimento de prática contínua e permanente, transdisciplinar e multiprofissional, que visa promover a prática autônoma de hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para assegurar o Direito à Alimentação Adequada e Saudável, estimulando a reflexão acerca das escolhas alimentares, considerando o indivíduo em seus aspectos socioculturais, biológicos, ecológicos e ambientais, e tudo isso foi considerado no momento de elaborar a ação, buscando maneiras de provocar essa reflexão no público alvo. O objetivo principal é fazer com que o público alvo conheça os aspectos ecológicos do alimento, no que diz respeito às etapas do sistema alimentar e ao reconhecimento de todas as pessoas que estão envolvidas nesse processo, desde quem planta até quem prepara e serve esse alimento.

METODOLOGIA

A ação foi construída por estudantes do 5º semestre de nutrição e realizada em 3 etapas: primeiro a fase exploratória, para conhecer as dependências da escola que nos receberia, a turma e suas demandas para traçar o que seria abordado na ação. Em seguida, iniciou-se o planejamento com a elaboração de um estudo de caso elaborado com as informações colhidas na visita o qual foi elaborado a partir do Arco da Problematização de Maguerez, descrevendo a realidade observada, pontos-chave, teorização utilizada que seria relacionada com os pontos-chave e a hipótese de solução. E a última etapa: elaboração da ação. A ação foi pensada de forma a envolver as crianças e fazer com que elas fossem protagonistas naquele momento. O título da ação foi "De onde vem os alimentos e quem são as pessoas envolvidas nesse processo".

RESULTADOS

Os estudantes do 4º ano foram divididos em 5 grupos, elaboraram um cartaz com as etapas de produção de 5 alimentos diferentes e depois apresentaram para os demais. Assim, foi possível perceber que a dinâmica motivou os estudantes a colaboração e interatividade, estimulou a capacidade criativa, além de expandir o conhecimento acerca da importância do cuidado com os alimentos e como eles chegam até a nossa mesa. E, ao realizarem a atividade final ficou visível que eles absorveram tudo o que discutido nesse momento, além de proporcionar aos estudantes um momento de reflexão, troca e construção do saber.

CONCLUSÃO

Com tudo que foi discutido ao longo do semestre e aplicado em campo, fica claro a importância e a necessidade da EAN, da organização de cada passo para um roteiro final, de como ter a melhor postura e abordagem com o nosso público, considerando que tudo isso contribui para chamar atenção dos estudantes e atraí-los para a dinâmica, além do que é fulcral levar essas discussões de EAN para fora dos muros da academia, estimulando o senso crítico da comunidade acerca da promoção e proteção da saúde, de considerar o alimentos em seus aspectos sociais e culturais e o quanto isso é necessário para o desenvolvimento humano no que diz respeito às políticas públicas e à saúde.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional;Sistema Alimentar;Transdisciplinar;Multiprofissional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Desafios e conquistas na implementação da nova Resolução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) em um Centro de Educação Infantil (CEI) do município de Petrópolis, RJ.

TALITA DO NASCIMENTO PEREIRA; TIFANI CAMPOS RAIMUNDO; TALITA LELIS BERTI; ESTHEFANIE PARREIRA MELLO DIAS. UNIFASE, PETRÓPOLIS - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), tem como objetivo garantir uma alimentação adequada a crianças e adolescentes matriculados na rede pública de ensino. Recentemente aconteceram mudanças no PNAE, como a Resolução FNDE n° 06/2020 de 8 de maio de 2020, preconizando a proibição de alimentos ultraprocessados, e a adição de açúcar, mel e adoçantes nas preparações culinárias e bebidas para crianças menores de 3 anos de idade. Porém foram encontradas resistências por parte das crianças, como a baixa adesão às trocas alimentares realizadas na merenda, e a dificuldade da equipe escolar para alterar a forma de preparo dos alimentos, como a elaboração de preparações sem ultraprocessados. O objetivo deste estudo é descrever um relato de experiência sobre os desafios e conquistas na implementação da nova Resolução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, em um Centro de Educação Infantil (CEI) do município de Petrópolis, RJ.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência desenvolvido em um CEI pertencente ao território de uma Unidade de Saúde da família do município de Petrópolis, RJ. A experiência ocorreu em duas etapas: 1) Escuta das demandas do CEI conhecendo as dificuldades e desafios apresentados pela equipe quanto às mudanças no PNAE e a rotina alimentar dos alunos avaliando a aceitação da merenda escolar. 2) Implementação de uma ação educativa, com atividades direcionadas aos funcionários do Centro de Educação Infantil, alunos e familiares.

RESULTADOS

Foram executadas ações educativas para a equipe do CEl, com o objetivo de esclarecer dúvidas em relação à nova resolução e promover conhecimento em saúde demonstrando os riscos vinculados ao consumo de alimentos ultraprocessados a longo prazo. Em seguida foi realizada uma dinâmica sobre a composição nutricional dos alimentos ultraprocessados, e foi disponibilizado às merendeiras um ebook de receitas saudáveis de acordo com a nova resolução, para melhorar a aceitação das crianças em relação às mudanças no cardápio. Com os alunos foi realizada através de uma atividade lúdica, com o objetivo de conscientizá-las sobre a importância de ter uma alimentação saudável. Foi elaborado um material educativo com informações baseadas no guia alimentar para

crianças menores de 2 anos, com o objetivo geral de estimular uma alimentação saudável para crianças de forma dinâmica e criativa.

CONCLUSÃO

As ações e os objetivos foram concluídos com sucesso, e os funcionários avaliaram de forma positiva as ações, as quais agregaram para formação de conhecimento sobre o motivo das alterações no Programa Nacional de Alimentação Escolar, reconhecendo que as mudanças visam a qualidade de vida, saúde e bem estar dos estudantes.

Palavras-chave: Promoção da saúde;Alimentação escolar ;Comportamento alimentar;Ultraprocessados ;Pré-escolares.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Desafios e Reflexões: Metodologias Ativas na Disciplina de Epidemiologia Nutricional

CARLOS ALEXANDRE FELÍCIO BRITO[1]; BEATRIZ ESCALER ARRUDA[2]; CECILIA ZANIN PALCHETTI[2]; EDUARDO DE CARLI[2]; ELAINE VALDNA OLIVEIRA[2]; DIRCE MARIA MARCHIONI[2]. 1. UNIVERSIDADE MUNICIPAL DE SÃO CAETANO DO SUL, SÃO CAETANO DO SUL - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

A pesquisa em formação em saúde é essencial, focando nas lacunas do atendimento à saúde e nos desafios complexos enfrentados. No contexto específico da nutrição universitária, persiste um modelo tradicional com estrutura curricular baseada em disciplinas, protagonismo do professor e métodos bancários. Diante da necessidade de desenvolvimento contínuo dos futuros nutricionistas, as metodologias ativas (MA) emergem como uma abordagem promissora no ambiente educacional formal. Este estudo visa investigar a percepção dos alunos sobre o uso de metodologias ativas na disciplina de Epidemiologia Nutricional, identificando desafios e oportunidades para aprimorar a formação acadêmica em nutrição. Classificada como qualitativa descritiva e interpretativa, seguindo o Design Experiment Research, a pesquisa teve três fases: Prospectiva, Reflexiva e Retrospectiva. Focaremos nas fases Reflexiva e Retrospectiva, realizadas na Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. O trabalho teve aprovação pelo CEP com número de parecer 6.590.729. Os participantes (n=42) eram alunos do terceiro ano do curso de Nutrição. Utilizando um questionário, a pesquisa avaliou a percepção dos alunos sobre a disciplina, especialmente em relação à relevância dos conhecimentos adquiridos, buscando discutir a eficácia das metodologias ativas. A análise dos resultados foi conduzida com o *software IRaMuTeQ*, incluindo contagem de frequência, análise de similitude e avaliação. A maioria dos alunos (71,6%) considerou a experiência satisfatória, 21,4% indiferentes e 4,8% insatisfatórios. A análise de avaliação revelou atitudes positivas, indicando a eficácia das metodologias ativas. As qualidades percebidas no corpus textual indicam uma visão holística que os futuros nutricionistas devem adquirir. A dinâmica proporcionada pelas metodologias ativas enfatiza a interação entre os alunos, centrando o ensino no aluno, não no professor. Destaca-se a forma como a disciplina foi oportunizada aos alunos, permitindo melhor aproveitamento do tempo e captura de novos conhecimentos. A pesquisa ressalta a importância das estratégias utilizadas para promover novos *insights*, crítica e reflexão nos alunos sobre o conteúdo disciplinar. Os achados qualitativos oferecem indicadores valiosos para aprimorar as práticas pedagógicas na formação de nutricionistas. Conclui-se que uma abordagem mais equilibrada, flexível e alinhada às demandas contemporâneas é necessária para preparar os alunos de forma eficaz para a profissão de nutricionista.

Palavras-chave: Metodologias Ativas;Formação em Nutrição;Epidemiologia Nutricional;Percepção dos Alunos;Práticas Pedagógicas.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Desafios na aplicação do protocolo de atendimento nutricional em dor crônica: um relato de experiência

MARCIA CRISTINA ALMEIDA MAGALHÃES OLIVEIRA[1]; VERA FERREIRA ANDRADE DE ALMEIDA[2]; LUANA ÉVINY SOARES ALVES[2]; ANA CAROLINE ROCHA DOS REIS[2]; EDNA AMORIM DOS SANTOS[2]; CRISTIANE SANTOS MATIAS[2]. 1. HOSPITAL DA OBESIDADE, CAMAÇARI - BA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A dor crônica se caracteriza por apresentar duração superior à 3 meses e o tratamento demanda de um suporte multiprofissional, no qual a nutrição está inserida. A dietoterapia possibilita o fornecimento de nutrientes capazes de modular as vias fisiopatológicas da dor, diminuindo a inflamação e o estresse oxidativo. Com isso, é necessário que o tratamento prestado aos pacientes seja individualizado e adequado tanto ao nível de dor quanto às demais condições clínicas e socioeconômicas, alcançando assim um atendimento humanizado e estratégico na promoção de saúde. Objetiva-se apresentar os desafios na aplicação de um protocolo para atendimento nutricional de pacientes portadores de dor crônica.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa qualitativa, descritiva, do tipo relato de experiência de um projeto de extensão de uma Clínica Escola de Nutrição, em uma universidade pública, na cidade de Salvador. Para isso, é aplicado um protocolo elaborado especificamente para atendimentos de pacientes com dor crônica contendo escalas validadas para detectar fatores como o nível de dor e a gravidade dos sintomas: QIF (Questionário sobre o Impacto da Fibromialgia); IBD (Inventário Breve de Dor)/The Brief Pain Inventory (BPI); Escala Visual Analógica (EVA) e Inventário Resumido da Dor. Somado a isso, anamnese contendo: condições socioeconômicas, hábitos de vida, medicações em uso, avaliação antropométrica, questionários de frequência alimentar (QFA), recordatório 24h e preferências alimentares.

RESULTADOS

O primeiro desafio foi conhecer a fisiopatologia da dor crônica. Em seguida, adaptar o espaço de atendimento com cores claras e acesso com cadeira de rodas e tempo da consulta para 30 minutos, já que a maior parte dos pacientes apresentam níveis de dor elevados e não conseguiam ficar por muito tempo. Em seguida, realizar avaliação antropométrica, pela dificuldade em obter as dobras cutâneas pela dor ao realizar movimentos de flexão, logo foi escolhido uso da bioimpedância para avaliação antropométrica. Por fim, a elaboração do plano alimentar com os principais nutrientes capazes de modular a dor como ômega-3, magnésio, vitamina C e do complexo B,

considerando a condição socioeconômica, interações fármacos x nutrientes, cultura e hábitos de vida.

CONCLUSÃO

É possível concluir que a aplicação de um protocolo nutricional para atendimento de pacientes com dor crônica requer um atendimento individualizado, humanizado, influenciado pelo nível de dor do paciente. Essa análise induz a uma melhor capacitação dos profissionais e acadêmicos para atendimentos e intervenções mais eficientes e adequadas a este público.

Palavras-chave: Dor Crônica;Ensino;Pesquisa;Dietoterapia.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Descrição metodológica do grupo de Whatsapp "SISAN nos municípios"

CRISTINE GARCIA GABRIEL[1]; MARIA EDUARDA ZYTKUEWISZ CAMARGO[1]; FELIPE BRUNO LUPI VERGARA[1]; ISIS LEITE FERREIRA[2]; ELCIO DE SOUZA MAGALHÃES[2]; GIOVANA FELICIO LIMA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL; 2. MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO E ASSITÊNCIA SOCIAL, FAMÍLIA E COMBATE À FOME, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A recente mudança da agenda governamental federal recolocou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) como sistema chave para a promoção da segurança alimentar e nutricional (SAN). O objetivo do trabalho é apresentar uma das estratégias de comunicação adotadas pelo governo federal para retomada dos vínculos e diálogos federativos com os gestores envolvidos com o SISAN e/ou com as políticas e programas de SAN desenvolvidos nos municípios brasileiros.

MÉTODOS

Trata-se de um produto desenvolvido sob o financiamento do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS), no âmbito da Secretaria Extraordinária de Combate à Pobreza e à Fome. O trabalho apresenta o processo de desenvolvimento de um grupo no aplicativo Whatsapp denominado "SISAN nos Municípios". O grupo foi criado em junho/2023 com o objetivo de facilitar o contato entre o governo federal e os atores e gestores municipais envolvidos com o Sistema e/ou com as políticas e programas de SAN, visando estimular o debate e reflexões em prol do fortalecimento do SISAN e da relação federativa.

RESULTADOS

Elaborou-se um documento orientador da dinâmica de funcionamento do grupo, com definição de agendas semanais, mensais e atribuições de responsabilidades. Atualmente o grupo é composto por 402 participantes, distribuídos nas diversas regiões e municípios brasileiros. O grupo possui momentos fechados e abertos para participações. O grupo funciona diariamente para compartilhamento de notícias, na modalidade grupo fechado. Além disso, conta com duas dinâmicas semanais: a "Terça de Diálogos" e a "Sexta Pedagógica". A primeira consiste em fomentar debates guiados a partir de uma pergunta norteadora para os integrantes contribuírem e enviarem experiências correlatas, na modalidade grupo aberto por 24h. Posteriormente, faz-se a síntese e arquivamento dos diálogos. Quanto à Sexta Pedagógica, consiste na disponibilização de distintos materiais pedagógicos, como artigos, podcasts e vídeos, com o intuito de contribuir com a formação dos participantes, na modalidade grupo fechado. Foi realizada uma média de 82

contribuições a cada Terça de Diálogos e foram compartilhados 23 materiais nas Sextas Pedagógicas. O grupo segue aberto para novos integrantes.

CONCLUSÃO

A dinâmica de movimentação do grupo sugere o emprego eficaz das tecnologias de comunicação, impulsionando a troca de experiências, facilitando os processos de formação e corresponsabilização na governança do SISAN. Nota-se contudo, durante a "Terça de Diálogos", o surgimento de questões nem sempre guiadas pela pergunta norteadora, mas relacionadas a operacionalização de programas de SAN, notadamente o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e ao processo de adesão ao SISAN. Nesse sentido, para fins de aprimoramento da comunicação, recomenda-se que seja realizada uma mediação técnica, capaz de interagir e elucidar dúvidas frequentes dos gestores integrantes do grupo.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional;Disseminação de informação;Projeto de Comunicação em Educação baseada em Mult;Meios de Comunicação Sociais.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Desejo alimentar de alunas do curso de nutrição de uma Universidade Federal antes e durante a pandemia de COVID-19

GIOVANA SOUZA OLIVEIRA; ANDRESSA LEMES DE ASSIS; KARINE ANUSCA MARTINS; RAQUEL MACHADO SCHINCAGLIA; LUCIANA BRONZI DE SOUZA; MARÍLIA MENDONÇA GUIMARÃES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A pandemia de COVID-19 desencadeou preocupação, estresse e medo, na população mundial. Com a grande disseminação do vírus, foram adotadas medidas de isolamento social para evitar a transmissão da doença. Com as medidas adotadas durante a pandemia de COVID-19, conjuntamente ao sentimento de insegurança, surgem repercussões mentais e psicológicas, influenciando o desejo alimentar, que se refere a vontade de consumir um alimento específico, sendo esse estado responsável por promover impulsos intensos e comportamentos consumistas e ingestivos, sendo relacionados ao aumento do consumo em comedores reprimidos. O presente estudo, possui intenção de estudar os fatores e alteração do comportamento alimentar antes e durante a pandemia de COVID-19.

MÉTODOS

O estudo com delineamento quase-experimental, submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás (UFG), CAAE: 11162919.9.0000.5083, foi desenvolvido em duas etapas: coleta de dados de forma presencial, no período pré-pandemia e coleta de dados de forma on line, durante a pandemia. A amostragem foi realizada, considerando : anuência da unidade acadêmica, triagem dos estudantes matriculados conforme critérios de inclusão, convite para pesquisa e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido , alocação das estudantes ao estudo. Foi aplicado um questionário com variáveis socioeconômicas, antropométricas e acadêmicas e a escala Falta de Controle sobre a Alimentação do Food Cravings Questionnaire-T Reduced. Participaram presencialmente do estudo no período pré-pandêmico, 173 estudantes. No período pandêmico houve o envio de formulário online para todas as estudantes ativas do curso de nutrição em junho/2020, do qual 122 responderam.

RESULTADOS

Observou-se aumento na intensidade do desejo alimentar (escala de falta de controle sobre a alimentação) durante a pandemia de COVID-19, quando comparado ao período pré-pandemia (15 pontos vs. 13 pontos; $p = 0,012$). A pandemia não teve efeito no desejo alimentar ao avaliarmos a idade, a classe econômica, o estado civil, o estado nutricional e as variáveis acadêmicas. Em relação à cor da pele, as estudantes pretas e pardas tiveram

aumento do desejo alimentar (falta de controle sobre a alimentação) em relação às estudantes brancas (p = 0,008).

CONCLUSÃO

Observaram-se resultados expressivos quanto ao aumentado desejo alimentar, comparando o antes e durante a pandemia por COVID-19. Logo, as principais contribuições deste estudo residem em conhecer os efeitos da pandemia de COVID-19 sobre o desejo alimentar intensos em estudantes de uma Universidade Federal e sua presença aumentada em situações de isolamento social.

Palavras-chave: Desejo alimentar;COVID-19;Nutrição;Comportamento alimentar.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Desejo e prazer na alimentação de mulheres adultas: Um estudo utilizando photovoice

GABRIELA BATISTA RIBEIRO MENDONÇA[1]; CARINA CARLUCCI PALAZZO[1]; BARBARA ESTEVES LEGHI[2]; ROSA WANDA DIEZ-GARCIA[2]. 1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, RIBEIRAO PRETO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O desejo e o prazer alimentares estão presentes no cotidiano e motivam o consumo alimentar. O desejo alimentar é estimulado por elementos muitas vezes sutis do ambiente que geram pensamentos repentinos capazes de desencadear a simulação mental do prazer e/ou satisfação do consumo. Já o prazer alimentar está relacionado à ativação do sistema de recompensa no momento em que o alimento é consumido. Alimentos mais palatáveis, ou seja, mais associados à sensação de prazer, tendem a ser consumidos em maior quantidade. Na atualidade, essas duas dimensões do comer são fortemente exploradas pela publicidade e indústria alimentares que estimulam o consumo excessivo de alimentos. O objetivo deste trabalho é descrever e analisar expressões do desejo e do prazer alimentares vivenciados por mulheres adultas com dificuldade no manejo do peso corporal.

MÉTODOS

Estudo transversal, descritivo e analítico, conduzido pelo método qualitativo photovoice adaptado. É parte de um projeto que desenvolveu e aplicou o Programa de Educação Alimentar e Nutricional com Exercícios Sensoriais e Cognitivos (PESC) que, entre outros temas, explora o desejo e o prazer alimentares a partir de situações cotidianas para promoção da consciência das experiências alimentares. As participantes realizaram o registro fotográfico acompanhado da descrição de situações ou elementos do seu dia a dia relacionados ao desejo e ao prazer alimentares. Os registros obtidos são o objeto de análise deste estudo. Os resultados foram analisados por meio da análise de conteúdo com método dedutivo, de modo que categorias foram definidas com o objetivo de acessar as expressões do desejo e prazer alimentares como objeto e como processo. A aprovação ética deste estudo foi obtida pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital das Clínicas de Ribeirão Preto (HCRP-USP), protocolo 3.335.083.

RESULTADOS

Foram obtidos 51 registros de 22 participantes, sendo a maioria dos registros (70,6%) sobre o desejo alimentar. Todas as participantes realizaram pelo menos um registro relacionado ao desejo alimentar, enquanto somente 12 participantes (54%) fizeram um registro acerca do prazer alimentar. O desejo foi expresso intensamente e permeou as rotinas das participantes, se manifestando como gatilho para ações como comer o

alimento desejado, cozinhar e ir até o local de venda. O prazer, apesar de exercer influência sobre decisões alimentares como interromper uma refeição, continuar o consumo ou repetir a preparação, foi experienciado e percebido de forma menos evidente e tende a ser atenuado à medida que o consumo ocorre.

CONCLUSÃO

O desejo e o prazer alimentares operam de forma a influenciar escolhas e práticas alimentares. O desejo atua de forma mais enfática do que o prazer no contexto estudado, uma vez que foi mais facilmente descrito e associado ao impulso de comportamentos e motivação para o consumo. Houve mais dificuldade no registro da percepção e da descrição do prazer alimentar pelas participantes.

Palavras-chave: comportamento alimentar;desejo alimentar;prazer alimentar;educação alimentar e nutricional;photovoice.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Desenvolvimento de jogo educativo de tabuleiro para promoção de práticas alimentares saudáveis entre escolares

EDGARD FRANCO GOMES; GIOVANNA CUNHA; GUSTAVO BRANDIZZI NOVAES; YAN DANTAS; FERNANDO MARCELLO NUNES PEREIRA; NATACHA TORAL. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação saudável é essencial na fase escolar, considerando seu papel na formação de hábitos adequados e no aprendizado. Ações educativas voltadas à promoção da alimentação saudável podem se beneficiar do uso de jogos, pois, ao jogar, a criança pode aprender, colocar habilidades em prática, inventar, descobrir e experimentar situações de modo lúdico. Contudo, o uso de jogos como recurso de aprendizagem é algo geralmente negligenciado por professores. O objetivo deste trabalho foi desenvolver um jogo de tabuleiro para promoção de práticas alimentares saudáveis entre escolares.

MÉTODOS

Para o planejamento do jogo de tabuleiro, foram considerados como aspectos norteadores: 1) princípios do Guia Alimentar da População Brasileira; 2) dados epidemiológicos sobre alto consumo de produtos ultraprocessados e baixo de alimentos in natura ou minimamente processados, e informações sobre práticas alimentares inadequadas no público infantil, como comer em frente a telas; 3) princípios apresentados no Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) para as Políticas Públicas, em se recomendam atividades reflexivas e geradoras de autonomia; 4) mecânica dos jogos de RPG (do inglês *Role Playing Games*), em que um mestre narra uma aventura e os jogadores tomam decisões frente aos desafios, usando dados de diversos lados; e 5) características gerais de escolares do ensino fundamental I, a quem se destina a proposta. Para criação do tabuleiro e pinos do jogo, utilizaram-se o programa Adobe Photoshop® e impressora 3D.

RESULTADOS

Foi desenvolvido jogo de tabuleiro com 40 casas, sendo que em 13 delas há leitura de cartas pelo professor. Foram selecionados dados de seis, oito e dez faces para o jogo. Sete casas representam cartas com "benefícios" para o jogador, como: *"Muito bem! Você brincou bastante com seus amigos ao ar livre e depois bebeu bastante água; na próxima rodada, jogue o dado com mais lados";* e "*Gostei de ver! Você não tomou refrigerante hoje e bebeu bastante água, avance 2 casas".* Em outras seis casas, há "punições" para

os jogadores, como: "*Eita! Hoje você não comeu nenhuma fruta, volte 1 casa*" e "*Poxa! Você ficou mexendo no celular enquanto comia; na próxima rodada jogue o dado com menos lados*". Foram desenvolvidos 39 textos alternativos para as cartas de benefícios e punições, ampliando as possibilidades de contato dos estudantes com os princípios norteadores do jogo. Para torna-lo mais atrativo, os pinos foram desenvolvidos no formato de cães e sapos coloridos.

CONCLUSÃO

Foi desenvolvido um jogo de tabuleiro para crianças do ensino fundamental I, que pode ser facilmente aplicado em sala de aula pelo professor, ampliando possibilidades de recursos de EAN para promoção de alimentação saudável. A proposta tem potencial por ter sido pautada em princípios atuais e relevantes para contribuir para a formação de hábitos alimentares adequados na fase escolar, sendo necessária sua aplicação em estudos futuros.

Palavras-chave: Jogos;Alimentação saudável;Educação alimentar e nutricional;Estudantes;Criança.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Desenvolvimento de um jogo educacional para promover a educação alimentar e nutricional por meio do processamento de alimentos - um relato de experiência

BRENDA INARA PEREIRA CABRAL. FACULDADE ESTÁCIO BELÉM, BELÉM, PARÁ – BRASIL., BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) desempenha um papel crucial na abordagem contemporânea de desafios nutricionais. No contexto da Segurança Alimentar e Nutricional e da Promoção da Saúde, a EAN busca estratégias dinâmicas que envolvam diálogo individual e coletivo. Este estudo visa destacar a importância de abordagens educacionais abrangentes, especialmente para crianças, que moldarão hábitos alimentares ao longo da vida. A motivação central é explorar a construção de um jogo da memória sobre processamento de alimentos, alinhado ao Guia Alimentar para População Brasileira, para facilitar a transmissão de conhecimentos e a promoção de escolhas alimentares mais saudáveis.

MÉTODOS

Este relato de experiência descreve a criação de um jogo infantil de Educação Alimentar e Nutricional baseado no Guia Alimentar para População Brasileira. Inspirado no "Semáforo de Alimentos", o jogo classifica alimentos em verde (*in natura*), amarelo (processados) e vermelho (ultraprocessados). As cartas do jogo representam essas categorias, incentivando a memorização e a compreensão do processamento de alimentos. O jogo, desenvolvido com ilustrações próprias no aplicativo CANVA, visa tornar o aprendizado divertido e eficaz.

RESULTADOS

O "Jogo da Memória: Processamento de Alimentos" oferece benefícios educacionais, destacando a diferenciação entre alimentos minimamente processados, processados e ultraprocessados. A pontuação é atribuída ao par de cartas, seguindo a lógica das cores: cartas verdes valem 3 pontos, as amarelas 2 pontos e as vermelhas 1 ponto. Ao final do jogo, o vencedor é determinado com base na contagem de pontos. O desempate, prioriza a quantidade de pares verdes, seguida das amarelas e, por fim, das vermelhas. Esse sistema não apenas torna o jogo diferenciado de um jogo da memória normal, como também reforça a importância dos alimentos *in natura* e minimamente processados, o jogo promove escolhas conscientes e saudáveis. Além disso, contribui para uma compreensão mais profunda da qualidade dos alimentos consumidos.

CONCLUSÃO

O contexto de mudanças sociais no Brasil impulsionou a criação do Guia Alimentar para a População Brasileira, tornando-se uma estratégia de EAN. O "Jogo da Memória: Processamento de Alimentos" surge como uma ferramenta educacional valiosa para promover hábitos alimentares saudáveis. Ao integrar aprendizagem e aprendizagem, o jogo pode ser uma abordagem eficaz para melhorar a compreensão do processamento de alimentos e encorajar escolhas conscientes. Em resumo, este jogo pode ser uma contribuição significativa para a promoção da qualidade de vida por meio de escolhas alimentares adequadas e saudáveis.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional;Processamentos de alimentos;Jogos.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Desenvolvimento e otimização operacional de irrigação localizada do Laboratório Aberto de Agroecologia, Nutrição e Tecnologia da Universidade Federal Fluminense

JENNIFER CALAZANS DA CONCEIÇÃO; MATHEUS BRITO OLIVEIRA DA SILVA; LEONARDO DA SILVA HAMACHER; PATRÍCIA CAMACHO DIAS; DANIELE DA SILVA BASTOS SOARES; ROSEANE MOREIRA SAMPAIO.
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE (UFF), NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Grupo de Ensino, Extensão e Pesquisa em Alimentação e Saúde Escolar da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal Fluminense (GEPASE-UFF), integrado à Rede de Agroecologia desta Universidade, desenvolveu o Laboratório Aberto de Agroecologia, Nutrição e Tecnologia (LAANT-UFF), que inclui um conjunto de canteiros agrícolas localizados no campus Valonguinho-UFF. O laboratório tem por finalidade o cultivo voltado na olericultura em conjunto com Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), promovendo ações de ensino, pesquisa e extensão de forma multidisciplinar e tendo a agroecologia como seu principal pilar, alinhado à inserção de tecnologias sustentáveis. Sistemas automatizados com distribuições eficientes evitam que as áreas cultivadas possam sofrer por super ou sub irrigação, sendo prejudiciais para o desenvolvimento das culturas. Visando isso, e tendo em vista o cultivo adequado e sustentável das espécies cultivadas, objetivou-se desenvolver um sistema de irrigação com temporização automática no LAANT.

MÉTODOS

Foi desenvolvido um sistema de irrigação por gotejamento. A implantação do sistema contou com um planejamento do lay out em CAD (Computer Aided-Design) seguido da identificação das peças e do orçamento com posterior instalação do conjunto de acionamento, das derivações com emissores e testes de uniformidade de distribuição de água no sistema, aferindo sua eficiência operacional. Os testes foram realizados por meio da coleta dos volumes de água despejados pelos emissores ao longo de 10 minutos de irrigação e os dados foram organizados de forma a proporcionar o Coeficiente de Uniformidade de Christiansen (CUC) e o Coeficiente de Uniformidade da Distribuição (CUD).

RESULTADOS

O sistema de irrigação contemplou todos os canteiros do LAANT, compreendendo 37,51m2. O gotejamento se configurou como uma alternativa mais econômica por evitar desperdícios na evaporação e por erradicar perdas no percurso d'água e facilitar a manutenção da irrigação que anteriormente era realizada manualmente. Ao todo foram necessárias 33 peças para a implantação, bem como um orçamento de R$ 1.068,50. A eficiência operacional foi classificada como excelente, apresentando 93,64% de coeficiente de CUC e 85,4% de CUD, configurando-se como um sistema viável e eficaz para espaços urbanos.

CONCLUSÃO

A automatização do processo de irrigação implementado colaborará e facilitará a manutenção do laboratório, promovendo o cultivo adequado das espécies plantadas, bem como auxiliará na redução do desperdício de água durante a irrigação, integrando alimentação saudável ao cultivo sustentável, preservando recursos naturais.

O LAANT é um espaço que possibilita o desenvolvimento de tecnologias sustentáveis por meio da interdisciplinaridade entre diferentes cursos, propiciando um ambiente multidisciplinar que integra ensino, pesquisa e extensão, consolidando-se enquanto um espaço aberto para experimentação e inserção de tecnologias sustentáveis.

Palavras-chave: Irrigação por gotejamento;Cultivo de alimentos;Recursos naturais.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Desenvolvimento e produção de materiais de educação alimentar e nutricional para a população de São Tomé e Príncipe

DILÚVIA BOA MORTE VIEGAS D´ABREU ANTÓNIO[1]; MEYER MADRE DE DEUS DO ROSÁRIO ANTÓNIO[2]; KELLY CRISTINA DE MOURA BOMBEM[1]; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA[1]. 1. UNESP, BOTUCATU - SP - BRASIL; 2. ESCOLA SUPERIOR DA EDUCAÇÃO DO INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA-IPB, PORTUGAL, SÃO TOMÉ - SAO TOME E PRINCIPE.

INTRODUÇÃO

A prática de uma alimentação adequada e saudável é fundamental para a manutenção da vida e do bem-estar de uma sociedade, principalmente nos primeiros estádios de vida. Não obstante, em São Tomé e Príncipe (STP) tem-se registado mudanças de estilo de vida e hábitos alimentares e, como consequência, o surgimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) como a diabetes, hipertensão, acidente vascular cerebral, doenças cardíacas, cancro, sobrepeso e obesidade. Na necessidade de promover a mudança de atitudes e comportamentos que promovam hábitos alimentares, na ausência de um guia alimentar, instrumento orientador que define as diretrizes utilizadas nas escolhas alimentares saudáveis para a população, o Ministério da Saúde através do Programa Nacional de Nutrição (PNN) e o Centro Nacional de Educação para Saúde (CNES), com o financiamento *The Vacine Alliance* (GAVI), produziu e divulgou materiais de educação alimentar e nutricional baseando dos hábitos alimentares locais.

MÉTODOS

O estudo utilizou o método descritivo qualitativo baseado na descrição do processo. aonde primeiramente desenhou-se uma proposta para elaborar, multiplicar e divulgar ferramentas de educação alimentar e nutricional para colmatar a inexistência do guia alimentar. Posteriormente se elaborou os conteúdos dos diferentes materiais, seguido de um atelier de validação, antes da multiplicação e divulgação destas ferramentas. Todas as ações foram coordenadas e desenvolvidas pela PNN em 2021, com apoio e colaboração de uma equipa multidisciplinar.

RESULTADOS

No Final do trabalho foram produzidas e divulgadas quatro modalidades de materiais de educação alimentar e nutricional (EAN), sendo: spot radiofónico, vídeo, manual e cartazes. Os spots radiofónicos sobre a alimentação e hábitos alimentares saudáveis continham quatro mensagens dirigida a mulheres grávidas, lactante, mulheres em idade fértil, pais e encarregados de educação e a população em geral. O vídeo produzido era referente a alimentação saudável durante a gravidez. Os cartazes, num total de 50, ilustram os grupos de alimentos e os manuais, ilustrativos e didáticos, para crianças maiores de 3 anos de idade (80) e adolescentes e jovens (80). Estes materiais foram

distribuídos em diferentes instituições de Governamentais, unidades de saúde, livraria, associações locais e escolas.

CONCLUSÃO

O conteúdo, o tipo de material utilizado para a elaboração e a modalidade dos materiais foram aceitos pelos beneficiários. Tanto os profissionais de saúde como os de outras áreas reconheceram a importância e a qualidade do material produzido. Por outro lado, sublinharam a necessidade de aumentar a quantidade e frequência de divulgação. O spot e o vídeo continuam a ser divulgado na radio e televisão nacional de STP. O desenvolvimento destas ferramentas serve de apoio e experiência para a elaboração do guia alimentar.

Palavras-chave: alimentação;EAN;hábitos alimentares;São Tomé e Príncipe.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Desenvolvimento tecnológico de dieta experimental purificada, hiperlipídica, peletizada, indutora de obesidade para roedores de laboratório

LETÍCIA MARIA PAULA DA SILVA; LEANDRO KANSUKE OHAROMARI; JULIA BÔRO DE LIMA; CAMILA VENTURINI AYRES CUNHA; MARIA CRISTINA CHIARINELLI NUCCI MASCARENHAS; DENNYS ESPER CINTRA.
UNIVERSIDADE DE CAMPINAS, LIMEIRA - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Dietas do tipo "hiperlipídicas" são amplamente utilizadas para o desenvolvimento do modelo experimental de obesidade e comorbidades associadas. Entretanto, o elevado teor de gordura implica em consistência pastosa, de característica muito amolecida, podendo comprometer o experimento por interferir no consumo alimentar, comportamento animal, tempo de prateleira, higiene da gaiola e da própria dieta. O objetivo deste trabalho é o melhoramento tecnológico da textura da dieta hiperlipídica tradicional, a fim de formar *pellets* duráveis, resistentes e que promovam a manutenção do hábito de roer, uma vez que é designada a roedores.

MÉTODOS

Foram realizadas 15 novas formulações, respeitando os parâmetros do *American Institute of Nutrition*, variando quantidades de sólido, gordura, temperatura, processo e adição de agente estruturante alimentício, desenvolvido em nosso laboratório. Foram submetidas a análise de consistência e *snap test* em texturômetro universal, atividade de água e exsudação de óleo. As três melhores formulações foram aplicadas em modelo animal, aprovado pelo Comissão de Ética no Uso de Animais (6173-1/2023), onde Camundongos Swiss, machos de 4 semanas de idade, foram mantidos em dietas experimentais por 8 semanas, para teste fisiológico de eficiência obesogênica das nova dietas quando comparadas à dieta hiperlipídica tradicional (amolecida), bem como à dieta controle comercial, normocalórica, sendo: dieta comercial normocalórica (A), *soft diet 1* (B), *new soft diet 2* (C), *new pelletized diet 3* (D), *new pelletized diet 4* (E). Diferença estatística: análise de variância ANOVA e em seguida do teste de Tukey, com ($p \leq 0,05$)

RESULTADOS

A escolha dos materiais e o processamento pode interferir aumentando a dureza do *pellet*, demonstrados na análise de consistência e teste de tensão de ruptura, onde o aumento na concentração de amido dextrinizado ou celulose não ajudaria na dureza, enquanto a granulatura, ou ordem de adição de alguns ingredientes interfere mais. Todas as reformulações apresentaram baixa atividade de água. As formulações peletizadas (D/E) apresentaram baixa exsudação, perdendo pouca gordura para o meio. O modelo animal indicou maior ganho ponderal, circunferência da cintura e % massa adiposa entre as novas

formulações propostas, quando comparadas à normocalórica (A) ou hiperlipídica sem melhoramento (B).

CONCLUSÃO

O desenvolvimento de novas formulações geraram ganho de peso significativo com aumento do percentual de gordura, se distanciando dos resultados da dieta normocalórica, o que indica sucesso no intuito de induzir obesidade no modelo animal experimental. No mais, as dietas peletizadas favoreceram o manuseio e armazenamento das dietas, além de apresentarem menor exsudação de óleo, menor contaminação da dieta, maior conservação da porção calórica e exatidão do consumo alimentar. Por fim, testes biomoleculares são necessários para confirmarem o sucesso metabólico na reformulação da dieta hiperlipídica.

Palavras-chave: Dieta hiperlipídica;pelet;AIN-93;camundongos;obesidade.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Desenvolvimento tecnológico de um extrato seco de Solanum sessiliflorum Dunal.

ZANIA REGINA FERREIRA PEREIRA; JIOVANNA MARIA DE ARAÚJO MONTEIRO; PAULO SENNA TAYLOR BITTENCOURT; EMERSON SILVA LIMA; ROSANY PICCOLOTTO CARVALHO,. UNIVERSIDADE FEDERAL DA AMAZONAS, MANAUS - AM - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Amazônia é conhecida mundialmente por sua diversidade de biomas com importantes características da biodiversidade e ecossistema servindo de habitat para muitas espécies de plantas. Estas plantas proporcionam benefícios para saúde como no caso, o cubiu, (*Solanum sessiliflorum* Dunal),é um fruto pertencente à família Solanaceae, espécie nativa da Amazônia, amplamente distribuída nas regiões equatoriais úmidas do Brasil, Peru e Colômbia. É um fruto suculento, de baixa caloria e fonte de minerais, vitaminas e fibras como: fósforo, magnésio, zinco, ferro, niacina, ácido cítrico, pectina, compostos fenólicos, carotenoides, ácido ascórbico e as características nutricionais, sensoriais e diversos benefícios do cubiu para saúde têm sido relatadas em literatura, é utilizado *in natura* ou processado industrialmente como alimento, produtos farmacêuticos, cosméticos, sendo recomendado pela indústria farmacêutica, principalmente para o controle dos níveis de colesterol, ácido úrico, glicose e triglicerídeos sendo ainda pouco explorado na elaboração de produtos biotecnológicos utilizando processamento térmico de secagem, por exemplo.Portanto, este trabalho desenvolveu um modelo tecnológico para obtenção de extrato seco de cubiu.

MÉTODOS

Neste estudo, todas as análises foram realizadas em triplicata. Utilizou-se o fruto do cubiu *in natura*, cortado em cubos, processado para elaboração do extrato seco em estufa com circulação de ar forçado na temperatura de 70°C em um período de 72h. Para determinação do resíduo seco, utilizou-se o método direto de remoção da água por aquecimento e secagem seguindo processo de evaporação a 105°C até peso constante através da porcentagem (%) de perda de massa em estufa. Para análise de solubilidade, foi realizada dissolução em dimetil sulfóxido (DMSO) e álcool a 96°. A análise da perda da umidade do extrato foi realizada em (%) pelo equipamento analisador de umidade por infra-vermelho. O registro das análises de umidade ocorreu em intervalos específicos da secagem, iniciando (T0), 2, 6, 12, 24, 48 e 72 horas. A quantificação de compostos fenólicos e atividade redutora do radical DPPH do extrato foram realizadas pelo método espectrofotométricos.

RESULTADOS

Obteve-se 4% de resíduo seco a partir da polpa processada. Quanto a solubilidade os resultaram comprovaram que o dimetil sulfóxido (DMSO) foi o solvente que apresentou

melhor solubilidade sobre o extrato seco. Como esperado, o teor de umidade diminuiu durante todo o processo: (T0) 90,90% ± 0,71; (2h) 89,41% ± 0,79; (6h) 82,66% ± 3,44; (12h) 18,02% ± 0,40; (24h) 5,67% ± 0,57;(48h) 2,79% ± 0,59; (72h) 2,23% ± 0,11. O resultado encontrado de fenólicos totais foi de 1,2 ± 0,2 % e 53,6 ± 1,3% de inibição do radical DPPH.

CONCLUSÃO

A secagem do extrato de cubiu por estufa de circulação de ar forçada mostrou ser um método de desenvolvimento tecnológico eficaz na preservação da atividade antioxidante dos frutos de *Solanum sessiliflorum* Dunal.

Palavras-chave: cubiu;atividade antioxidante;extrato seco;umidade.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Desmame gentil: um guia prático para auxiliar no processo de desmame de forma segura e tranquila

TAINÁ NEVES DE SOUZA; JENNIFER CALAZANS DA CONCEIÇÃO; DANIELE MENDONÇA FERREIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE (UFF), NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A prática de amamentar vai além de aspectos fisiológicos naturais e nutricionais. O contato entre mãe e filho durante esse processo é capaz de gerar fortes laços afetivos, e depois de estabelecido esse vínculo, torna-se difícil desfazê-lo. Profissionais de saúde são formados para orientar e incentivar a amamentação. No entanto, no que tange a orientações de como realizar o desmame, os mesmos apresentam dificuldades para aconselhar as famílias neste processo, que deve ocorrer de forma tranquila, segura e respeitosa, a fim de não causar abalos emocionais, tanto na mãe quanto no filho. Assim, o objetivo deste trabalho foi desenvolver um material educativo com estratégias para o desmame de forma gentil como apoio para profissionais de saúde e para as famílias.

MÉTODOS

As informações fornecidas no material educativo foram selecionadas a partir de materiais relacionados à temática presentes na literatura científica, preconizando estratégias práticas e viáveis de serem executadas no cotidiano das famílias, além de informações e dicas essenciais para o esclarecimento de cada etapa do processo de desmame, envolvendo a mãe, o bebê e toda a rede de apoio que participa desse processo. O material foi desenvolvido por meio da plataforma digital Canva e foi utilizada uma linguagem acessível, sem a utilização de termos técnicos científicos, além de figuras para ilustrar e auxiliar na compreensão da informação compartilhada.

RESULTADOS

O material é constituído por 35 páginas, sendo dividido em oito capítulos: “Apresentação”, “Introdução” (O que é desmame gentil), “Capítulo 1: A alimentação”, “Capítulo 2: Comunicação afetiva”, “Capítulo 3: Retirada gradual das mamadas”, “Capítulo 4: Envolvimento ativo o ambiente social e familiar”, “Capítulo 5: Missão cumprida: O desmame”, e “Como saber se o desmame está no caminho certo?”. Todas as informações foram baseadas em evidências científicas cujas referências são apresentadas ao final do material.

CONCLUSÃO

Este material apresenta-se como uma importante ferramenta para proporcionar um desmame gentil e respeitoso tanto para a mãe, quanto para o filho, considerando que esta fase pode ser permeada de incertezas e inseguranças. As estratégias e dicas deste material se tornam imprescindíveis para proporcionar maior segurança e motivação durante todo o processo de desmame, visto que contemplam abordagens práticas e consolidadas na literatura científica, além de serem esclarecedoras, bem direcionadas, e com uma linguagem acessível, propiciando a sua execução, e fortalecendo o vínculo entre mãe e filho.

Palavras-chave: Aleitamento materno;;Apoio educativo;;Relações mãe-filho;.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Despertando Consciência: Aproveitamento integral de alimentos como atitude sustentável e nutritiva a partir de um programa de educação alimentar e nutricional

THAINÁ OLIVEIRA DOS SANTOS; MICAELE DE SOUSA LEITE; THAÍS NUNES ALVES REIS; GRAZIELE BRITO DE SENA; SAMUEL RODRIGUES BARROS; DIEGO FELIPE DOS SANTOS SILVA. UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO, PETROLINA - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O aproveitamento integral de alimentos é um método que oferece vantagens como a redução de custos e do desperdício, o aumento do valor nutricional, maior rendimento do alimento e a elaboração de preparações diversificadas. O acesso aos alimentos depende do poder aquisitivo da sociedade, entretanto, o aproveitamento máximo do alimento, torna-se uma alternativa eficiente para o combate à fome e prevenção de doenças carenciais, podendo ser praticada independentemente de classe social ou condição econômica. Nesta perspectiva, este trabalho teve como objetivo desenvolver um programa de educação alimentar e nutricional para adolescentes de uma escola pública explanando sobre a importância do aproveitamento integral dos alimentos.

METODOLOGIA

Trata-se de um relato de experiência a partir de um programa de educação alimentar e nutricional realizado com estudantes do 2º ano de uma escola estadual, localizada no Sertão do submédio do São Francisco, em Petrolina-PE. A proposta do projeto foi idealizada na disciplina de Educação Nutricional 2, por estudantes do 5º período do curso de Nutrição, de uma instituição pública. A abordagem ocorreu de forma expositiva dialogada, utilizando proposta teórico prática, com recursos audiovisuais (textos, imagens e vídeos), a fim de facilitar o processo de ensino aprendizagem. Os conteúdos selecionados explanaram desde o contexto da compostagem até o aproveitamento na integra do alimento. Foi realizada uma prática gastronômica com elaboração de receitas, previamente estabelecidas e que evidenciaram o que foi discutido. Como complemento, foram entregues *e-books* com mais receitas para que os alunos pudessem preparar em suas próprias casas e ao término os participantes responderam um formulário para avaliar o programa de educação proposto.

RESULTADOS

Houve participação ativa dos estudantes em todos os momentos, desde as discussões na roda de conversa até a prática gastronômica realizada. Durante a prática foi produzida a seguinte preparação: chips de batata doce, feitos no forno e na air fryer. Destaca-se que ao experimentar a preparação produzida, os estudantes se surpreenderam com os sabores, a maior parte repetiu e a aceitabilidade foi de 97%. Os mesmos referiram que, facilmente,

conseguiriam reproduzir em casa o que foi aprendido e difundir a família as preparações realizadas.

CONCLUSÃO

Diante da experiência, foi possível observar que o projeto proporcionou conscientização sobre o desperdício alimentar e seus impactos ambientais e sociais, além dos benefícios para a saúde ao consumir diferentes partes dos alimentos. Envolver os estudantes no processo, possibilitou o desenvolvimento de habilidades culinárias, promoção de práticas sustentáveis, permitindo-lhes assumir um papel ativo em suas escolhas alimentares e estilo de vida. Essas lições podem ter um impacto significativo e duradouro em suas perspectivas e comportamentos e que pode ser difundido no meio em que vivem.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional;Aproveitamento Integral;Extensão Universitária;Conscientização.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Diagnóstico dos resíduos sólidos orgânicos no Laboratório de Alimentos e Dietética da Universidade Federal Fluminense

JENNIFER CALAZANS DA CONCEIÇÃO; MILENA DA SILVA MACHADO; DANIELE MENDONÇA FERREIRA; DANIELE DA SILVA BASTOS SOARES; PATRÍCIA CAMACHO DIAS; ROSEANE MOREIRA SAMPAIO. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE (UFF), NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A compostagem trata-se de um processo que produz composto orgânico através da decomposição de matéria orgânica por microrganismos, sendo uma alternativa para destinar adequadamente os Resíduos Sólidos Orgânicos (RSO). Considerando isso, este estudo objetivou diagnosticar a produção de resíduos orgânicos provenientes do Laboratório de Alimentos e Dietética da Universidade Federal Fluminense (LABDI-UFF) para a implementação de um sistema de compostagem no espaço produtivo de olericultura e Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), localizado no campus Valonguinho da UFF, intitulado Laboratório Aberto de Agroecologia, Nutrição e Tecnologia (LAANT).

MÉTODOS

A coleta dos dados foi realizada por um período de 30 dias no LABDI. Foram disponibilizadas lixeiras próprias para o descarte dos RSO que poderiam ser designados à compostagem, separando-os dos demais. Associado a isso, foram distribuídos cartazes nas bancadas do LABDI informando os tipos de RSO que poderiam ou não serem destinados a lixeira da compostagem, sendo permitido todos os resíduos provenientes de frutas e hortaliças não cítricas (desde que não estejam coccionados com condimentos e temperos), e não permitidos os restos e sobras de preparações alimentares, os resíduos de alimentos de origem animal e de alimentos com característica cítrica, a borra e o coador descartável de café. A pesagem dos resíduos ocorreu por meio da técnica de pesagem direta, utilizando uma balança eletrônica com capacidade máxima de 30 Kg, modelo W30 Welmy, precisão 10 g, sendo realizada ao final das ministrações das aulas e das atividades no LABDI. Número CAAE: 0390.0.258.258-11.

RESULTADOS

Os dados foram coletados durante o mês de novembro de 2023. Nas cinco semanas do mês, foram registrados, sequentemente, 7,78 Kg, 2,51 Kg, 2,91 Kg, 0,94 Kg e 1,04 Kg de resíduos permitidos na compostagem. A variação no quantitativo de RSO deu-se por

conta dos diferentes temas das aulas práticas realizadas no LABDI. As aulas que foram trabalhadas frutas e hortaliças geraram maiores quantidades de RSO, devido ao pré preparo, enquanto as aulas sobre cereais e leguminosas quase não tiveram essa produção. Além disso, algumas atividades realizadas no LABDI não são frequentes, o que faz com que haja variação na produção de RSO semanalmente.

CONCLUSÃO

A quantificação dos RSO no LABDI indicou uma variação semanal. A partir do diagnóstico realizado, será possível dimensionar a capacidade total necessária da composteira para comportar adequadamente os resíduos gerados. A implementação da compostagem no espaço acadêmico é imprescindível no que tange conscientizar os discentes frente ao manuseio adequado dos RSO provenientes dos alimentos, promovendo a formação de profissionais com responsabilidade socioambiental, uma vez que uma alimentação adequada e saudável não deve se pautar apenas nos aspectos nutricionais do alimento, mas deve considerar todos os processos em que o alimento é submetido e suas consequências para a sociedade.

Palavras-chave: Compostagem;Resíduos orgânicos;Destinação ambientalmente adequada;Responsabilidade socioambiental.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Diálogos interprofissionais na construção de orientações pedagógicas para Educação Alimentar e Nutricional

VANESSA ARAUJO DIAS; ALEX WILSON DA SILVA FONSECA; VITOR DE MATTOS NASCIMENTO; ISABELA SANCHEZ; RENATO GIL CARNEIRO DOS SANTOS; FERNANDA LOURENÇO DE MENEZES. COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A escola é um espaço privilegiado para a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) que, por sua vez, é reconhecida como um tema contemporâneo transversal pela Base Nacional Comum Curricular, constituindo, assim, um direito. Além disso, a EAN é conceituada como campo de conhecimento e de prática transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional. Nesse sentido, é necessário ressaltar a atuação integrada entre diferentes atores para a produção, socialização e qualificação dos princípios e práticas de EAN no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e da formação de sujeitos. Portanto, objetiva-se, com este texto, relatar aspectos da prática de um grupo de trabalho multiprofissional destinado a apoiar a elaboração e implantação de orientações pedagógicas para a EAN vinculadas ao currículo escolar da rede de ensino de um município brasileiro.

MÉTODOS

O grupo de trabalho é constituído por 30 profissionais da Educação, sendo nutricionistas do PNAE; educadores responsáveis pela formação, currículo, avaliação e acompanhamento das aprendizagens e educadores que estabelecem as diretrizes para a gestão e organização da rede municipal de ensino. Esses membros se reúnem mensalmente desde agosto de 2023. Os encontros, com duração de seis horas, são pautados pela metodologia problematizadora. Dessa forma, permitem aos participantes analisar e refletir sobre os momentos de refeição nas unidades educacionais (UE); as práticas educativas que se utilizam da alimentação e nutrição; aprofundar as concepções sobre EAN e estabelecer interface entre o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas e o currículo escolar (já definido para a rede).

RESULTADOS

Até o momento, foram realizados cinco encontros que evidenciaram uma preocupação comum entre nutricionistas e educadores no tocante à maior integração dos primeiros nas conversas sobre o pedagógico que fazem parte do dia a dia das unidades educacionais. Observa-se, também, uma inquietude em todos no que diz respeito ao lugar da EAN no Ensino Fundamental no qual outras aprendizagens parecem ser mais importantes do que aquela. Todos reconhecem a intencionalidade pedagógica e a inserção das ações e

programas de EAN nos Projetos Político Pedagógicos das unidades como requisitos para a qualificação, continuidade e permanência dessas ações. Ponderam, ainda, sobre meios de consolidar outros elementos orientadores das práticas pedagógicas de EAN, a saber: protagonismo dos estudantes; estímulo à pesquisa ao invés de projetos prontos e construção de parcerias.

CONCLUSÃO

A experiência propicia o estreitamento das relações entre nutricionistas e educadores, tornando-se tanto um espaço de trabalho quanto de formação, ao favorecer aprender e ensinar uns com os outros; conhecer as peculiaridades do trabalho de cada um e elaborar um conjunto de referenciais comuns que subsidiarão o trabalho pedagógico na rede como um todo.

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

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Dieta contendo fonte de ácido graxo ômega-3 não recupera danos causados pelo genótipo ApoE

JULIA BÔRO DE LIMA; LEANDRO KANSUKE OHAROMARI; LETÍCIA MARIA PAULA DA SILVA; CAMILA VENTURINI AYRES CUNHA; SUSANA CASTELO BRANCO RAMOS NAKANDAKARI; DENNYS ESPER CINTRA.
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS UNICAMP, CAMPINAS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A apolipoproteína E (APOE) apresenta importante função no transporte de lípides plasmáticos. A mutação no gene da APOE implica em hipercolesterolemia severa. Atualmente compreende-se a hipercolesterolemia como parte do processo associado à perda de memória, característica da Doença de Alzheimer (DA). Além do fenótipo de hipercolesterolemia, a associação com a obesidade parece fortalecer o desenvolvimento da DA. Por outro lado, ácidos graxos ômega-3 apresentam importante ação anti-inflamatória e capacidade de regulação de parâmetros lipidêmicos. O objetivo do trabalho é avaliar a capacidade do ácido graxo alfa-linolênico como substituto parcial de uma dieta hiperlipídica, na proteção ao desenvolvimento de dislipidemia, perda de memória e inflamação hipocampal em animais *knockout* homozigotos (-/-) para o gene APOE.

MATERIAIS E MÉTODOS

Camundongos C57BL/6J, selvagens (+/+) e knockouts (-/-) para o gene APOE (N=5 por grupo), com 4 semanas de vida, foram separados inicialmente em 3 grupos. Um grupo foi alimentado com dieta hiperlipídica (HF - *high-fat*), e outros dois grupos controles, CT+/+ e CT-/-, foram alimentados com ração comercial, ambos por 8 semanas. Após esse período, os animais do grupo HF foram redistribuídos em dois grupos, onde o grupo HF foi mantido na mesma dieta e o outro recebeu dieta substituída em ⅓ de gordura suína por óleo de linhaça, rico em ômega-3, (FS), durante mais 30 dias. Ao final, além de características metabólicas, testes de memória (Morris Water Maze) e análises biomoleculares do hipocampo foram conduzidas sob análise estatística apropriada. Experimentos realizados após aprovação pelo comitê de ética da UNICAMP (#6045-1/2022).

RESULTADOS

A dieta HF não implicou em acúmulo de peso quando comparado aos controles (CT+/+ e -/-). Colesterol total, triglicérides e HDL apresentaram características *sui generis* ao genótipo APOE, mas as alterações não foram potencializadas pela dieta HF. A dieta contendo ω3 não foi capaz de reverter o quadro dislipidêmico. Proteínas inflamatórias como IL1b e TNFa analisadas no tecido hipocampal não diferiram em nenhum dos grupos. De forma interessante, o teste de memória apresentou diferença entre animais de genótipo diferente, onde prejuízos de aprendizado foram notados no grupo CT-/- em comparação aos CT+/+. Contudo, nem a dieta HF incrementou o os danos à memória dos animais -/- nem tampouco a dieta contendo ω3 foi capaz de melhorar ou prevenir prejuízo na memória dos animais -/-.

DISCUSSÃO

A força do genótipo APOE pareceu superar os eventuais malefícios induzidos pela dieta HF, abundante em gorduras saturadas, bem como os eventuais benefícios das gorduras polinsaturadas da

dieta FS. O ω3 do óleo de linhaça não apresentou características de proteção em nenhum dos parâmetros testados, provavelmente pela quantidade sutil presente na dieta. Contudo, o genótipo APOE realmente manifestou prejuízos à memória, de forma independente à presença de proteínas inflamatórias no hipocampo dos animais.

Palavras-chave: obesidade;Ômega-3;Apolipoproteína E;Neuroinflamação ;Hipercolesterolemia.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Dificuldades e barreiras encontradas para a implantação da resolução nº 6 de 8 de maio de 2020 do PNAE nas creches de Adamantina - SP

RAQUEL CLAPIS RIBAS TRIPOLONE[1]; ANA PAULA MALAFAIA DIAS[1]; MURIELE ALVIM LOPES MONARIM[1]; BEATRIZ DA SILVA GUEDES[2]. 1. CENTRO UNVERSITÁRIO DE ADAMANTINA - SP (FAI), ADAMANTINA - SP - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DE ADAMANTINA- SP (FAI), ADAMANTINA - SP - BRASIL.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), é uma das Políticas públicas mais importantes do país e da América Latina no combate à fome e à desnutrição, desenvolvendo a promoção da saúde nas escolas, oferece aos estudantes uma alimentação digna, auxiliando na aprendizagem no desenvolvimento dos alunos e atuando na construção de hábitos alimentares saudáveis. A resolução nº 6, de 8 de maio de 2020, Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE, e foi desenvolvida com o intuito de melhorar a qualidade de vida dos alunos, pois reduz ou elimina o consumo do açúcar e ultraprocessados, melhorando a saúde e evitando complicações futuras. De acordo com o Guia Alimentar para Crianças menores de 2 anos, os dois primeiros anos de vida são decisivos para o crescimento e desenvolvimento da criança. Desta forma, o presente trabalho tem por objetivo: analisar as dificuldades encontradas para implantar a Resolução nº 6 de 8 de maio de 2020 do PNAE nas creches de Adamantina - SP. Metodologia: pesquisa aplicada em campo, quali-quantitativa e utilizou a técnica de questionário estruturado e observação, coletando dados junto aos gestores e colaboradores do Programa Nacional de Alimentação Escolar em 4 (quatro) creches do município de Adamantina/SP. Resultados apresentam que 100% (nº 07) merendeiras conhecem a resolução, 79% (nº 27) dos monitores/professores conhecem a resolução. Questionados se receberam treinamento sobre a resolução, 71% (nº 24) monitores/professores sim e 29% (nº 10) não, dos merendeiros 86% (nº 07) disseram que sim, 14% (nº 01) não. Relacionado à capacitação sobre adaptação ou inovação das preparações, 94% (nº 32) dos monitores/ professores receberam e 06% (nº 02) não. Das merendeiras, 100% (nº 07) receberam capacitação. 100% (nº 7) merendeiras e 100% (nº 34) monitores/professores disseram que o cardápio é elaborado por nutricionista, e há supervisão. 100% (nº 07) merendeiras e 97% (nº 03) monitores/professores disseram que o cardápio é implementado. 100% (nº 07) merendeiras, consideram menor aceitabilidade leite com cacau, e monitores/professores 59% dizem ter menor aceitabilidade bolo sem açúcar, seguido de 50% leite com cacau. 100% (nº 02) Nutricionistas responderam que as dificuldades em aceitar as mudanças propostas foram dos pais e funcionários. As merendeiras, 29% (nº 02) responderam que foram as crianças e 71% (nº 05) que foram funcionários (monitores/professores).Os monitores/professores, 74% (nº25) responderam as crianças, 38% (nº 13) os pais, 12% (nº 04) funcionários e 6% (nº 02) merendeiras. Conclui-se que no Município de Adamantina, a Resolução foi implementada totalmente, retirando todos os alimentos proibidos e reformulando as preparações. No entanto existe a necessidade de uma Educação Alimentar e Nutricional para todos os atores do PNAE.

Palavras-chave: Alimentação Escolar Pública;Resolução PNAE;Cardápio;Educação Alimentar e Nutricional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Do broto à árvore: impacto na formação acadêmica através do Projeto CINUS – Currículo Integrado em Nutrição Social

BRIGITTE VERONIQUE MARIE OLICHON GONÇALVES[1]; NATÁLIA OLIVEIRA[1]; THAISE GASSER GOUVÊA[2]. 1. UNIFASE, PETRÓPOLIS - RJ - BRASIL; 2. UNIFASE, PETRÓPOLIS - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A formação do nutricionista exige maior foco nas questões sociais e em sua inserção no SUS. A Nutrição Social é um campo multidimensional, e o Projeto CINUS busca a formação dos futuros profissionais no desenvolvimento de ações sistemáticas e estratégicas, integrando todas as disciplinas do eixo ao longo da graduação. Este relato apresenta a curricularização da extensão na integração do eixo de Nutrição Social da UNIFASE/RJ e tem por objetivo descrever o impacto do projeto pela ótica do aluno.

MÉTODOS

Em todos os períodos do curso os alunos se integram às USF vinculadas à IES, com preceptores Nutricionistas. São desenvolvidas atividades do macro ao micro universo do território, na construção de olhar crítico frente à realidade e às vulnerabilidades da população, sobretudo quanto ao acesso à alimentação adequada. Buscam a compreensão do conhecimento no compartilhamento de saberes e práticas, e na tradução em prática ampla e efetiva, com atividades teórico-reflexivas. Todos os trabalhos são apresentados semestralmente para divulgação e para potencializar a interdisciplinaridade e integralidade, apesar de sua aparente forma curricular linear. Realiza-se então uma avaliação informal centrada no aluno, para captar o impacto nos estudantes sobre a experiência. Este trabalho é dispensado de aprovação pelo CEP (§ VIII art 1º CNS Nº 510/2016).

RESULTADOS

Os estudantes trazem, desde a descoberta de um mundo diferente do seu, até a percepção do olhar profissional sobre questões fundamentais para a saúde da população, num processo de metacognição, onde o aprender a aprender se mistura ao aprender a fazer, como percebemos nas falas: "*Conhecer uma outra realidade, que muitas vezes esquecemos que existe*"; "*Percebi o quanto eu estava vivendo na minha bolha, e na visita eu conheci outra realidade de perto*"; "*Entendemos a importância da nutrição em ambientes com dificuldades nutricionais*"; "*Nos permitiu abrir a mente e entender como a nutrição pode se encaixar nas demandas do território*".

Além de consolidarem seu aprendizado na aplicação prática dos conceitos das unidades curriculares correspondentes, os estudantes também constroem competências que promovem o desenvolvimento intelectual e profissional autônomo e permanente, como

liderança, comunicação, trabalho em equipe, tomada de decisão, conduta humanizada e ética: "*o principal é ter tato e consciência social ao tratar um paciente*"; "*corremos o risco de nos esquecer que, antes de tudo, vamos lidar ou trabalhar para pessoas*"; "*notamos a importância de um olhar menos julgador, mais atento, e mais integrador*"; "*oportunidade de desenvolver habilidades de comunicação e relacionamento interpessoal*".

CONCLUSÃO

O projeto possibilita a aproximação da realidade vivenciada na dinâmica do trabalho colaborativo na Atenção Básica. A integração ensino-serviço-comunidade, como se percebe nas avaliações dos estudantes, também os prepara para os desafios da atuação profissional diante das complexidades da realidade social.

Palavras-chave: educação baseada em competências;saúde coletiva;ciência da Nutrição.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Dor crônica na formação de nutricionistas: um modelo de núcleo de extensão universitária

MARCIA CRISTINA ALMEIDA MAGALHÃES OLIVEIRA; JÉSSICA BRANDÃO PEREIRA MENDES; FABIANE KELLY LINS ANARES; JANAÍNA ANANDA LOPES VIANNA; ÉRICA SANTOS DA SILVA; BÁRBARA SUELEM SANTANA GONÇALVES SOARES. UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A dor crônica é um problema de saúde pública caracterizado por uma vivência dolorosa permanente, que leva à incapacitação e isolamento social. O estudo de seus desdobramentos e relações dietoterápicas são importantes para o adequado manejo nutricional. Desse modo, objetiva-se relatar a experiência de um Núcleo de Atendimento em dor de uma universidade pública, descrevendo as atividades realizadas e a importância para a formação do nutricionista.

MÉTODOS

Este trabalho é de abordagem descritiva do tipo relato de experiência CAE:04046718000000057. O suporte nutricional ocorre via atendimento ambulatorial com a participação de docentes, nutricionistas voluntários, monitores e discentes. As consultas, discussões de condutas e entregas de planos alimentares são realizadas semanalmente. Concomitantemente, é desenvolvido um trabalho de educação nutricional por meio de mídias sociais. Os discentes são orientados na primeira consulta a aplicar anamnese específica para coleta dos dados como a história clínica, medicamentos, avaliação do trato gastrointestinal, questionário de frequência alimentar, parâmetros antropométricos e bioquímicos. Além disso, conhecem e aplicam as escalas de dor (Inventário resumido de dor, FIQ - Impacto de Fibromialgia, Escala Visual Analógica - EVA e Questionário de Dor McGill). Após atendimento, ocorre discussão para diagnóstico nutricional, cálculos de nutrientes e suplementação. Após essa etapa, é marcada a entrega de dieta com e retorno após 30 dias para acompanhamento. A plataforma Instagram é utilizada para divulgação de informações científicas e lives. O núcleo de extensão também desenvolve pesquisas acadêmicas para trabalhos de conclusão de curso e iniciação científica.

RESULTADOS

A partir das consultas nutricionais é possível orientar a alimentação e corrigir deficiências nutricionais, além de possibilitar ferramentas como receitas e dicas para a manutenção do peso clínico saudável. Além disso, foram criados materiais lúdicos, ilustrativos e

personalizados voltados para educação nutricional, com informações acerca de alimentos e preparações anti inflamatórias, higiene do sono, estratégias para melhorar a ingestão hídrica, que auxiliam no tratamento e controle da dor crônica. Através dessas consultas ambulatoriais a equipe desenvolveu o atendimento humanizado com acolhimento, escuta qualificada e conhecimento dialógico. Ademais, os discentes aprenderam a adaptar as técnicas e métodos para tornar possível a aplicação dos conhecimentos em Nutrição para a comunidade e fornecer um atendimento de qualidade, diferenciado para o paciente, e o desenvolvimento do futuro profissional de saúde no ambiente acadêmico.

CONCLUSÃO

O atendimento nutricional em dor crônica é uma forma de extensão universitária que agrega à formação profissional conhecimento prático e estimula o comprometimento ético-científico e social com a comunidade atendida.

Palavras-chave: Dor Crônica;Ensino;Pesquisa.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Educação Alimentar e Nutricional a sustentabilidade

LIA BRITO DE LIMA[1]; ELIANE GARCIA REZENDE[2]; RENATA DE SOUZA REIS[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI, SAO JOAO DEL REI - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS, ALFENAS - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é estratégia para promoção de saúde e prevenção de doenças. Suas ações devem envolver aspectos que perpassem o processo de produção, distribuição e processamento, desde o campo à mesa, de forma social, ambiental e economicamente sustentável, como diz o 1º princípio do Marco de Referência de EAN, e não somente um passar informações. Garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável exige um esforço coletivo, multidisciplinar, pensando globalmente todos os sistemas produtivos e distributivos de recursos renováveis e não renováveis que permeiam a vida no planeta e que estão envolvidos na alimentação humana. Assim, o objetivo deste estudo foi diagnosticar o conhecimento sobre alimentação saudável e analisá-los considerando o sistema alimentar na perspectiva de pais de escolares.

MÉTODOS

Foi um estudo transversal, quantitativo descritivo. Essa estratégia permitiu analisar o conhecimento e comportamentos alimentares. Participaram da pesquisa 45 pais de escolares do 5º ano do ensino fundamental I de uma Escola em São João Del Rei/MG. Foi aplicado questionário semiestruturado com questões subjetivas para relatar quais alimentos consideram saudáveis e não saudáveis, bem como se tinham conhecimento sobre a AAFAS (Associação de Agricultura Familiar e Agroecológica de São João del-Rei) e ASCAS (Associação dos Catadores de Materiais Recicláveis de São João del-Rei) e qual era a frequência da utilização destas. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da UFSJ sob o nº CAAE: 53077821.3.0000.5151.

RESULTADOS

Todos os partícipes descreveram como saudáveis alimentos *in natura* ou minimamente processados, e como não saudáveis os ultraprocessados. Não houve entre as respostas a questão do uso de agrotóxicos ou formas sustentáveis de produção de alimentos, visto que 68,9% não conhecem a AAFAS. Ao mesmo tempo 31,1% já ouviu falar na AAFAS, mas destes apenas 7% relata comprar com frequência, 36% às vezes e a maioria (57%) nunca comprou na AAFAS, apesar de já ter ouvido falar. Sobre a ASCAS, 60% a conhecem e destes somente 11% costumam levar os resíduos para reciclagem, 19% às vezes e a maioria (70%) nunca levou o lixo para a ASCAS. Ambas Associações possuem grande significado no processo de consciência do sistema alimentar sustentável.

CONCLUSÃO

Este estudo diagnóstico apontou que as famílias têm conhecimentos básicos sobre alimentação saudável, mas pouca visão pluridimensional do ato de comer, não relacionando questões culturais e afetivas da culinária, nem fatores ligados à sustentabilidade, mostrando uma visão reducionista da alimentação. A sustentabilidade do sistema alimentar nos termos ambientais, sociais e econômicos, também não aparece na perspectiva dos participantes. Os dados coletados e analisados servem de subsídios para a EAN que vá além das informações nutricionais, envolvendo também os pais nas atividades de EAN por serem responsáveis na formação dos hábitos alimentares dos filhos.

Palavras-chave: Sistema alimentar;Alimentação escolar;Direito à Alimentação Adequada;Segurança Alimentar e Nutricional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Educação alimentar e nutricional como instrumento no contexto da educação ambiental e sustentabilidade nas escolas

MARIA CLARA SOUZA LEITE; ALINE DUARTE RODRIGUES; JAMILE AISLIN SILVA DE ALMEIDA; GABRIELA CICALISE DE SOUZA SANTOS; ANNA BEATRIZ CONCEIÇÃO DE SOUZA; ELIANE MESQUITA DE SOUZA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Atualmente, o Brasil passa por uma série de transições de caráter socioeconômico, nutricional e ambiental. Assim, estratégias são fomentadas para atenuar as problemáticas futuras e uma delas é a Educação Alimentar e Nutricional (EAN), que busca promover hábitos alimentares saudáveis de forma contínua na sociedade. A EAN configura-se como um campo de estudo intersetorial e integrativo da teoria e prática, podendo intervir em questões ambientais, sustentáveis e no sistema alimentar. Nessa perspectiva, a educação ambiental, em conjunto com os princípios da EAN, torna-se um instrumento primordial de promoção da sustentabilidade e construção de novos comportamentos no âmbito escolar. O presente estudo visa analisar a importância de ações de EAN no campo da educação ambiental e da sustentabilidade em escolas brasileiras.

MÉTODOS

Revisão da literatura nas bases de dados Scientific Electronic Library Online (SciELO), PubMed e Biblioteca Virtual de Saúde (BVS), com busca integrativa e abordagem ampla qualitativa. Foram excluídos artigos não pertinentes aos temas de promoção de saúde e sustentabilidade por meio da alimentação escolar ou que não incluíssem ações de higiene ambiental para a segurança alimentar. Ademais, foram considerados estudos publicados entre os anos de 2019 e 2023 e produções nos idiomas inglês e português, tendo como Descritores em Ciência da Saúde (DeCs) “educação em saúde”, “sistema alimentar” e “ecologia".

RESULTADOS

Foram analisados 6 estudos evidenciando que as ações de EAN atuam sobre diversos campos do sistema alimentar. A sustentabilidade em seu caráter educativo abrange a questão da produção consciente dos alimentos de modo a não prejudicar o meio ambiente, promovendo uma alimentação segura e saudável. Na educação ambiental evidencia-se desafios na implementação da EAN por conta do foco histórico em questões biológicas, distanciando-se de questões sociais, culturais e ambientais. O uso de hortas em escolas foi a ferramenta educativa mais encontrada nos estudos. Segundo os achados, foi possível ensinar o cuidado com o solo e a produção de alimentos, gerando nos educandos maior responsabilidade com a preservação do meio ambiente. Além disso, os alunos tornaram-se mais participativos nas aulas, gerando conhecimentos para debates em sala acerca de

decomposição, cadeia alimentar, ecossistemas e outros temas. Entretanto, apesar da criação de hortas ser uma atividade viável para a formação dos alunos, foi relatada a falta de continuidade e aprimoramento das técnicas de EAN nas escolas.

CONCLUSÃO

Constatou-se que as atividades de EAN no ambiente escolar contribuem para a educação ambiental e sustentabilidade, uma vez que desempenham papel importante na promoção de reflexões sobre a aquisição de alimentos seguros e hábitos alimentares saudáveis. Contudo, embora haja ações voltadas para essa temática nas escolas, é necessário ampliar recursos para o desenvolvimento, manutenção e permanência desses trabalhos no ensino brasileiro.

Palavras-chave: Educação em saúde;Sistema Alimentar;Ecologia.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Educação alimentar e nutricional com pré-escolares: um relato de experiência em ensino e extensão

ESTEFÂNIA MARIA SOARES PEREIRA; FERNANDA MICHELON PAGOTO; DÉBORA MAGALHÃES DE SOUZA SILVA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÃNGULO MINEIRO, UBERABA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação é determinante em todas as etapas da vida, entretanto, especialmente nos primeiros anos ocorre a consolidação de hábitos alimentares, responsáveis pela manutenção da saúde. Diante disso, a escola é um ambiente essencial para a construção de bons hábitos e pode atuar de maneira estratégica, junto à família e profissionais especializados, visto que, nesse contexto, há exposição a novas vivências e aprendizados. Ademais, a variação no perfil nutricional de crianças, evidenciada pela prevalência de sobrepeso e obesidade, torna alarmante a necessidade de promover a educação alimentar e nutricional nos espaços educativos. O objetivo deste trabalho foi demonstrar a aplicabilidade da abordagem educativa com crianças, em creche, com vistas a ações alimentares saudáveis.

MÉTODOS

O presente trabalho constitui um relato de experiência de uma proposta educativa, efetuada com crianças de sete a dez anos, matriculadas em creche, durante o período de fevereiro a abril de 2023. Foram planejados e executados oito encontros, com duração de 1 hora, cada qual com uma temática destinada à promoção da alimentação adequada e saudável, com base no Guia alimentar para a população brasileira. As estratégias utilizadas eram dinâmicas de grupo, exposição dialogada, demonstrações e oficinas. Ao final de cada encontro, foram realizadas avaliações para analisar a compreensão dos assuntos abordados e um bilhete, com informações sobre o encontro, era enviado aos pais e responsáveis para a inclusão familiar e perpetuação da abordagem educativa.

RESULTADOS

Os encontros foram realizados dentro da sala de aula com a participação ativa dos alunos, dispostos em grupos. A primeira atividade, detentora da maior aceitação perante os estudantes, foi desenvolvida por meio de um jogo da memória das profissões, para explicar o papel do nutricionista na promoção da alimentação saudável. A avaliação foi realizada com colagens que representavam as atribuições do nutricionista, as quais deveriam ser escolhidas e separadas das funções de outros profissionais. As temáticas dos demais encontros foram: mercadinho, caixa misteriosa, oficina do suco, conhecendo os temperos, como montar um prato saudável e monotonia alimentar, cada qual complementando o assunto anterior. No último encontro, os alunos apresentaram um teatro sobre os alimentos, para professores e crianças da creche.

CONCLUSÃO

A repercussão dos encontros foi positiva, considerando a porcentagem de acertos nas avaliações aplicadas ao final de cada atividade. Diante disso, a promoção da educação alimentar e nutricional deve ser viabilizada desde a pré-escola, a fim de garantir o acesso à informação sobre qualidade e diversidade alimentar a partir da infância.

Palavras-chave: criança;alimentação;educação;nutrição.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

JOSÉ ANAEL NEVES[1]; PEDRO DOS SANTOS CARLOS[1]; ANA VITORIA LIMA LÚCIO[1]; ALINE MARTINS DE LIMA[1]; LUCIANA MOURA MORAIS[2]; BIBIANA ARANTES MORAES[1]. 1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. PREFEITURA DE FORTALEZA, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Atenção Primária à Saúde (APS) é o lócus prioritário para realização de ações de alimentação e nutrição na rede de atenção à saúde do Sistema Único de Saúde (SUS). As ações de alimentação e nutrição na APS ainda possuem um caráter majoritariamente prescritivo e individual, carecendo de ampliação do seu escopo para atividades coletivas de promoção da saúde. O objetivo do presente trabalho é descrever uma intervenção de educação alimentar e nutricional (EAN) implementada em uma Unidade de APS de Fortaleza, Ceará, Brasil.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência de uma intervenção de EAN implementada em uma Unidade de APS do município de Fortaleza, Ceará, Brasil, no contexto das atividades do Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF) e do Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva da Universidade Estadual do Ceará. Estudantes de Nutrição e Profissionais do NASF criaram um espaço de escuta e compartilhamento de informações em alimentação e nutrição para sanar dúvidas dos usuários do serviço. Desenvolveu-se mural onde inseriram respostas às dúvidas sobre alimentação e nutrição dos usuários, os quais foram ouvidos nas salas de espera, nos atendimentos individuais e nas atividades em grupo promovidas pela equipe.

RESULTADOS

As dúvidas sobre alimentação e nutrição dos usuários da APS foram as mais diversas. Os usuários foram ouvidos de forma contínua nas atividades do serviço de saúde e a resolução das suas questões foram expostas em mural específico. Entre as questões elencadas estavam temas relacionados às escolhas alimentares saudáveis no contexto do convívio com doenças crônicas não transmissíveis, alimentação e estilo de vida, mitos relacionados à alimentação e a saúde, emagrecimento, nutrientes específicos e sua relação com a saúde, alimentação e nutrição nas diferentes fases do ciclo da vida, a saber: “como saber se o bebê está saciado?”, “Opções de café da manhã saudável?”, “O pão é um veneno?”, “Como reduzir o sal da alimentação?”, “Como saber o déficit calórico?”, “Pode comer banana depois do almoço?”, “Quantas refeições/dia pessoas idosas devem fazer?”, “Qual a alimentação para uma pessoa com diabetes?”, “Como faz para emagrecer?”, “O

que comer para não ficar constipado?”. Diante dos questionamentos dos usuários, foi possível perceber uma preocupação com o atual estado de saúde dos mesmos. Observou-se que os usuários apresentavam percepções sobre a necessidade de tratar algumas patologias e procuram por melhora ao iniciar um tratamento com os profissionais da UAPS. Os questionamentos mais frequentes abordavam patologias do próprio usuário, ainda reflexo do modelo biomédico de cuidado.

CONCLUSÃO

A experiência foi positiva, observou-se interesse e ampliação de conhecimentos dos usuários. A criação de espaço de escuta e compartilhamento de informações em alimentação e nutrição tem sido importante para vinculação dos usuários com a equipe de saúde e para redirecionar as ações de educação em saúde para temas do interesse da população.

Palavras-chave: Atenção Nutricional;Sistema Único de Saúde;Educação Alimentar e Nutricional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Educação alimentar e nutricional na esfera escolar: uma revisão bibliográfica

MAYZA BATISTA MIRANDA[1]; MAEWELLY MIRANDA PANTOJA[2]; MAYCON LUIS DOS SANTOS NOGUEIRA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO FIBRA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O âmbito escolar é considerado um ambiente de aprendizagem e uma excelente ferramenta para a promoção de saúde e desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis. Em contrapartida, o consumo excessivo de alimentos ultraprocessados pelo público infantil está cada vez mais acentuado, o que acarreta um quadro preocupante, uma vez que esses alimentos estão ligados diretamente ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), principalmente à obesidade infantil. Logo, a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é crucial para o ensinamento de práticas alimentares saudáveis, os quais são formados no âmbito escolar, familiar e comunitário. Este trabalho tem por objetivo apresentar a importância das ações de EAN no contexto escolar.

MÉTODOS

Para realizar esta revisão de literatura foram aplicados descritores de pesquisa baseados nos bancos de dados SciELO e PubMed, sendo realizados critérios de inserção e exclusão. Posteriormente, foi feita a leitura detalhada juntamente com a seleção de 12 artigos produzidos entre os anos de 2018 a 2023. A metodologia dos elementos necessários para a elaboração e execução das atividades de EAN que compuseram as pesquisas selecionadas foram analisadas de forma qualitativa.

RESULTADOS

Os resultados apontam mudanças significativas a respeito do comportamento alimentar e da relação entre os estudantes e o alimento, ressaltando a importância crucial de uma intervenção nutricional educativa com objetivo de acompanhar os estágios da mudança comportamental destes indivíduos, compactuando com a promoção de hábitos alimentares saudáveis, evidenciando o impacto positivo das ações interventivas de EAN nas escolas públicas do Brasil. O enfoque na conscientização sobre os malefícios do consumo exagerado de alimentos ultraprocessados na vida de crianças e adolescentes na esfera escolar contribuiu para uma mudança, de modo geral, positiva nos padrões alimentares onde os escolares, gradativamente, passaram a optar por alimentos menos industrializados nas principais refeições do dia além de obterem conhecimento básico sobre nutrição, favorecendo a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a EAN desempenha um papel fundamental na formação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância, promovendo a saúde e o bem-estar a longo

prazo, sendo essencial sua inclusão nas escolas, o que acarreta pontos positivos do saber e praticar seus ensinos, distanciando entraves atrelados à saúde, promovendo uma maior conscientização de maneira lúdica e objetiva.

Palavras-chave: Hábitos alimentares;;Comportamento alimentar; ;Obesidade infantil.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Educação alimentar e nutricional na perspectiva dos atores escolares: construção conjunta para inclusão consciente e permanente

BEATRIZ DUARTE SOARES[1]; PATRÍCIA HENRIQUES[1]; NEIDE APARECIDA DE ABREU GERMANO[2]; LUCIÉLEN RIBEIRO DE MENEZES TELES[2]; ELIDIANE PEREIRA DA SILVA[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, TANGUÁ - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Lei de Diretrizes e Bases da Educação (nº 13.666/2018), inclui a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) como tema transversal no currículo da Educação Básica, por reconhecer a EAN como uma estratégia fundamental para influenciar escolhas e modificar padrões alimentares de crianças em idade escolar. Para tanto pressupõe-se a integração entre professores, coordenadores e nutricionistas. O objetivo deste estudo foi compreender a perspectiva de professores e coordenadores pedagógicos acerca da alimentação saudável e da EAN no ambiente escolar como parte da construção de diretrizes municipais de EAN.

MÉTODOS

Realizou-se estudo de caso qualitativo, que utilizou a investigação participante do processo de elaboração coletiva de diretrizes para o trabalho pedagógico em EAN nas escolas municipais de Tanguá-RJ. Foram realizadas duas oficinas de escuta presenciais coordenadas pelo setor de alimentação escolar: a primeira com coordenadores pedagógicos e a segunda com professores. Ambas oficinas partiram de uma apresentação sobre o contexto alimentar atual, as dimensões da alimentação abordadas no Guia Alimentar, os conceitos e princípios abordados no Marco de Referência de EAN para políticas públicas. O diálogo foi permeado por perguntas relacionando os temas com o cotidiano de trabalho nas escolas. Com os professores construiu-se uma Matriz FOFA, para engajá-los na identificação de fortalezas, fraquezas, oportunidades e ameaças envolvidos na prática da EAN. O estudo foi aprovado pelo comitê da Faculdade de Medicina da Universidade Federal Fluminense, sob o CAAE 65982622.6.0000.5243.

RESULTADOS

Participaram da primeira oficina 16 coordenadores pedagógicos. Apesar dos conhecimentos limitados sobre alimentação saudável e da falta de contato com os conceitos da EAN, souberam relacioná-los com as experiências práticas. Dentre os relatos, destacam-se: a importância das hortas escolares, a perda do hábito de preparar o alimento associada aos excesso de lanches de casa, o aumento de alunos com necessidades alimentares especiais, e a necessidade de articulação com o setor de alimentação escolar. Na segunda oficina, participaram 12 professores, que identificaram

como fortalezas e oportunidades a determinação e interesse para realizar atividades sobre o tema, as hortas escolares e a parceria com as famílias; já as fraquezas e ameaças diziam respeito ao conhecimento limitado sobre alimentação saudável, o contexto familiar desfavorável e o distanciamento dos profissionais da alimentação escolar.

CONCLUSÃO

As oficinas proporcionaram compreensão da perspectiva dos profissionais da educação sobre a EAN e a alimentação saudável e envolvimento na identificação de suas necessidades e problemas, sendo eles os principais atores sociais responsáveis pela inclusão da EAN no ambiente escolar.

Palavras-chave: educação alimentar e nutricional;alimentação escolar;professores;escolas.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Educação alimentar e nutricional na prática: elaboração de materiais lúdicos e informativos para apoiar profissionais de saúde no manejo da obesidade no SUS

ELIZA SELLA BATTISTI; MARIVANA APARECIDA DOS SANTOS NESSLER; TAANE DE OLIVEIRA AGUIRRE; LUANA MARIEH MORAN ROMERO DA SILVA; GREISSE VIERO DA SILVA LEAL. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, PALMEIRA DAS MISSÕES - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é uma preocupação global, demandando abordagens inovadoras e eficazes para seu manejo. No contexto do Sistema Único de Saúde (SUS), profissionais de saúde desempenham um papel crucial na promoção de hábitos alimentares saudáveis e na prevenção da obesidade. Nesse sentido, a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) surge como uma ferramenta essencial, proporcionando conhecimentos e habilidades necessárias para a adoção de escolhas alimentares conscientes. Percebe-se que esses recursos podem ser desenvolvidos de forma estratégica e com a finalidade de engajar e educar a população, mas, sobretudo, instrumentalizar os profissionais de saúde para um atendimento mais humanizado e inclusivo.O objetivo deste trabalho é descrever a aplicação prática da EAN, com foco na elaboração de materiais lúdicos e informativos, destinados a apoiar profissionais de saúde no manejo da obesidade no SUS.

MÉTODOS

Foi realizada uma revisão aprofundada dos guias alimentares nacionais e do instrutivo para o manejo da obesidade no SUS, identificando princípios e diretrizes para embasar a criação dos materiais educativos, que foram desenvolvidos na plataforma Canva®. Foram incluídos elementos visuais atrativos, como gráficos, ilustrações e infográficos, para tornar o conteúdo mais acessível e compreensível.

RESULTADOS

O processo de elaboração de materiais resultou na criação de um conjunto diversificado de 21 recursos educativos (15 digitais e para a impressão e 6 para serem utilizados nas mídias sociais). Os seguintes temas foram abordados: Referencial teórico para abordagem coletiva da pessoa com obesidade; Potencializando a abordagem coletiva no cuidado da pessoa com obesidade; Referencial teórico para abordagem coletiva da pessoa com obesidade; Metodologia de grupos para o cuidado da pessoa com obesidade; Lista de compras; O cuidado da pessoa com obesidade; Diário semanal; Sousplat montando um prato; Sousplat A4 Montando um prato de lanche; 10 atitudes para ter uma alimentação balanceada; Monitoramento do tempo sedentário; Determinando metas duradouras; Checklist para um ambiente alimentar melhor; Plano alimentar; Questões para identificar dificuldades alimentares; Ebook de receitas.

CONCLUSÃO

Conclui-se que estes materiais abordam temas relevantes, desde referências teóricas até ferramentas práticas para a abordagem coletiva da obesidade, proporcionando uma abordagem holística e abrangente para os profissionais de saúde. A diversidade de formatos permite a adaptação aos diferentes contextos e públicos, reforçando a eficácia desses recursos na promoção de uma educação alimentar e nutricional efetiva no âmbito do SUS.

Palavras-chave: Educação Nutricional;Educação em Saúde;Guias Alimentares;Estigma de Peso;Saúde Pública.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Educação alimentar e nutricional na terceira idade: promovendo hábitos saudáveis com o guia alimentar em um programa de extensão universitária

ANA CLARA WESLLEY CANTUÁRIO DA COSTA; LUCÉLIA DA CUNHA CASTRO; VITÓRIA MARIA SANTOS SILVA; JORDANA KARINE DOS SANTOS ALCANTARA; POLIANA CRISTINA DE ALMEIDA FONSECA VIOLA; IVONE FREIRES DE OLIVEIRA COSTA NUNES. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A qualidade de vida e o bem-estar durante o envelhecimento são influenciados pela alimentação saudável, onde a escolha consciente dos alimentos é fundamental na garantia do envelhecimento saudável e da boa qualidade de vida. Nesse sentido, o objetivo deste trabalho é descrever a experiência de uma ação educativa, norteada pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, para a promover hábitos alimentares saudáveis com idosos matriculados em um curso de extensão em Teresina-Piauí.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência do curso de extensão "Alimentação, Nutrição e Envelhecimento" do Programa de Extensão Universitária para Pessoas Idosas (PTIA-UFPI). A atividade prática teve como foco a temática "Montando um prato saudável a partir do Guia Alimentar para a População Brasileira", e foi realizada via plataforma *Google Meet*, por equipe de professoras, monitoras e nutricionistas do projeto. Durante a conversa, foi abordada a classificação dos alimentos segundo o Guia Alimentar e a importância da preferência por alimentos in natura e minimamente processados. Após a roda de conversa, os participantes foram orientados a elaborar em domicílio preparações culinárias de acordo com as orientações repassadas. Em seguida, cada participante enviou vídeos ou fotos e apresentaram virtualmente as refeições preparadas. Além de apresentar a preparação, os participantes também classificaram os alimentos de acordo com o nível de processamento e por grupo alimentar. Esse estudo não necessitou de apreciação no Comitê de Ética por se tratar de um relato de experiência.

RESULTADOS

Os participantes elaboraram diversas opções de refeições, que incluiam desde o café da manhã até o almoço e/ou jantar. No café da manhã, foram apresentadas preparações culinárias regionais como "cuscuz de milho" e "Beiju" (baseadas em alimentos minimamente processados) e alternativas que incluíam frutas, como manga, melão e mamão (alimentos in natura). Para o almoço/jantar, todos os participantes demonstraram a montagem de pratos coloridos, contemplando os grupos alimentares dos carboidratos, proteínas (animal e vegetal), legumes e verduras. Assim, as preparações foram arroz integral ou branco, feijão, peixe ao molho/frango grelhado/frango ao molho, e metade do

prato composta por saladas cruas e cozidas. Dentre os ingredientes culinários mais utilizados estavam o azeite de oliva, óleo de coco e o sal. Todos os participantes conseguiram classificar de forma correta os alimentos apresentados, ratificando o impacto assertivo da intervenção educativa.

CONCLUSÃO

Os idosos aprenderam ativamente os conteúdos ministrados, revelando eficiência na preparação de refeições saudáveis, alinhadas ao guia alimentar, com marcante interatividade entre os participantes do curso. Ademais, a variedade de alimentos ao longo do dia, refletiu na comprovação do entendimento dos conceitos na prática, tendo em vista, a correta classificação dos grupos alimentares e exposição dialogada dos assuntos trabalhados.

Palavras-chave: Nutrição do idoso;Idosos;Alimentação saudável;Guia alimentar.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Educação alimentar e nutricional para adolescentes da Associação Assistencial e Promocional da Pastoral da Oração de Viçosa (APOV), Viçosa-MG

ELIENE DA SILVA MARTINS VIANA; KARINE PEREIRA DE BRITO; LARISSA DA COSTA VIEIRA; NAIARA DE CÁSSIA LIMA SOARES; RHAYANE BITARÃES DE BARROS. CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VIÇOSA-UNIVIÇOSA, VIÇOSA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Extensão universitária é a atividade que se integra à matriz curricular e à organização da pesquisa, constituindo em um processo interdisciplinar, político educacional, cultural, científico e tecnológico. Promove a interação transformadora entre os atores envolvidos: docentes, discentes e a comunidade. O objetivo deste estudo é descrever a experiência na extensão no contexto alimentação saudável para adolescentes da APOV, no município de Viçosa, Minas Gerais.

MÉTODOS

Estudo descritivo de abordagem qualitativa do tipo relato de experiência, elaborado por meio de uma análise crítico, mediante as experiências vivenciadas na execução da atividade extensionista realizada pelos discentes da disciplina Educação Alimentar e Nutricional do curso de Nutrição do Centro Universitário de Viçosa-UNIVIÇOSA "Educação alimentar e nutricional para adolescentes da Associação Assistencial e Promocional da Pastoral da Oração de Viçosa (APOV), Viçosa-MG. A atividade extensionista teve como público-alvo adolescentes da instituição APOV, ocorrendo as atividades: aplicação de um questionário alimentar, quatros sentidos, exposição de um vídeo, o plantio de cheiro verde em litros descartáveis e uma competição com duas provas.

RESULTADOS

Participaram das atividades 12 adolescentes que estavam na APOV no dia execução das atividades. Na primeira etapa foi aplicado um questionário aos adolescentes com a objetivo de conhecer as preferências alimentares e preparar a atividade da etapa seguinte. Dividiu-se os adolescentes em dois grupos, meninos e meninas para realizar a atividade que relacionava o conhecimento dos adolescentes quanto à alimentação saudável para a montagem da pirâmide alimentar. Em seguida utilizando uma caixa misteriosa" onde foram testados o tato, olfato e paladar e conhecimento sobre aquele alimento. Os adolescentes assistiram um vídeo "De onde vem os alimentos" e na sequência foi

realizado um debate. Realizou-se a atividade de plantio de cheiro verde em litros descartáveis, com objetivo de ensiná-los sobre a sustentabilidade, reaproveitando matérias recicláveis. E no dia de encerramento, primeiramente foi feita uma competição com duas provas: higienização correta das mãos e a habilidade culinária com a realização de uma receita de pão de queijo de frigideira. No fim, o grupo vencedor, ganhou uma medalha, e todos eles receberão um copo de brinde com propósito de aumentar o consumo de água. Todos os adolescentes participaram ativamente das atividades, assim como oportunizou uma prática formativa para os discentes muito importante.

CONCLUSÃO

Acredita-se que as vivências por parte do grupo envolvido na execução com as ações desenvolvidas na atividade extensionista, permitiu uma articulação entre teoria e prática, ou seja, as reflexões sobre as aprendizagens construídas na extensão.

Palavras-chave: Adolescência; Escola; Hábitos alimentares.

Palavras-chave: Adolescência;Escola;Hábitos alimentares.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Educação Alimentar e Nutricional x Extensão universitária: guia sobre a rotulagem de alimentos para pessoas idosas

LARISSA SOUZA COELHO; GIULLIA GABRIELLI GALICIANI; GIOVANA ELIZA PEGOLO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL (UFMS), CAMPO GRANDE, MATO GROSSO DO SUL – BRASIL, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A composição nutricional dos alimentos cada vez mais torna-se relevante para a população brasileira, a fim de promover conscientização sobre alimentação saudável. Compreender a rotulagem de alimentos vigente representa uma das estratégias de Educação Alimentar e Nutricional. O objetivo deste trabalho é relatar o desenvolvimento de um guia composto por informações essenciais da nova rotulagem de alimentos, direcionado para pessoas idosas.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência baseado na elaboração de um material orientativo sobre rotulagem de alimentos, conforme a regulamentação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, em vigor a partir de 2023. A demanda sobre o tema foi constatada durante um Projeto de Extensão, denominado Nutrição + Vida: Educação Alimentar e Nutricional para a Pessoa Idosa, no qual foi possível constatar as dificuldades para a plena compreensão das informações contidas na rotulagem. Para a elaboração do material utilizou-se uma plataforma de *design* gráfico, com textos, imagens e exemplos de tabelas nutricionais.

RESULTADOS

O material contemplou as seguintes informações: órgãos reguladores, leis e normas, importância dos rótulos, informações nutricionais, valor energético, carboidratos totais, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. Também foram incluídas a diferença entre a porção por 100 g ou 100 ml e porção de referência, medida caseira, rotulagem nutricional frontal, modelos de símbolos de lupa, percentual de Valores Diários (%VD), recomendações e referências. As principais dificuldades identificadas durante o projeto e que motivou a elaboração desse material foram a diferença da porção de referência e da porção por 100 g ou 100 ml, e a interpretação do percentual de valores diários. Para tanto, foram incluídos exemplos de tabelas nutricionais e ícones explicativos para facilitar a compreensão, além de linguagem simples e objetiva. A divulgação foi realizada por redes sociais do Programa Institucional de Extensão e demais perfis, com o intuito de ampliar o acesso.

CONCLUSÃO

Conclui-se que, mesmo diante de informações consideradas pontuais e claras para os profissionais da área, tal fato não necessariamente é compreensível para a população. O guia, ao trazer atualizações normativas, representa uma estratégia para direcionar escolhas alimentares mais saudáveis e reflete uma lacuna identificada no entendimento da rotulagem de alimentos. Assim, destaca-se a importância de traduzir/detalhar assuntos complexos em materiais educativos práticos e acessíveis, contribuindo para a promoção da alimentação saudável e com impactos para a saúde coletiva e prevenção de agravos nutricionais. Além disso, a Extensão Universitária, permite a vivência das necessidades da comunidade, fato que enriquece o processo de formação e potencializa a percepção profissional futura.

Palavras-chave: Rotulagem de Alimentos;Educação Alimentar e Nutricional;Promoção da Saúde.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Educação permanente com profissionais da Atenção primária à saúde (APS) para o manejo da obesidade no SUS

GREISSE VIERO DA SILVA LEAL; JAQUIELI GRUHM FRANCO; BRUNA STEFFLER; LUANA MARIEH MORAN ROMERO DA SILVA; MARIVANA APARECIDA DOS SANTOS NESSLER; ELIZA SELLA BATTISTI.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, SANTA MARIA - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Entende-se como extensão a articulação entre universidade e sociedade por meio de diversas ações, envolvendo a troca de conhecimentos e saberes da universidade e da comunidade externa atendida. Considerando a obesidade como doença multifatorial e um problema de saúde pública a ser enfrentado, é necessária a realização de ações de educação permanente que visem fortalecer os profissionais da APS para o seu manejo. O presente trabalho tem o objetivo de descrever o impacto das ações de educação permanente realizadas com profissionais da atenção primária à saúde com base no Instrutivo de Abordagem coletiva para manejo da obesidade no SUS.

MÉTODOS

O projeto de extensão universitária, por meio de sua coordenadora e alunos de graduação e pós-graduação, realizou ações de educação permanente com profissionais da APS a fim de qualificar e promover o cuidado da pessoa com obesidade com base no Instrutivo de abordagem coletiva para o manejo da obesidade no SUS. Após reconhecer a realidade dos profissionais e dos municípios elegidos para a ação, suas necessidades e dificuldades (via formulário online), foi desenvolvido um programa de 6 encontros, sendo cinco online e um presencial. Nesses encontros, foram problematizados os conceitos, abordagens e metodologias de manejo da obesidade sugeridos no instrutivo e as possibilidades de aplicação prática pelos profissionais. Para cada temática discutida foram elaborados materiais de aplicação prática para envio aos profissionais (online e impressos). Os encontros foram gravados e posteriormente os vídeos ficaram disponíveis no canal do YouTube do projeto.

RESULTADOS

Inscreveram-se na ação de educação permanente 33 profissionais de 12 municípios. A maioria não conhecia o instrutivo e relatou dificuldades como a centralidade do tratamento da obesidade no nutricionista, necessidade de sensibilização das equipes para o acolhimento e empatia com a pessoa com obesidade, equipes reduzidas, necessidade de busca ativa dos usuários com obesidade, falta de tempo e de materiais, dificuldade no trabalho interprofissional, grande demanda desse público, fragmentação do processo de trabalho e dificuldade de adesão do usuário ao tratamento. Foi discutida a estigmatização da obesidade, os fatores associados, a importância de desenvolver empatia e promover o

autocuidado apoiado, como realizar orientações com base no Guia Alimentar para a população brasileira e ações de educação alimentar e nutricional (EAN) apoiadas no Marco de referência de EAN, envolvendo a abordagem crítico-reflexiva e na mudança de comportamento em saúde.

CONCLUSÃO

Os profissionais reconheceram a importância da mudança de paradigma sobre o cuidado da pessoa com obesidade, seus comportamentos estigmatizadores, a importância do trabalho interprofissional e colaborativo e do olhar acolhedor e empático para a promoção do autocuidado apoiado e da autonomia dos sujeitos.

Palavras-chave: Manejo da obesidade;Atenção primária à saúde;Educação continuada.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Educação permanente sobre o guia alimentar para a população brasileira para os profissionais de uma unidade de saúde da família

JOICE KELLY GOMES DE VASCONCELOS[1]; TAISA CARLA LIRA DE JESUS LINO[2]; JOICE ALVES GAIA[2]; PRISCILLA MARIA BERNARDO DA SILVA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS, MACEIÓ - AL - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, MACEIÓ - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A promoção da saúde da população demanda uma abordagem embasada em evidências por parte dos profissionais da Atenção Primária à Saúde (APS). Em um cenário onde a prevalência de excesso de peso, obesidade e doenças crônicas não transmissíveis tem aumentado significativamente, torna-se necessário que os profissionais estejam bem informados sobre as melhores práticas em alimentação saudável. Nesse sentido, o Guia Alimentar para a População Brasileira surge como uma ferramenta valiosa, fornecendo diretrizes fundamentais para orientar escolhas alimentares adequadas e promover a saúde da população. O objetivo desse estudo foi promover uma discussão com os profissionais da APS sobre os princípios e recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, estimulando a reflexão e o compartilhamento de experiências relacionadas à alimentação saudável.

MÉTODOS

Trata-se de uma educação permanente em saúde (EPS) realizada com os profissionais da USF Caic Virgem dos Pobres, Maceió, Alagoas, entre os dias 15 e 17 de agosto de 2023 durante o estágio obrigatório de Saúde Pública da Faculdade de Nutrição da UFAL junto a equipe Multiprofissional-3. Aplicou-se um teste com 9 perguntas de múltipla escolha sobre o Guia Alimentar. Após as respostas, discutimos sobre "O que é uma alimentação saudável e adequada para você?" e direcionou-se para a dinâmica sobre o grau de processamentos dos alimentos (alimentos in natura ou minimamente processados, alimentos processados e alimentos ultraprocessados) através da utilização de rótulos. Por fim, foi entregue a cada participante um panfleto com os 10 passos para uma alimentação saudável. Após dois dias da EPS, houve a reaplicação do teste inicial, para comparação das respostas antes e após a atividade.

RESULTADOS

Participaram da EPS 9 profissionais da APS, mas apenas 7 responderam aos dois testes, por isso, 2 participantes não foram incluídos na análise final. Sobre a pergunta "Como avaliam a sua capacidade de transmitir informações sobre o Guia Alimentar à população?", inicialmente, 14,3% afirmaram ter confiança em transmitir essas informações, e após a ação, 100% afirmaram ter o conhecimento. Quanto ao nível de familiaridade com o Guia Alimentar, o teste inicial mostrou que 71,4% dos profissionais

conheciam o instrumento, e posteriormente observou-se uma evolução relacionada ao tema. Ademais, foi possível observar que os conceitos de alimentos in natura, minimamente processados, processados e ultraprocessados foram bem assimilados, pois foi obtido um percentual de acertos de 100% nas respostas do teste final, divergindo do teste inicial, que foi de 85,7%, 71,4% e 85,7%, respectivamente.

CONCLUSÃO

Os profissionais da APS apresentaram mais conhecimentos sobre o Guia Alimentar para População Brasileira após a EPS, principalmente em relação aos conceitos sobre o grau de processamento dos alimentos.

Palavras-chave: Atenção Primária à Saúde;Saúde Pública;Educação Continuada;Ciências da Nutrição.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

"Educa Nutri!": Criação de podcast como ferramenta na difusão de conhecimentos sobre a obesidade infantil

GRAZIELE BRITO DE SENA; THAÍS NUNES ALVES REIS; THAINÁ OLIVEIRA DOS SANTOS; MICAELE DE SOUSA LEITE; DIEGO FELIPE DOS SANTOS SILVA. UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO, PETROLINA - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Podcasts podem ser definidos como arquivos de áudio transmitidos via Internet; com uma produção que envolve um conjunto de fatores técnicos e criativos. A produção desses arquivos de áudio possui grande capacidade educacional, inclusive na área da nutrição, tornando-se instrumento relevante e de fácil acesso na formação de cidadãos críticos e bem informados, principalmente, em uma contemporaneidade permeada por notícias falsas e terrorismos nutricionais. Mediante o exposto, o presente trabalho teve como objetivo a produção do podcast "Educa Nutri!" como ferramenta de difusão de conhecimento sobre a obesidade infantil.

METODOLOGIA

O planejamento, produção e execução do "Educa Nutri!" foi realizado, inicialmente, por meio da confecção de roteiros técnicos, a partir de pesquisas realizadas sobre a temática obesidade infantil, tais dados serviram de guia para a gravação dos episódios. Todas as etapas foram realizadas por graduandos do curso de nutrição sob supervisão do professor orientador. A captação dos áudios foi obtida em ambiente silencioso, com auxílio de smartphone, utilizando o site Anchor, com edição realizada por meio do aplicativo Audacity. O podcast foi apresentado a alunos do 5º período curso de nutrição de uma instituição pública do Estado de Pernambuco. A fim de avaliar a proposta do material apresentado, foi aplicado um questionário on-line, criado na plataforma Google Forms, preservando o anonimato do preenchimento e com perguntas para avaliar a percepção dos ouvintes a respeito do produto apresentado.

RESULTADOS

O podcast nomeado "Educa Nutri!" é baseado em sete episódios, sobre obesidade intantil, intitulados: "Os perigos da obesidade infantil", "Calorias vazias", "Tá muito magrinho, meu filho, coma mais!", "Influência da família na alimentação das crianças", "Meu filho precisa de educação nutricional?" e "Marketing direcionado às crianças". Acerca da avaliação do podcast, 26 pessoas responderam o formulário, no qual 100% do público afirmou que esta é uma ferramenta importante para dar destaque ao problema em questão, 84,6% avaliaram como "ótimo" o desempenho, e quando questionados sobre como avaliam o roteiro e edição do podcast 92,3% responderam "ótimo". Entre os comentários deixados pelo público, vale a pena serem citados: "Abordaram de forma sucinta e clara o tema, selecionando os tópicos mais importantes de um tema tão amplo como a obesidade

infantil. “Acho que o podcast consegue esclarecer várias dúvidas sobre o tema e difundir informações bastante relevantes” e “Linguagem de fácil entendimento, com o tempo bom e passando a informação muito claramente.”

CONCLUSÃO

Os podcasts precisam de poucos recursos para sua produção, sendo uma ótima estratégia de promover o aprendizado acerca de temas variados, como a obesidade infantil e outros assuntos relacionados à nutrição.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional;Disseminação de Informações;Obesidade pediátrica.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Efeito da administração do kefir de leite em modelo experimental de mucosite intestinal induzido por 5-fluorouracil (5-FU).

LARISSA ZAMBOM CÔCO; ALICE ROSA FERNANDES BIS; MARIA RITA TEÓFILO HUBNER; EDUARDA DE SOUZA BELISÁRIO; RAFAELA AIRES; BIANCA PRANDI CAMPAGNARO. UNIVERSIDADE VILA VELHA, VILA VELHA - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O câncer é definido pelo crescimento celular descontrolado que ocorre por alterações genética e estilo de vida. Além de ser uma doença de alta incidência é considerada a segunda causa de morte em todo mundo. Dentre os tratamentos a quimioterapia é a mais utilizada. Os medicamentos quimioterápicos não são seletivos somente às células tumorais e por isso causam diversas reações adversas, sendo a principal no trato gastrointestinal (TGI), conhecida como mucosite intestinal (MI) acometendo cerca de 80% dos pacientes. A buscar por tratamentos coadjuvantes que visem melhorar a qualidade de vida do paciente é imprescindível. Nesse sentido, destacam-se os probióticos, microrganismos que, quando administrados em quantidades adequadas, promovem benefícios à saúde. Atualmente, já existem evidências científicas sobre seus benefícios na diminuição da toxicidade dos quimioterápicos que podem ser utilizados na prevenção e no tratamento da MI. Dessa forma, o objetivo desse trabalho foi avaliar o efeito do kefir de leite (iorgurte) e da cápsula liofilizada do kefir de leite na MI induzida por 5-FU.

MÉTODOS

Foram utilizados camundongos machos da linhagem Balb/c (~22g). A MI foi induzida pela administração intraperitoneal de 5-FU (50mg/kg) durante 3 dias. Os animais foram divididos aleatoriamente em 03 grupos (n: 06): 5-FU, 5-FU+kefir e 5-FU +cap Kefir. Fora realizado um tratamento de 05 dias antes do primeiro dia de indução da MI que continuou até o décimo primeiro dia, no decimo segundo dia foi realizada a eutanásia dos animais para retirada do intestino delgado e grosso para avaliação da motilidade intestinal, estresse oxidativo e apoptose. O peso corporal, a consistência fecal e o comportamento do animal foram registrados diariamente. O projeto foi aprovado do comitê de ética da Universidade Vila Velha (Nº644-2023).

RESULTADOS

No presente trabalho, foi observado que os animais tratados FU+Kefir (2,5±1,22) obtiveram redução da perda de peso quando comparados com o grupo 5-FU (3,5±0,42). Ao avaliar duas características da doença, observamos melhor adequação da

consistência fecal e da motilidade intestinal quando comparados com o grupo 5-FU (consistência fecal: 5-FU (1,88±0,78); 5-FU+Kefir: (1,00±0,81); 5FU+cap kefir (0,77±0,44). Motilidade: 5-FU (52,43±7,87%); 5FU+Kefir (44,04±6,31%); 5FU+cap kefir (43,30±5,67%). Ademais, ao analisarmos a produção de espécies reativas (ROS), o grupo 5-FU (1089±151,20 a.u) e 5-FU+cap kefir (1362±271,60 a.u) apresentaram menor valor quando comparadas com o grupo 5-FU (2237±390,20 a.u), fato que se repete na análise de células apoptóticas onde o grupo 5-FU+Kefir (1,71±0,07%) e 5-FU+cap kefir (1,59±0,30%) possuem menores porcentagens de apoptose quando comparadas com o grupo 5-FU (3,21±0,07%).

CONCLUSÃO

Evidenciamos que a administração do probiótico, em modelo experimental de MI induzida por 5-FU é capaz de mitigar os sinais clínicos da MI, além de diminuir consideravelmente a ROS e apoptose de células intestinais.

Palavras-chave: Probiótico;Quimiotarápico;enteroproteção;trato gastrointestinal.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Efeito da ingestão de pão sem glúten no peso corporal de camundongos Swiss alimentados com dieta hiperlipídica

FERNANDA GARCIA DOS SANTOS; HELENA DIAS DE FREITAS QUEIROZ BARROS; LUCIANA PELLEGRINI PISANI; VANESSA DIAS CAPRILES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O desenvolvimento de produtos alimentícios enriquecidos com ingredientes bioativos, potencialmente benéficos à saúde está cada vez mais notório. Nesse sentido, destaca-se a combinação de farinha de grão-de-bico e psyllium que resultou em pão sem glúten (PSG) com características físicas, sensoriais e nutricionais viáveis, e menor resposta glicêmica em relação aos produtos convencionais. No entanto, são desconhecidos os efeitos da ingestão desse novo produto no ganho de peso ou em doenças crônicas, como a obesidade. Assim, esse estudo objetivou avaliar o efeito da ingestão de PSG em modelo animal de ambos os sexos submetidos a uma dieta hiperlipídica.

MÉTODOS

O pão com farinha de grão-de-bico e psyllium foi incluída ou não às dietas experimentais. Para tanto, 32 camundongos *Swiss* (16 machos e 16 fêmeas), com 2 meses de idade, foram randomizados em 8 caixas, sendo duas para cada grupo (4 machos e 4 fêmeas/ caixa) e, após 12 dias de adaptação passaram a receber as dietas experimentais: 1) controle, 2) controle com pão, 3) hiperlipídica, e 4) hiperlipídica com pão. Os animais receberam água e dieta *ad libitum* durante 9 semanas. A ingestão alimentar foi avaliada 3 vezes na semana, e o peso corporal foi monitorado uma vez na semana. Foram calculados o ganho de peso e os coeficientes de eficiência alimentar e energética. O estudo foi aprovado pela Comissão de Ética no Uso de Animais #5068041122. Para comparação entre os grupos foi utilizada a ANOVA *one-way* e o teste de *Tukey*.

RESULTADOS

Em relação a massa corporal, não foi observada diferença significativa entre os machos durante as 9 semanas. Nas fêmeas, a partir da sétima semana de ingestão da dieta hiperlipídica foi identificado um ganho significativo em comparação ao grupo controle, porém a adição de pão nas dietas não diferiu entre os grupos experimentais. Um ganho total do peso corporal de 12% nos machos contra 22% nas fêmeas foi identificado quando o pão foi incluído na dieta controle. Todavia, uma obesidade severa foi observada a partir

do consumo da dieta hiperlipídica com ganho de peso de 47% nos machos, contra 62% nas fêmeas quando comparado aos respectivos grupos controles. Nos grupos que receberam dieta hiperlipídica com pão aumentou em 41% de peso corporal nos machos contra 55% nas fêmeas, comparado aos respectivos grupos controle e não diferiu dos grupos alimentados somente com dieta hiperlipídica. Em ambos os sexos, o ganho de peso diário, a ingestão energética e a eficiência alimentar ao longo das 9 semanas foram maiores nos grupos alimentados com dietas hiperlipídicas, comparado ao grupo controle**,** ao contrário da ingestão alimentar que foi menor nos grupos recebendo dietas hiperlipídicas.

CONCLUSÃO

A indução à obesidade foi efetiva nos grupos alimentados com as dietas hiperlipídicas, em especial nas fêmeas. O consumo do pão na dieta hiperlipídica, no modelo experimental investigado, indicou uma tendência a redução do peso corporal, porém incapaz de reverter a obesidade.

Palavras-chave: Ganho de peso;Obesidade;Dieta sem glúten;Ingestão alimentar.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE ASTAXANTINA SOBRE A DOSEGEM DE HOMOCISTEÍNA EM INDIVIDUOS COM HISTÓRICO DE DISLIPIDEMIAS

WARLEY SILVEIRA; DANIEL SANTOS DE CASTRO. CENTRO UNIVERSITÁRIO DA AMAZÔNIA, SANTARÉM - PA - BRASIL.

Introdução: Dados apontam que as doenças cardíacas se configuram como a principal causa de morte na atualidade. Nessa perspectiva, um adequado acompanhamento do estado nutricional é ponto inicial para a aplicação de uma terapia alimentar mais acurada e se constitui como ferramenta ímpar na prevenção de complicações e na melhora da qualidade de vida. **Objetivos:** analisar o efeito da Astaxantina sobre a dosagem de Homocisteína entre indivíduos com histórico de dislipidemia. **Metodologia:** Estudo analítico de intervenção controlada e aberta com servidores universitários, voluntários. Os critérios de inclusão adotados foram: ambos os gêneros, idade entre 30 e 50 anos, Índice de Massa Corporal entre 25 e 35 kg/m², apresentar perfil lipídico ou histórico familiar para dislipidemia e a assinatura do Termo de Livre Consentimento Esclarecido. Os voluntários foram distribuídos em dois grupos, Controle (CTL) e Astaxantina (AST), de 17 pessoas cada, escolhidas de forma aleatória, definidos pela conduta a ser seguida: somente orientação nutricional para o CTL. Para o AST orientação nutricional e suplementação de 4.0 mg de Astaxantina. Ambos os grupos foram acompanhados durante dois meses, sendo avaliada a dosagem de homocisteína antes e após o período de intervenção. A análise estatística incluiu o teste "t de Student", onde: *P<0,05; **P<0,01; ***P<0,001. Esse estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da Santa Casa de Misericórdia de BelémPará. Certificado de apresentação para Apreciação Ética: 48149315.6.0000.5171. **Resultados:** A idade média encontrada entre os participantes foi de 39,1 anos; ± 10,2. No grupo CTL a média inicial do Homocisteína foi de 13,6 micromol/L ± 6,7, e a final de 11,7 micromol/L ± 4,1. E para o grupo AST 12,9 micromol/L ± 5,7, e a final de 9,4 micromol/L ± 3,2. Houve diferença, ***P<0,001, significativa entre os dois grupos com relação às médias iniciais e finais para a dosagem de Homocisteína. Tais dados permitem inferir que a suplementação de 4.0 mg de Astaxantina contribui para a melhora da saúde cardiovascular a partir de uma maior diminuição de marcadores inflamatórios. Os achados de ghanem (2023), kanwugu e glukhareva (2023) e Birudaraju (2019) corroboram com os desse estudo. **Conclusão:** Os resultados evidenciaram um potencial efeito modulador, em curto prazo, da saúde cardiovascular a partir da suplementação controlada de Astaxantina em indivíduos com histórico de dislipidemias. Devido às limitações amostrais desse estudo, sugere-se estudos mais robustos para fortalecer tais conclusões.

Palavras-chave: Dislipidemias;DCNTs;Astaxantina.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Efeitos da suplementação com vitamina D sobre a adiposidade corporal em modelo experimental de diabetes mellitus tipo 2

CRISTIANE SOUSA DE SOUZA[1]; JOYCE LOPES MACEDO[2]; AMANDA SUELLENN DA SILVA SANTOS OLIVEIRA:[2]; JUSSILENE ALVES AMORIM[3]; DANIEL DIAS RUFINO ARCANJO[3]; MARIA DO CARMO DE CARVALHO E MARTINS[3]. 1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA - UNAMA, BELÉM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINHA - PI - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL.

Introdução: O Diabetes Mellitus é descrito como um conjunto heterogêneo de distúrbios no metabolismo da glicose, que é caracterizado por presença de hiperglicemia decorrente de defeito na ação e/ou secreção de insulina. O diabetes tipo 2 (DM2) é a forma mais prevalente da doença, correspondendo a aproximadamente 90 a 95% dos casos. A adoção de mudanças no estilo de vida pode auxiliar no controle e na prevenção das complicações diabéticas, em que tem sido destacado que alguns nutrientes podem ter efeito benéfico no manejo dessa doença, com destaque para a vitamina D, um composto lipossolúvel que apresenta inúmeras funções no corpo humano. O estudo tem como objetivo determinar o efeito da suplementação com vitamina D sobre a adiposidade corporal em modelo experimental de diabetes. Métodos: O estudo experimental foi realizado em ratos Wistarmachos aleatoriamente divididos em cinco grupos (n=7/grupo): (1) grupo controle não diabético (CN), (2) grupo controle diabético (CD), (3) grupo diabético tratado com metformina na dose de 150 mg/kg (MET); (4) grupo diabético tratado com vitamina D na dose de 0,25 µg/kg/dia (Vit D 0,25) via oral; (5) grupo diabético tratado com vitamina D 0,50 µg/kg/dia (Vit D 0,50) via oral. Os animais dos grupos CN e CD receberam apenas veículo (óleo de girassol). O DM2 foi induzido por dieta hiperlipídica durante 35 dias com administração de estreptozotocina (30 mg/kg) diluída em tampão citrato pH 4,5 no 36° dia por via intraperitoneal. Os animais do grupo CN receberam igual volume de tampão. Analisou a glicemia de jejum, peso de órgãos e conteúdo de lipídios no tecido adiposo. Todos os protocolos experimentais foram aprovados por Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA) (parecer número 660/2020). Resultados: Em relação à glicemia de jejum, os grupos tratados com vitamina D nas doses de 0,25 e 0,50 µg//kg/dia apresentaram valores médios significativamente menores ($p<0,05$) do que os do grupo CD. Quanto ao peso corporal, os animais tratados com vit D na dose 0,50 apresentaram menor ganho de peso quando comparados aos demais grupos ($p<0,05$). A média de peso da gordura retroperitoneal e parametrial dos grupos tratados com vitamina D nas doses de 0,25 e 0,50 µg/kg foramsignificativamente menores quando comparados ao grupotratado com metformina ($p<0,05$). Não foram encontradas diferenças no peso do figado entre os grupos. Em relação aoconteúdo de lipídios no tecido adiposo e no fígado, o grupo tratado com vitamina D na dose de 0,25 µg/kg apresentou conteúdo significativamente menores de colesterol ($p<0,05$)quando comparados a CD, sem diferenças em relação ao conteúdo de triglicerídeos. Conclusão: A

suplementação comvitamina D durante quatro semanas reduziu a massa de gordura abdominal e o seu conteúdo de colesterol em animais com diabetes experimental.

Palavras-chave: Diabetes tipo 2;Vitamina D;Adiposidade Corporal.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Efeitos da suplementação de amido resistente em parâmetros metabólicos em camundongos C57BL/6 alimentados com dieta hiperlipídica e fibras

HÉRIC HOLLAND; PRISCILA NOGUEIRA BEZAN; BÁRBARA FERREIRA VERCESI; PAULA PAYÃO OVIDIO; ALCEU AFONSO JORDÃO JUNIOR.
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é atualmente um problema de saúde pública global presente tanto em países desenvolvidos como em subdesenvolvidos, cujo aumento da morbi-mortalidade está associado às suas alterações metabólicas. O seu desenvolvimento é multifatorial e evidências atuais têm demonstrado o papel das fibras na etiologia da resistência insulínica e esteatose hepática. O amido resistente (AR) é um tipo de fibra dietética com propriedades prebióticas, possível ação na permeabilidade intestinal e efeito na diminuição dos níveis glicêmicos, apresentando potencial terapêutico para os problemas decorrentes do excesso de gordura corporal e comorbidades associadas. Este trabalho avaliou os efeitos da suplementação do amido resistente em parâmetros metabólicos em camundongos C57BL/6 alimentados com dieta hiperlipídica e rica em fibras.

MÉTODOS

Camundongos C57BL/6 foram divididos em seis grupos, que receberam por 16 semanas as seguintes dietas experimentais: controle normolipídica (C), dieta rica em fibra normolipídica (F), dieta normolipídica com AR (AR), dieta hiperlipídica (HL), dieta hiperlipídica rica em fibras (HLF) e dieta hiperlipídica com AR (HLAR). A dieta controle continha 5% de celulose microcristalina, enquanto a rica em fibras continha 15%; já a suplementada com AR, continha 15% desse prebiótico. Foram analisados: peso dos animais, composição corporal, ingestão alimentar, glicemia de jejum, perfil lipídico, histologias hepática e intestinal, estresse oxidativo hepático e intestinal, além de avaliação de ácidos graxos de cadeia curta nas fezes.

RESULTADOS

Ao final do período experimental não foi verificada alteração no consumo calórico entre os grupos, mas a suplementação com AR na dieta hiperlipídica promoveu menor ganho de peso corporal e redução dos pesos do fígado e do tecido adiposo retroperitoneal em comparação ao HL e HF. O AR preveniu a Esteatose Hepática Não Alcoólica (EHNA) e diminuiu os níveis da alanina aminotransferase e de triglicérides sérico; além de reduzir a glicemia de jejum nos animais que receberam dieta rica em gordura. Os grupos que receberam dieta rica em fibras não apresentaram melhora nos parâmetros metabólicos ou na EHNA como ocorreu com a suplementação de AR. A histologia intestinal evidenciou que a dieta hiperlipídica aumentou o diâmetro total da luz intestinal e reduziu a espessura muscular entérica, sendo que a suplementação com AR foi efetiva em melhorar tais

parâmetros. A suplementação de AR aumentou a produção de butirato e diminuir o estresse oxidativo no intestino.

CONCLUSÃO

A oferta de altas doses de AR apresentou benefícios significativos em modelos animais experimentais de obesidade e SM induzidas por dieta hiperlipídica. Os resultados apoiam o fato de que o amido resistente é potencialmente capaz de melhorar a esteatose hepática relacionada à obesidade por consumo de dieta hiperlipídica, demonstrando ser uma possível estratégia de controle de doenças relacionadas à obesidade.

Palavras-chave: Amido Resistente;Esteatose Hepática ;Estresse Oxidativo;Ácidos Graxos de Cadeia Curta.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Efeitos da suplementação de frutooligossacarídeos em parâmetros metabólicos em camundongos C57BL alimentados com dieta hiperlipídica

PRISCILA NOGUEIRA BEZAN; HÉRIC HOLLAND; BÁRBARA FERREIRA VERCESI; PAULA PAYÃO OVIDIO; LIVIA MARIA CORDEIRO SIMÕES; ALCEU AFONSO JORDÃO JUNIOR. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Uma dieta rica em gordura leva sabidamente a efeitos deletérios, associados a síndrome metabólica (SM). Carboidratos como os frutooligossacarídeos (FOS) estão associados à melhora da saúde gastrintestinal e à prevenção do excesso de gordura corporal, além das alterações metabólicas associadas. O presente estudo avaliou os efeitos em longo prazo de quantidades elevadas de FOS em parâmetros metabólicos, na esteatose hepática não alcoólica (EHNA) e nos ácidos graxos de cadeia curta (AGCC) das fezes de camundongos C57BL recebendo dieta normolipídica e hiperlipídica.

MÉTODOS

Camundongos C57BL/6 (N=60) subdivididos em seis grupos receberam por quatro meses as seguintes dietas experimentais: controle (C), normolipídica rica em fibra (F), normolipídica suplementada com FOS (FOS), hiperlipídica (HL), hiperlipídica rica em fibras (HLF) e hiperlipídica com FOS (HLFOS). A dieta controle continha 5% de celulose microcristalina, enquanto a rica em fibras continha 15%; já as suplementadas com FOS, ambas continham 15% desse prebiótico. Foram coletados e analisados os pesos dos animais, composição corporal, ingestão alimentar, glicemia de jejum, perfil lipídico sérico e hepático, histologias hepática e intestinal, malondialdeído (MDA), retinol, α-tocoferol hepáticos, e ácidos graxos de cadeia curta (AGCC) nas fezes.

RESULTADOS

Ao final do período experimental não foi verificada alteração no consumo calórico entre os grupos, mas a suplementação com FOS na dieta hiperlipídica promoveu menor ganho de peso corporal e redução dos pesos do fígado e do tecido adiposo retroperitoneal em comparação ao HL e HF. O FOS preveniu a EHNA e diminuiu os níveis de da alanina aminotransferase e de colesterol sérico nos modelos experimentais animais de obesidade e síndrome metabólica (SM). Os grupos que receberam dieta rica em fibras não apresentaram melhora nos parâmetros metabólicos ou na EHNA como ocorreu com a suplementação de FOS, sendo que o grupo HLF apresentou aumento do MDA no fígado. Já na dieta normolipídica, o FOS e a celulose foram eficazes na preservação da vitamina E hepática. A histologia intestinal evidenciou que a dieta hiperlipídica aumentou o diâmetro total da luz intestinal e reduziu a espessura muscular achados, sendo o FOS o mais efetivo. Os grupos que receberam dieta normolipídica, apresentaram diminuição da

espessura muscular entérica tanto no grupo F como no FOS, sendo a celulose a que apresentou a maior redução, e o aumento do diâmetro da luz intestinal só foi verificado no grupo F.

CONCLUSÃO

A suplementação em longo prazo com altas doses de FOS foi efetiva na redução do peso, da adiposidade, da EHNA e do colesterol sérico em camundongos C57BL/6 com obesidade e SM induzidas por dieta hiperlipídica, além de prevenir parcialmente as alterações morfológicas do intestino presentes nesses modelos experimentais. Os benefícios encontrados com a oferta de altas doses de FOS não foram verificados nos grupos enriquecidos com celulose microcristalina.

Palavras-chave: Frutooligossacrídeos (FOS);Esteatose hepática ;Dieta Hiperlipídica.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Efeitos de ações de educação alimentar e nutricional na autopercepção do estado nutricional de adolescentes de uma escola pública no município de São Paulo/SP

CAMILA DOS SANTOS PEREIRA ROMERA; SANDRA ELISABETE VIEIRA.
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A percepção sobre o próprio corpo na adolescência sofre transformações de acordo com características individuais, classe social, gênero e grupo do qual o indivíduo faz parte. O desejo de corresponder aos padrões exigidos pela sociedade pode levar a distorções da imagem corporal, a uma alimentação inadequada e a hábitos de controle de peso não saudáveis. A percepção adequada do adolescente em relação ao estado nutricional, por sua vez, pode influenciar na procura de uma assistência profissional especializada e na aderência ao tratamento proposto. Faltam pesquisas sobre os efeitos de ações de educação alimentar e nutricional na autopercepção nutricional de adolescentes. O objetivo deste estudo foi avaliar o efeito de ações de um programa de educação alimentar e nutricional sobre a autopercepção e sobre o estado nutricional de adolescentes de uma escola pública no município de São Paulo/SP.

MÉTODOS

Trata-se de um ensaio clínico randomizado, com grupo controle. Foram incluídos escolares de ambos os sexos, com idade entre 14 a 19 anos regulamente matriculados no ensino médio, nos anos letivos de 2022 e 2023. Foram excluídos aqueles com doenças crônicas não transmissíveis e/ou com diagnóstico de transtornos alimentares. Foram realizados 10 encontros com atividades educacionais durante 3 meses. O grupo intervenção teve o estado nutricional avaliado em todos os encontros. O grupo controle não participou destes encontros e teve a avaliação do estado nutricional realizada nas mesmas semanas nas quais ocorreram os encontros/avaliações para o grupo submetido à intervenção. As avaliações sobre autopercepção foram realizadas antes do início e após o final da execução do projeto educacional completo, para ambos os grupos. A pesquisa bem como seu Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e o Termo de Assentimento foram analisados e aprovados pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) antes do início da coleta de dados. Número do Certificado de Apresentação de Apreciação Ética (CAAE): 26795519.0.0000.0065.

RESULTADOS

O grupo intervenção apresentou uma melhora estatisticamente significativa na autopercepção do estado nutricional, onde o porcentual de adolescentes que conseguiram identificar corretamente o seu estado nutricional passou de 39,1% para 58% do primeiro para o último encontro ($p = 0,035$). Observou-se aumento sem significância estatística

nos acertos da autopercepção nutricional no grupo controle, que passou de 40,6% no momento pré intervenção para 45,3% no momento pós intervenção ($p > 0,05$).

CONCLUSÃO

Destaca-se a importância da educação alimentar e nutricional na percepção correta dos adolescentes sobre o próprio estado nutricional. Os adolescentes que participaram do grupo intervenção melhoraram a autopercepção do estado nutricional. Tais dados demonstram que o acesso à educação em saúde leva a um maior conhecimento da própria saúde.

Palavras-chave: Autopercepção do estado nutricional;Educação Alimentar e Nutricional;Adolescentes;Estado nutricional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Efeitos de uma intervenção utilizando uma abordagem não-prescritiva para mudança do comportamento alimentar: um estudo piloto

DÉBORA STEFANE BOTELHO ROCHA[1]; LUCIANA GONÇALVES DE ORANGE[1]; RENAN SOUTO PEREIRA[2]; GABRIELA PEREIRA DE OLIVEIRA LEITE[1]; MARIA HELOISA LIRA RODRIGUES DOS SANTOS[1]; MILENA DA PAZ SILVA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO - CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA (UFPE/CAV), VITÓRIA DE SANTO ANTÃO - PE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ (UECE), FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As estratégias dietéticas, tradicionalmente baseadas na redução da ingestão calórica, associada ao aumento do gasto energético, através da prática de exercícios físicos, vêm se mostrando ineficazes quanto à redução de peso sustentável à longo prazo e mudanças no comportamento alimentar. Ademais, repercutem negativamente em mudanças hormonais e fisiológicas, influenciando na estabilidade do peso, através do aumento da fome, além de que, a literatura aponta que essas práticas podem estar envolvida com o desenvolvimento de transtornos alimentares e alterações neuroendócrinas associadas ao ciclo de restrição-compulsão e desinibição alimentar. Nesse sentido, o objetivo deste trabalho foi avaliar se uma estratégia comportamental e não-restritiva melhora o comportamento alimentar (CA) de pessoas com o "comer disfuncional".

MÉTODO

Pesquisa aprovada pelo Comitê de ética em pesquisa para seres humanos - CAAE: 62889722.5.0000.9430. As intervenções foram conduzidas com base na Roda dos 7 Pilares da Saúde Alimentar (Deram, 2021). A Roda dos 7 Pilares é reconhecida na literatura como uma ferramenta importante para o trabalho da autonomia do indivíduo para gestão dos seus sentimentos e sensações associados ao ato de comer, como também para o autoconhecimento. Em 11 encontros foram explorados os 7 pilares, no formato online, com duração de 90 minutos. Todos os encontros foram conduzidos por uma equipe multiprofissional, formada por: nutricionistas, psicólogos e profissionais de educação física. Foram avaliados: dados sociodemográficos, perfil nutricional, através do questionário "Como está a sua alimentação?" do Ministério da Saúde (BRASIL, 2018), e do comportamento alimentar, utilizando o DEAS-S (ALVARENGA et al., 2020), antes e após a intervenção.

RESULTADOS

Na avaliação pré-intervenção, participaram 9 indivíduos, sendo 66,7% mulheres (n=6); a taxa de desemprego foi de 33,3%, quanto grau de escolaridade, 77,8% tem ou tiveram acesso ao ensino superior. Já em relação ao perfil nutricional, apenas 44,4% (n=4) do grupo apresenta uma alimentação considerada “excelente”, de acordo com o questionário “Como está a sua alimentação?”, baseado no Guia Alimentar para a população brasileira. Quanto ao CA; da amostra, 66,7% apresentaram atitudes alimentares desordenadas. Na avaliação pós-intervenção, participaram apenas 4 pessoas, das quais 50% apresentaram uma alimentação considerada “excelente” e em relação à avaliação do CA, 50% desses apresentaram atitudes alimentares desordenadas.

CONCLUSÃO

O presente estudo piloto, verificou que dos indivíduos avaliados nos dois momentos da pesquisa, apresentaram uma mudança de caráter positivo no perfil nutricional e no comportamento alimentar. Assim, ao reconhecer a necessidade de abordagens mais personalizadas e centradas no comportamento, abre-se espaço para uma transformação efetiva na relação das pessoas com a comida, promovendo o bem-estar integral.

Palavras-chave: Alimentos, dieta e nutrição;Equipe Interdisciplinar de Saúde;Estudos de Intervenção;Práticas Alimentares Saudáveis.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

EFEITOS DO DESMAME PRECOCE SOBRE O COMPORTAMENTO ALIMENTAR EM RATOS WISTAR ADULTOS

SWANE MIRANDA ALVES[1]; KAYLLANE FERREIRA DE VASCONCELOS[2]; SANDRA LOPES DE SOUZA[3]. 1. PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO, UFPE, RECIFE, PE - BRASIL, RECIFE - PE - BRASIL; 2. CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO – UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (UFPE), RECIFE - PE, RECIFE - PE - BRASIL; 3. PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NEUROPSIQUIATRIA E CIÊNCIAS DO COMPORTAMENTO, UFPE, RECIFE, PE - BRASIL, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O aleitamento materno é considerado o alimento mais completo para o neonato, sendo imprescindível para o crescimento e o desenvolvimento saudável do bebê, tanto no aspecto nutricional como no emocional, além de promover o contato mãe-bebê, na qual contribui para a maturação neural de forma saudável. O modelo de desmame precoce, em roedores, interrompe o aleitamento uma semana antes do período normal. Estudos com esse modelo têm demonstrado um evento estressor neonatal que pode impactar o comportamento alimentar a longo prazo. Sendo assim, o objetivo deste trabalho é investigar os efeitos do desmame precoce sobre o comportamento alimentar em ratos wistar adultos.

METODOLOGIA

O estudo do tipo experimental foi composto pelo grupo controle que foi desmamado aos 30 dias de vida, e o grupo de desmame precoce aos 15 dias. Os animais foram alocados em gaiolas separadas, mantidos em número de dois do mesmo sexo, na idade adulta um por gaiola. O teste de sacarose foi realizado aos 150 dias de vida, durante 5 dias por 24h. Foram ofertadas duas garrafas simultaneamente, volume 300ml, uma com água e outra com solução de sacarose a 2%, o rejeito foi mensurado. Aos 200 dias, foi realizado o teste de preferência alimentar, sendo oferecido concomitantemente 30g de um alimento palatável (Cookie Chocolate Bauducco®) e 30g de dieta padrão (Presence®), o rejeito foi mensurado após 24h, em 5 dias consecutivos. Os procedimentos foram realizados na fase escura e aprovados pelo Comitê de ética em experimentação animal da Universidade Federal de Pernambuco (Protocolo n° 007/2023).

RESULTADOS

Os dados estão apresentados em média e erro padrão da média. A significância foi considerada como $p \leq 0,05$. As comparações dos dois grupos foram realizadas pelo Teste t. Os resultados demonstraram que as fêmeas desmame precoce (DP) consumiram mais sacarose (S) que as controle (C) (CS: 69,5 ± 19,2, n=7 vs DPS:100,1 ± 43,2, n=9), os machos não houve diferença significativa (CS:73,9 ± 21,3, n=7 vs DPS:77,6 ± 29,0, n=8).

No teste de preferência alimentar as fêmeas desmamadas precocemente apresentaram menor consumo de alimento palatável que as controles (C:23,7 ± 4,3 vs DP:18,5 ± 3,1 $p<0,03$). Além disso, quanto à dieta padrão não houve diferença (C:4,0 ± 2,3 vs DP:4,3 ± 1,2).

CONCLUSÃO

Portanto, conclui-se que o desmame precoce reduz o consumo de alimentos palatáveis em fêmeas, mas aumentou o consumo de sacarose. Podendo ser interpretado que o desmame precoce interfere no sistema de recompensa que controla o comportamento alimentar, sendo expresso na vida adulta.

Palavras-chave: ESTRESSE;NEONATAL;DESENVOLVIMENTO;ALEITAMENTO.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Efeitos hepáticos da ingestão de própolis verde brasileira com uma dieta hiperlipídica em camundongos

BÁRBARA FERREIRA VERCESI; ALINE DE AGUIAR GONZAGA DOS SANTOS; PAULA PAYÃO OVIDIO; LUANA GERACE ALVES; ANDRESA APARECIDA BERRETTA E SILVA; ALCEU AFONSO JORDÃO JUNIOR.
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A doença hepática gordurosa não alcoólica (DHGNA) é caracterizada pelo excesso de gordura nos hepatócitos, estando associada à obesidade, resistência à insulina (RI), diabetes mellitus tipo 2 (DM2) e síndrome metabólica. Evidências sugerem o uso de nutracêuticos e alguns alimentos funcionais com propriedades terapêuticas para DHGNA, devido ao seu potencial de interferir nas vias de sinalização em sua patogênese. A própolis verde brasileira é um produto composto principalmente por resinas vegetais e cera de abelha que possui alta capacidade antioxidante oriunda de seus compostos bioativos. Atualmente, ainda não há uma terapia medicamentosa considerada "padrão ouro" para o tratamento da DHGNA, e as evidências indicam que a própolis verde pode ser um nutracêutico promissor, além de ser uma estratégia preventiva para regular distúrbios metabólicos associados, tornando imprescindível a realização de estudos que visem a busca de outras estratégias para o manejo da doença.

MÉTODOS

Camundongos C57Bl/6 (n=48) foram subdivididos em seis grupos: Grupo Controle, Grupo Controle + Própolis Verde 0,2%, Grupo Controle + Própolis Verde 0,5%, Grupo Hiperlipídica, Grupo Hiperlipídica + Própolis Verde 0,2%, Grupo Hiperlipídica + Própolis Verde 0,5%. Durante 8 semanas receberam suas respectivas dietas sem a adição de própolis, e nas 8 semanas seguintes, a própolis foi adicionada de acordo com as proporções descritas por grupo. O peso e consumo calórico estão sendo aferidos 3 vezes por semana, e após a eutanásia serão coletadas amostras de sangue, fígado, tecido adiposo e cérebro, para histologia e quantificação de gordura hepática, além da análise de peroxidação lipídica sérica e hepática, dosagem de Glutationa Reduzida (GSH) hepática e sérica, concentrações séricas das Transaminases Aspartato Aminotransferase (AST) e Alanina Aminotransferase (ALT), parâmetros de capacidade antioxidante (CAT, DPPH e FRAP), concentração de Vitamina E hepática e avaliação da neuroinflamação. A análise estatística será realizada por análise de variância ANOVA ou Kruskal-Walis, seguidos por pós-testes de Tukey ou Dunnett, respectivamente.

RESULTADOS

Os resultados ainda estão em período de coleta. Até o momento, foram obtidos resultados prévios ($p<0,05$) de peso corporal (g), consumo alimentar (g) e ingestão calórica total (kcal), respectivamente: Grupo Controle (29,33±0,83; 16,01±1,41; 62,97±5,60), Grupo Controle + Própolis Verde 0,2% (27,49±0,50; 15,42±2,06; 60,43±8,16), Grupo Controle + Própolis Verde 0,5% (28,74±0,82; 16,78±1,78; 65,40±7,02), Grupo Hiperlipídica (35,70±1,60; 10,90±1,36; 66,37±5,40), Grupo Hiperlipídica + Própolis Verde 0,2% (34,53±0,95; 10,34±1,46; 62,81±5,77), Grupo Hiperlipídica + Própolis Verde 0,5% (34,44±1,85; 10,92±1,34; 66,29±5,31).

CONCLUSÃO

Os resultados até o momento sugerem que a suplementação de própolis reduziu o peso corporal em camundongos que receberam uma dieta rica em gordura, assim como nos animais que receberam a dieta controle.

Palavras-chave: Própolis verde;Esteatose hepática;Nutracêuticos.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

EFICÁCIA DOS POLIFENÓIS NOS DANOS CEREBRAIS PERINATAIS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA DE ESTUDOS PRÉ-CLÍNICOS

PAULA BRIELLE PONTES SILVA; EULÁLIA REBECA DA SILVA ARAÚJO; ANA CRISTINA DA SILVA; JAMERSON DA SILVA NASCIMENTO; ANA ELISA TOSCANO DE MENEZES SILVA CASTRO; RAUL MANHAES DE CASTRO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, CARUARU - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A suplementação de polifenóis durante o início da vida tem sido associada à redução do estresse oxidativo e da neuroinflamação em doenças causadas pela privação de oxigênio, incluindo paralisia cerebral, hidrocefalia, cegueira e surdez. Evidências mostram que a suplementação perinatal de polifenóis pode aliviar lesões cerebrais em indivíduos embrionários, fetais, neonatais e descendentes, destacando seu papel na modulação de respostas adaptativas envolvendo plasticidade fenotípica. Portanto, é razoável inferir que a administração de polifenóis durante o início da vida pode ser considerada uma intervenção potencial para modular o estresse inflamatório e oxidativo que causa prejuízos nas funções de locomoção, cognitivas e comportamentais ao longo da vida.

MÉTODOS

A busca bibliográfica foi realizada nas bases de dados Medline/PubMed, SCOPUS, EMBASE e Web of Science. A busca baseou-se em estudos experimentais que avaliaram os efeitos do tratamento com polifenóis nas funções morfológicas, inflamatórias, cognitivas e comportamentais em ratos ou camundongos submetidos a danos cerebrais na fase perinatal. Após análise do título e resumo de 3486 estudos, 18 artigos foram incluídos nesta revisão.

RESULTADOS

As principais descobertas dos artigos incluídos no estudo mostram que o tratamento com polifenóis levou à redução da perda de área de tecido cerebral, diminuição da ativação da micróglia e ativação de astrócitos, redução do volume do dano cerebral, melhora sensorial – função motora e cognitiva, e redução da ansiedade e do comportamento depressivo. Os efeitos benéficos dos polifenóis estão ligados a vários mecanismos, o principal deles relacionado a inibição dos receptores Tool like 4 (TLR4), responsáveis por ativar duas vias pro inflamatórias e apoptóticas: a via das caspases e ativação do fator nuclear kappa B (NF-κB). Além disso, os polifenóis parecem ativar outros receptores nucleares, como o PGC1 alfa, gerando alterações epigenéticas celulares que permitem aumento da biogênese mitocondrial e maior utilização de energia, envolvendo as vias da proteína quinase ativada por AMP (AMPK), e da fosfoinositídeo 3-quinase (PI3K).

CONCLUSÃO

Os diferentes métodos de tratamento com polifenóis oferecidos durante o período perinatal foram capazes de aliviar os danos cerebrais desencadeados pela isquemia-hipóxia. Estudos pré-clínicos demonstraram o potencial da suplementação de polifenóis durante o início da vida para atenuar a neuroinflamação e lesões cerebrais perinatais.

Palavras-chave: Polifenois;Injúria cerebral perinatal;Hipoxia-isquemia;Neuroinflamação;Roedores.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Elaboração de cartilha de receitas para mães doadoras do Banco de Leite Humano de um Hospital Maternidade do Tocantins

CLARA OLIVEIRA LOPES[1]; LUCIANA RAMOS DE MACEDO TEIXEIRA[2]; RENATA ANDRADE DE MEDEIROS MOREIRA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS (UFT), PALMAS - TO - BRASIL; 2. BANCO DE LEITE HUMANO (BLH) DO HOSPITAL E MATERNIDADE PÚBLICA DONA REGINA SIQUEIRA CAMPOS (HMDR), PALMAS - TO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Recomenda-se o aleitamento até os dois anos de idade ou mais, porém, a amamentação deve ser ofertada de forma exclusiva até os seis meses de vida. A partir dos 6 meses, recomenda-se a complementação pela dieta, iniciando a introdução de alimentos nutritivos e *in* natura, com o intuito de adequar o aporte calórico, de macro e micronutrientes que já é disponibilizado pelo leite materno consumido. Dessa forma, o Banco de Leite Humano (BLH) do Hospital e Maternidade Pública Dona Regina Siqueira Campos (HMDR) localizado em Palmas/TO oferta ambulatório nutricional para introdução da alimentação complementar às mães doadoras de leite humano, cujo filhos completaram 6 meses de vida. Foi verificada a necessidade de elaboração de uma cartilha de preparações culinárias para as crianças de 6 a 24 meses, a fim de auxiliar nas orientações às mães doadoras.

MÉTODOS

Elaboração de cartilha com preparações culinárias para uso nas consultas nutricionais realizadas no BLH do HMDR durante o período da disciplina de Estágio Supervisionado em Nutrição Social da Universidade Federal do Tocantins (UFT) em 2023. Foi realizada revisão bibliográfica com auxílio do Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos, cartilhas do Ministério da Saúde e sites de receitas para crianças, com intuito de valorizar os alimentos regionais e diminuir o custo das receitas. Orientou-se que os alimentos e bebidas ofertados fossem saudáveis, *in* natura e minimamente processados, pois a escolha adequada destes para o preparo das refeições são essenciais para promoção da saúde e prevenção de doenças. Em seguida, essas informações foram condensadas de forma clara e objetiva em formato de cartilha.

RESULTADOS

Foram selecionadas 20 receitas, como: sorvete natural, iogurte de beterraba, bolinho de banana e aveia, brioche de inhame, entre outros. Para crianças a partir de 6 meses, foram escolhidas receitas em que as preparações utilizavam alimentos *in* natura ou minimamente processados, com consistência mais amassada. Para aquelas a partir de 7 e 8 meses de idade, as preparações priorizavam os alimentos menos amassados do que no primeiro mês de introdução alimentar. Dos 9 aos 11 meses poderão ser ofertados na

mesma consistência dos alimentos consumidos pela família e as carnes desfiadas. As receitas selecionadas para as crianças de 1 a 2 anos foram escolhidas com alimentos que possuíam a consistência mais sólida, além de preparações incentivando o consumo de frutas e aveia em substituição ao trigo.

CONCLUSÃO

Destaca-se a importância da oferta de alimentos de maneira adequada para a criança no período de introdução alimentar, visto que esse é um período essencial para que se estabeleça hábitos alimentares saudáveis a longo prazo. A cartilha tem o intuito de fornecer opções de refeições para as crianças, diversificando-as e facilitando a aceitação, e assim colaborar com a Política Nacional de Atenção Integral à Saúde da Criança.

Palavras-chave: Saúde Coletiva;Educação em Saúde;Alimentação complementar;Livros de Receitas Culinárias.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Elaboração de materiais informativos para pais/responsáveis de crianças com Alergia à Proteína do Leite de Vaca no Tocantins

RENATA ANDRADE DE MEDEIROS MOREIRA[1]; CLARA OLIVEIRA LOPES[1]; ANA ELISA BARBOSA NOLETO[1]; LAÍS FERNANDA COSTA OLIVEIRA[1]; MARGARETE SOUSA MARTINS[1]; MILENA ALVES DE CARVALHO COSTA[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS (UFT), PALMAS - TO - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO ESCOLA DE SAÚDE PÚBLICA (FESP) DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE PALMAS (SEMUS), PALMAS - TO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV) acomete principalmente crianças de 0 a 24 meses, caracterizada por reações do sistema imunológico desencadeadas pela ingestão ou contato com a proteína do leite. Assim, o principal tratamento é a exclusão do leite e derivados da alimentação, sendo necessário no atendimento nutricional realizar educação alimentar e nutricional para orientar quanto a escolha e o preparo dos alimentos. Desse modo, objetivou-se desenvolver materiais informativos para orientar os pais/responsáveis de crianças com APLV no Tocantins a respeito dos cuidados direcionados para o tratamento da alergia.

MÉTODOS

Consta da elaboração de 3 materiais informativos para uso na pesquisa intitulada "Avaliação do fornecimento de fórmulas infantis para APLV em crianças de 0 a 2 anos no Tocantins", durante as entrevistas realizadas com os pais/responsáveis de crianças cadastradas no Setor de Fórmula Nutricional Especial (FNE) da Assistência Farmacêutica (AF) do Tocantins de 2020 a 2022. Foi realizada revisão bibliográfica sobre caracterização da APLV, como identificar leite, derivados e traços de leite nos rótulos dos alimentos, a ocorrência de contaminação cruzada e formas de evitá-las. Em seguida, essas informações foram condensadas de forma clara e objetiva, com ilustrações em folders informativos. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Tocantins (Parecer nº4.999.609).

RESULTADOS

Foram elaborados 3 materiais, sendo o primeiro "O que é a APLV?", esse material apresenta o conceito da APLV, causa, formas de diagnóstico, quais os principais sinais e sintomas e as formas de tratamento. O segundo foi denominado "Como identificar no rótulo dos alimentos a presença do leite e seus derivados?" apresentando quais alimentos não devem ser ofertados, como identificar a presença de leite, derivados e traços de leite na lista de ingredientes das embalagens e quais as nomenclaturas que podem ser usadas nos rótulos para se referir ao leite. Já no terceiro material "Quais os cuidados para evitar a contaminação cruzada" foram apresentados exemplos de contaminações cruzadas,

como evitar e o por que evitar, fortalecendo a importância desse cuidado com a saúde da criança.

CONCLUSÃO

Destaca-se a importância do conhecimento dos pais/responsáveis sobre a APLV para a realização do tratamento adequado, identificação de sinais e sintomas, compra e preparo de alimentos. O atendimento nutricional, neste contexto, perpassa não somente na avaliação do estado nutricional, elaboração de um plano alimentar e prescrição de FNE, mas também demanda de estratégias de Educação Alimentar e Nutricional quanto à compreensão integral sobre a alergia e seu tratamento, os cuidados na alimentação das crianças e a importância de evitar o consumo de alimentos ultraprocessados.

Palavras-chave: Saúde Coletiva;Rotulagem Nutricional;Assistência Farmacêutica;Hipersensibilidade ao leite;Educação em Saúde.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Elaboração de um procedimento operacional padronizado sobre ordenha e oferta de leite humano a beira leito em uma Unidade de Cuidados Intermediários Convencionais

ANDRE DA SILVA DOS SANTOS[1]; VANESSA DE CARVALHO NEPOMUCENO[2]; BRUNA DOS REIS RIBEIRO[3]; ALYNE DIAS ARAÚJO DE OLIVEIRA[4]; GLEIDE DE JESUS CARNEIRO LEMOS[4]; DÉBORA SANTA MÔNICA SANTOS[1]. 1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 2. INSTITUTO DE PERINATOLOGIA DA BAHIA - IPERBA, SALVADOR - BA - BRASIL; 3. RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL EM SAÚDE - NÚCLEO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA - UNEB, SALVADOR - BA - BRASIL; 4. INSTITUTO DE PERINATOLOGIA DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O procedimento de ordenha do leite humano à beira do leito, respaldado pelo Ministério da Saúde e destinado a ser aplicado em unidades neonatais, é um processo que envolve a excreção e oferta do leite humano pela própria genitora. Na sua prática, a genitora mantém contato físico e/ou visual com o recém-nascido (RN). Uma série de vantagens acompanha essa execução, incluindo a redução da manipulação do leite humano, garantia da qualidade nutricional do alimento, o aumento da sua produção e o fortalecimento do vínculo afetivo. É importante a extração e oferta de leite humano nos primeiros dias, pois é crucial devido ao colostro, rico em proteínas e baixo teor de gordura, especialmente em genitoras(os) de prematuros. Este trabalho tem como objetivo implantar a realização da ordenha à beira leito em unidade neonatal através da elaboração de um Procedimento Operacional Padronizado (POP).

MÉTODOS

Realizada a intervenção através da metodologia do Arco de Maguerez, onde foram implementadas as cinco etapas, nos meses de novembro e dezembro de 2023: 1. Observação da realidade; 2. Pontos-chave; 3. Teorização; 4. Hipóteses de solução; 5. Aplicação à realidade – Prática.

RESULTADOS

Foi construído um POP sobre ordenha e oferta de leite humano a beira leito em uma unidade perinatal da Salvador - Bahia contemplada pela Iniciativa Hospital Amigo da Criança (IHAC), no setor Unidade de Cuidado Intermediário Convencionais (UCINCO). O documento define todas as etapas do procedimento: responsáveis, insumos e materiais e orientações gerais. Foi construído um fluxograma do processo de trabalho direcionado aos funcionários do setor e um anexo com a descrição da técnica de extração de ordenha a beira leito. Concomitantemente foi elaborado um card explicando minuciosamente

como fazer a extração de ordenha a beira leito, com imagens e linguagem de fácil entendimento para genitora(o), que foi posicionado nas incubadoras.

CONCLUSÃO

A construção e implementação do POP para a ordenha à beira do leito na UCINCo representa um avanço nos cuidados neonatais na unidade na qual foi inserida. Essa iniciativa pode contribuir para promover a melhor nutrição do RN, fortalecer laços emocionais entre o binômio, favorecer um ambiente propício ao desenvolvimento saudável dos RNs alinhado aos princípios de um Hospital IHAC, o que reflete o comprometimento da unidade neonatal em promover uma abordagem sistêmica, humanizada e embasada nas melhores evidências para a prática do aleitamento à beira do leito.

Palavras-chave: Ordenha de Leite Humano;Hospital Maternidade;Leite Humano;Prematuridade Neonatal.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Elaboração de um projeto terapêutico singular para uma gestante de uma Unidade de Saúde da Família do município de Petrópolis, RJ: relato de experiência do projeto CINUS do curso de nutrição

ANGELICA DOS SANTOS CUNHA; ESTHEFANIE PARREIRA MELLO DIAS; GIOVANNA DE SOUZA FERREIRA; THAMIRES REIS DA SILVA; TALITA LELIS BERTI. CENTRO UNIVERSITÁRIO ÁRTHUR SÁ EARP, PETRÓPOLIS - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Proporcionar ensino, pesquisa e extensão na graduação é fundamental para a formação profissional, o que tem sido viabilizado por meio do Currículo Integrado em Nutrição Social (CINUS), que contempla disciplinas do eixo social do curso de Nutrição, proporcionando aos alunos a vivência da teoria no campo e na prática. Este trabalho tem por objetivo relatar a experiência vivenciada na execução de um Projeto Terapêutico Singular (PTS).

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência desenvolvido por alunas do curso de graduação em Nutrição de uma instituição privada a partir de suas vivências em uma Unidade de Saúde da Família (USF) do município de Petrópolis, RJ, entre 2021 e 2023. No percurso do projeto foi elaborado um PTS que tem por objetivo principal aprofundar as possibilidades de intervenção através de um conjunto de propostas de condutas terapêuticas. O PTS foi realizado através de consultas e visitas domiciliares e teve como paciente alvo uma gestante de alto risco em vulnerabilidade social. O projeto foi construído em quatro etapas: diagnóstico, definição de metas, divisão de responsabilidades e reavaliação. Para o levantamento de dados que pudessem auxiliar no diagnóstico e na análise da situação, foram utilizadas ferramentas como genograma, ecomapa, escala de coelho e o APGAR familiar a fim de identificar as necessidades da paciente possibilitando as intervenções.

RESULTADOS

A partir da construção do PTS**,** identificamos que a paciente apresentava uma situação financeira instável, conflito entre familiares, falta de apoio, hábitos alimentares inadequados e sedentarismo. Além disso, a gestante apresentou dúvidas sobre a amamentação, introdução alimentar, alimentação no pós-parto e demonstrou-se interessada sobre a doação de leite humano visto que na sua gestação anterior houve uma produção expressiva de leite. Foi elaborado um plano terapêutico baseado nas

necessidades identificadas em conjunto com a equipe multiprofissional da USF e o núcleo ampliado de saúde da família e atenção básica (NASF-AB). Podemos destacar como ação a elaboração de um material educativo feito pelas alunas do curso de nutrição, esclarecendo as dúvidas apresentadas pela paciente e o incentivo à doação para o banco de leite humano, baseado nos Guias alimentares para a população brasileira. Entregamos junto à equipe da USF em visita domiciliar, à mãe o material em formato de cartilha e folder, além de fornecer explicações acerca do tema e elucidarmos as dúvidas que surgiram. O material também foi reproduzido em formato de e-book digital para que outras pacientes da USF possam ter o acesso.

CONCLUSÃO

O PTS mostrou-se uma importante ferramenta do cuidado, com foco na humanização e acolhimento e o CINUS permitiu às alunas desenvolverem competências, habilidades e vivenciarem na prática o que aprendem na teoria durante o curso de nutrição. Além de permitir uma experiência de atuação em que o cuidado é pautado nas necessidades do paciente.

Palavras-chave: Amamentação;Saúde da Família;Extensão comunitária;Nutrição da gestante;Saúde pública.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Empresa júnior de nutrição como experiência de formação complementar dentro da graduação em nutrição

KARINE MARLLENY NEVES CORRÊA[1]; JULIA BATISTA CASSIANO[2]; SIMONE DE FATIMA VIANNA CUNHA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, CURITIBA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Movimento Empresa Júnior (MEJ) surgiu na França em 1967 com o intuito de oportunizar aos alunos na prática técnica e conceitos que são aprendidos durante a graduação, no Brasil chegou no ano de 1988 trazendo a missão de formar por meio da vivência empresarial lideranças comprometidas e capazes de transformar o país. A Nutriativa Jr, Empresa Júnior de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto é um projeto vinculado a Pró-reitoria de Extensão e Cultura (Proex) e foi criada no ano de 2019 tendo por objetivo trazer aos alunos participantes preparo para o mercado de trabalho fomentando o aprendizado prático dos desafios que enfrentarão após formados.

MÉTODOS

Os trabalhos desenvolvidos dentro da EJ Nutriativa Jr abrangem áreas de atuação do nutricionista como elaboração de fichas técnicas de preparo de produtos alimentícios; elaboração de rótulos de alimentos; coffee break para eventos; captação de públicos específicos na forma de oficinas, minicursos, palestras; treinamentos dentro de organizações, empresas, restaurantes (boas práticas, atualizações dos procedimentos operacionais padronizados). Perpassando desde a divulgação de seus serviços, seja em redes sociais entre outros, prospecção de clientes, organização dos projetos, trabalhos administrativos referente a questões de um CNPJ como contabilidade, organização de fluxo de caixa, organização e execução dos projetos e relacionamento com os clientes. Para tanto a Nutriativa conta com o apoio e tutoria de um professor Orientador que nos auxilia e nos direciona para uma entrega eficiente dos produtos aos clientes.

RESULTADOS

Em 2023 a EJ Nutriativa realizou um total de 11 projetos, o que foi de grande aprendizado para todos os alunos que a compõem. Dentro dos projetos podemos vivenciar disciplinas como Técnica Dietética, Planejamento de Cardápio para Coletividade Sadia, Bromatologia, Empreendedorismo e Nutrição, entre outras, que são essenciais para que consigamos realizar com maestria os nossos projetos, além de reforçar ainda mais os conhecimentos que adquirimos durante a graduação. Outro resultado é o aprendizado em administrativo financeiro ao estar dentro de uma empresa júnior sendo crucial para nosso futuro, visto que aprendizado adquirido junto aos encontros de formações dentro das estâncias do MEJ e praticado dentro da EJ, e que muitas das vezes ao sairmos para o

mercado de trabalho será o diferencial para a abertura de nossos próprios consultórios e/ou atuação no mercado de consultorias.

CONCLUSÃO

O incentivo a projetos semelhantes a EJ é de suma importância, visto que em sua essência nos auxilia para a nossa organização de futuros nutricionistas empreendedores. Enriquecendo ainda mais nossa bagagem formadora além de um norte em uma das áreas de constante crescimento para a nutrição e consultoria em alimentos.

Palavras-chave: Empreendedorismo;Aprendizagem;Alimentos; Nutrição;Formação.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Encontro de sensibilização na APS: abordagem alimentar na Estratégia de Saúde da Família

LUANA MARIEH MORAN ROMERO DA SILVA; MARIVANA APARECIDA DOS SANTOS NESSLER; VANESSA RAMOS KIRSTEN. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, PALMEIRA DAS MISSÕES - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Profissionais da Atenção Primária à Saúde (APS) capacitados frequentemente demonstram melhores níveis de saúde, custos reduzidos e indicadores aprimorados, evidenciando maior eficiência no gerenciamento de problemas de saúde e maior adesão a medidas preventivas. Essa abordagem resulta em assistência aprimorada, atendendo eficazmente às demandas dos usuários. Capacitar profissionais de saúde é essencial, especialmente diante da elevada prevalência de doenças crônicas não transmissíveis, como diabetes e hipertensão, exigindo orientações nutricionais específicas. O objetivo deste trabalho é relatar o encontro de sensibilização com profissionais da APS sobre a abordagem alimentar aos pacientes que procuram a Estratégia de Saúde da Família.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência de um encontro para sensibilização dos profissionais da APS sobre a orientação da abordagem alimentar aos pacientes/usuários, utilizando os fascículos do Guia Alimentar para a População Brasileira. Essa atividade integra a disciplina "Práticas e Cuidados em Alimentação e Nutrição na APS" ao longo de um semestre no curso de graduação em Nutrição.

RESULTADOS

O encontro de sensibilização teve a participação de toda a equipe da ESF convidada, a qual no primeiro momento participou de uma breve introdução à temática, seguida pela apresentação dos dados registrados no SISVAN do território no último ano, analisando os indicadores de estado nutricional e consumo alimentar de gestantes, idosos, adultos, adolescentes e crianças de diferentes faixas etárias (0-5 anos e 5-10 anos). Posteriormente, foram apresentados os fascículos do Guia Alimentar, com ênfase no Fascículo 1 - População Adulta, destacando orientações gerais para a equipe. O encontro incluiu uma encenação entre profissionais de saúde e pacientes, explorando o uso dos fascículos na prática cotidiana. Realizada em duas etapas, a encenação abordou o modelo biomédico e uma abordagem integrativa, ressaltando a adaptação da linguagem técnica para facilitar a compreensão dos usuários. A participação ativa dos profissionais enriqueceu as discussões. Ao final, foram entregues materiais de orientação sobre diabetes e hipertensão para serem disponibilizados aos usuários da ESF. O evento promoveu uma reflexão entre os profissionais sobre a implementação contínua dos marcadores de consumo alimentar na prática.

CONCLUSÃO

O encontro com profissionais de saúde da ESF proporcionou uma troca enriquecedora de experiências profissionais e acadêmicas, destacando o impacto positivo. Isso sublinha a importância da educação permanente dos profissionais de saúde como ferramenta fundamental para enfrentar os desafios crescentes nas condições de saúde da população, promovendo uma assistência aprimorada alinhada às necessidades dos usuários da APS.

Palavras-chave: Atenção Primária à Saúde;Vigilância Alimentar e Nutricional;Educação permanente.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Encontro técnico de nutricionistas da alimentação escolar da região Centro-Oeste 2023: relato de experiência

LUIS GUSTAVO ALVES MONTEIRO; RAIZE RAYKA SILVA SANTOS; JORDANA DE OLIVEIRA COSTA; GÉSSICA MÉRCIA DE ALMEIDA; THAÍSA ANDERS CARVALHO SOUZA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE) representa um marco nas políticas públicas no âmbito da promoção da saúde e alimentação saudável e adequada aos estudantes de escolas públicas. Para assegurar a efetivação do PNAE nas Entidades Executoras (EEXs), é essencial a realização de formações continuadas voltadas aos atores sociais do Programa, dentre os quais destaca-se o papel do nutricionista dentro do ambiente escolar. Com o propósito de oportunizar a formação continuada deste importante profissional, o Fundo Nacional da Educação (FNDE) realiza anualmente encontros técnicos, em todas as regiões do país, com o intuito de promover a educação permanente dos envolvidos. Este relato visa descrever as experiências dos membros do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE) da Universidade Federal de Goiás (UFG) ao participarem como palestrantes no Encontro Técnico de Nutricionistas do PNAE Centro-Oeste 2023 (ENPNAECO 2023).

MÉTODOS

Relato de experiência de pesquisa-ensino-extensão, quanto a vivência dos agentes do PNAE do CECANE UFG enquanto palestrantes no evento ENPNAECO, realizado entre os dias 25 a 27 de julho de 2023.

RESULTADOS

O evento foi realizado em Cuiabá, Mato Grosso, com cerca de 200 nutricionistas, atuantes do PNAE na região Centro-Oeste, presentes. Durante o evento, os agentes do CECANE UFG foram responsáveis por ministrar três palestras, nas quais foram abordados os temas: "Elaboração do Plano Anual de Trabalho", "Novas Regras de Rotulagem Nutricional" e "Cardápios: Aspectos Qualitativos e Quantitativos e Fichas Técnicas", além de conduzir uma roda de conversa sobre "Alimentação Indígena e Quilombola". Ao longo das apresentações, notou-se o desconhecimento de uma parcela importante de nutricionistas participantes, quanto às limitações e proibições da oferta de alimentos no âmbito da alimentação escolar, além da insciência das diretrizes do Programa e dos dispositivos legais vigentes. Em determinadas ocasiões, foram notadas manifestações de insatisfação quanto à complexidade necessária para atender às normativas do PNAE, contrastando com o apoio limitado das EEXs na prática profissional dos nutricionistas, nessa área. Sendo observada a resistência desses no cumprimento das regras estabelecidas

na Resolução CD/FNDE Nº 06/2020, posto que, conforme relatos, mesmo tendo conhecimento das proibições e limitações legais, alguns optaram por não as cumprir, seja por discordâncias metodológicas ou inviabilidades técnicas.

CONCLUSÃO

Durante a realização do evento, tornou-se evidente a significativa lacuna entre o estabelecido nas resoluções do PNAE e a efetiva execução do programa nas EEXs, sobretudo quanto ao cumprimento das regulamentações dos cardápios da alimentação escolar e o respeito às exigências, limitações e proibições presentes nas normativas do Programa. Portanto, é primordial promover formações técnico-científicas continuadas que propiciem a troca de experiências entre esses atores sociais.

Palavras-chave: ALIMENTOS, DIETA E NUTRIÇÃO;ALIMENTAÇÃO ESCOLAR;SAÚDE PÚBLICA.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Entrelaçando palavras que nutrem: abordagem qualitativa e construção coletiva de poesia como auxiliadoras no processo de aprendizagem em Nutrição

PAMELA IONE ALVES MONTEIRO[1]; RAFAELA CORRÊA PEREIRA[2]; MICHEL CARDOSO DE ANGELIS PEREIRA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS (UFLA), LAVRAS - MG - BRASIL; 2. INSTITUTO FEDERAL DE MINAS GERAIS (IFMG) - CAMPUS BAMBUÍ, BAMBUÍ - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A arte tem sido descrita como um recurso pedagógico com a capacidade de promover habilidades de autoconsciência, comunicação, empatia e criticidade em discentes de cursos da área da saúde. Nesse sentido, a poesia tem sido estudada como um desses desdobramentos artísticos, apresentando resultados promissores que sugerem o aumento da confiança, reflexão e crescimento pessoal quando utilizada como ferramenta na formação em saúde. Por esses motivos, o objetivo desse estudo foi explorar um tema relevante na área da nutrição com reflexões propostas a partir de poemas e a criação de uma poesia coletiva entre discentes do curso de Nutrição.

MÉTODOS

O trabalho foi desenvolvido a partir da aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFLA (CAAE: 5852002.0.0000.5148). Seis voluntários foram convidados a participarem de uma ação segmentada em três dias, sendo realizada a partir de reflexões dos enlaces entre estética e nutrição. No primeiro dia, foi realizada uma exposição sobre o tema e a leitura de poemas que embasassem a discussão. No segundo dia, após a continuação das discussões, os discentes foram convidados a explorarem as suas percepções da temática por meio da escrita de seus próprios versos poéticos. No terceiro dia, foram convidados a compartilharem seus escritos e a participarem de uma roda de criação coletiva de poesia, onde cada discente contribuiu com expressões de sua autoria. Relatos sobre a atividade foram coletados por meio de um questionário com perguntas sobre a percepção dos participantes em relação à ação.

RESULTADOS

As discussões realizadas a partir de provocações feitas por poemas suscitaram reflexões importantes por parte dos discentes, onde temas como “biopoder”, “padrões de beleza” e “gordofobia” foram trabalhados. A expressão poética explorou emoções dos discentes, evidenciado por relatos como “a poesia nos faz sentir os impactos e as dores geradas pela injustiça.” (discente A). Além disso, observou-se a potencialidade dessa expressão artística como um recurso pedagógico humanizador, destacando-se a expressão da discente F, ao afirmar que essa arte “[...] mostrou que a área da saúde vai muito além da parte prática, mostrando que também podemos aprender por formas mais humanas”. A elaboração da poesia coletiva sintetizou de maneira sensível e virtuosa o tema, trazendo

reflexões profundas sobre as problemáticas intrincadas ao alinhamento da estética à nutrição.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a utilização da poesia apresentou êxito em fundamentar discussões aprofundadas sobre o processo de estetização da saúde, com o diferencial de se mostrar como prática capaz de convidar à observação da realidade a partir de um questionamento sensível que foge das formas clássicas de ensino. A inserção dessas formas pedagógicas se torna fundamentais para a formação de profissionais que pratiquem o cuidado humanizado e sistêmico junto aos sujeitos que estarão sob seus cuidados.

Palavras-chave: pensamento crítico;recurso pedagógico;práticas humanizadoras.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Espaços verdes na escola: um lugar-encontro de ensino-aprendizagem para a saúde e alimentação

JHONATHA DOS SANTOS LUIZ; MARCELY CORREIA PINTO; BRUNA FARIAS BELLINI LEITE; JULIANA DE OLIVEIRA RAMADAS RODRIGUES; LUIZA DE CASTRO BOLDRINI; MARIA CLÁUDIA DA VEIGA SOARES CARVALHO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

Introdução

A inserção de espaços verdes nas escolas destaca-se como prática educacional inovadora e relevante. O cultivo de hortas escolares representa uma abordagem pedagógica dinâmica, conectada às exigências atuais por uma educação interdisciplinar. Diante dos desafios contemporâneos de saúde, alimentação e consciência ambiental, a introdução de hortas contribui na formação de cidadãos comprometidos com uma vida saudável e sustentável. Deste modo, esta temática é uma via promissora para promover uma abordagem integrada à Educação Alimentar e Nutricional (EAN).

Este estudo se propõe a promover a EAN na comunidade escolar, em uma abordagem interdisciplinar, com a implantação de hortas em quatro instituições públicas de ensino médio nas cidades de Cabo Frio, Búzios e Cachoeira de Macacu, assumindo que o contato direto com o cultivo de alimentos promove uma compreensão prática da origem dos alimentos, incentivando uma apreciação mais profunda pela produção e consumo sustentável.

Metodologia

Através da metodologia de pesquisa-ação, na interação reflexiva e participativa entre pesquisadores e participantes, o cronograma seguiu quatro fases distintas. Na fase exploratória, os pesquisadores se inseriram no cenário de estudo e visita às cidades. Na fase principal, os resultados foram discutidos em oficinas de planejamento participativo, pactuando ações para a integração dos espaços verdes com o currículo, estabelecendo estratégias e elaborando planos de ação. A terceira fase, focou na implementação das ações propostas, com ajustes conforme demandas locais. A quarta fase, de avaliação, permitiu replanejamento considerando a avaliação contínua do desenvolvimento das ações. Para alcançar os objetivos, adotou-se uma abordagem multifacetada com apresentações, conversas, palestras e atividades práticas, explorando os sentidos dos alunos.

Resultados

Durante as atividades, houveram trocas de experiências e oferta de mudas de temperos e ervas, incentivando-os a iniciar suas próprias plantações em casa. A avaliação da

interação dos alunos com as hortas escolares revelou uma notável receptividade, destacando-se na escola de Cachoeira de Macacu, onde se verificou uma conexão mais significativa dos estudantes com os alimentos e as plantas. Durante as rodas de conversa, observou-se um interesse mais acentuado na preservação das raízes culturais, sociais e alimentares dos alunos, além de uma maior proximidade na relação com a natureza. Essa proximidade se traduziu em um aumento no conhecimento sobre alimentação e uma redução no relato de consumo de alimentos ultra processados.

Conclusão

A conscientização alimentar, impulsionada pelas hortas escolares, transcende o simples cultivo de plantas, engajando os alunos e promovendo mudanças positivas em suas escolhas alimentares e hábitos mais sustentáveis. A experiência capacita os jovens a fazerem escolhas conscientes, sugerindo hábitos saudáveis que reverberam ao longo de suas vidas.

Palavras-chave: Educação Alimentar;Hortas Escolares;Sustentabilidade;Práticas Pedagógicas.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Espelho, espelho meu: relato de experiência de uma oficina sobre autopercepção corporal com estudantes de Nutrição

GIOVANE BRUNO CARNEIRO DA SILVA[1]; ALESSANDRA DOS SANTOS ALVES[1]; REBECA GONÇALVES DE MELO[2]; SILVIA PATRÍCIA DE OLIVEIRA SILVA BACALHAU[1]; GABRIELA PEREIRA DE OLIVEIRA LEITE[1]; JOYCE LEITE DA SILVA[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, RECIFE - PE - BRASIL; 2. SECRETARIA EXECUTIVA DE EDUCAÇÃO INTEGRAL E PROFISSIONALIZANTE - GERÊNCIA REGIONAL METROPOLITANA NORTE / EREF SIGISMUNDO GONÇALVES, OLINDA - PE - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A distorção da imagem corporal é caracterizada por uma visão não realista de como o indivíduo enxerga o próprio corpo. Uma constante exposição às redes sociais colabora para a propagação da "ditadura da beleza", contribuindo para insatisfação corporal e baixa autoestima. Profissionais e estudantes da área de saúde apresentam maior risco de desenvolver tal distorção, portanto, notou-se a necessidade de investigar como estudantes do curso de Nutrição lidam com a pressão estética imposta pela mídia e quais seus impactos na auto imagem destes. O objetivo do presente relato de experiência foi descrever as contribuições e percepções de uma intervenção acerca de questões referentes à autoimagem corporal, realizada com estudantes de graduação em Nutrição.

MÉTODOS

A oficina intitulou-se "Espelho, espelho meu: reflexões e diálogos sobre autopercepção corporal", com duração de 120 minutos, para estudantes de Nutrição de uma universidade pública, conduzida por um nutricionista e uma psicóloga. Ao iniciar, os participantes assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, bem como autorização para o uso de imagens. Foi realizada explanação teórica do conteúdo e apresentadas ferramentas de avaliação da preocupação e da insatisfação com o corpo, (*BodyShapeQuestionnaire* - BSQ, e a Escala de Silhuetas de Kakeshita). Também foram aferidos peso e altura para o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), para ser utilizado na auto avaliação dos participantes. Por último, os estudantes foram convidados a participar de uma dinâmica de reconhecimento das dimensões corporais. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de ética em pesquisa (CAAE: 74537323.8.0000.9430).

RESULTADOS

A atividade despertou a compreensão de que atitudes impositivas sobre o corpo não contribuem para a evolução do tratamento nutricional daqueles que buscam os serviços de saúde, além de impor padrões corporais, muitas vezes irreais. Quanto à apresentação do BSQ e da Escala de Silhuetas de Kakeshita, ambos foram recebidos de forma positiva pelos discentes, por serem instrumentos que futuramente otimizarão seu desempenho profissional.Sendo uma forma inovadora de construção de conhecimento, a referida oficina possibilitou que as temáticas abordadas fossem discutidas de forma produtiva e colaborativa junto ao público, ampliando a abordagem nutricional, bem como o autocuidado voltado ao bem-estar do profissional nutricionista, que sofre diariamente as consequências psicossociais de uma responsabilidade criada por outros sobre sua imagem. O engajamento foi percebido por meio dos comentários positivos, além da ausência de evasão.

CONCLUSÃO

Proporcionar iniciativas como esta são positivas para a formação de profissionais mais atentos à sua conduta e capacitados para lidar com questões referentes para além da prescrição nutricional, evitando os impactos negativos de discursos que reforçam o sofrimento psicológico causado pela imposição de padrões corporais irreais.

Palavras-chave: Autoimagem;Imagem Corporal;Nutricionistas;Saúde Mental.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Estágio e iniciação científica em equipe multidisciplinar de assistência a fibromialgia e obesidade - experiência prática na graduação de nutrição para o manejo de doenças crônicas associadas à obesidade no SUS

LILIAN BOAVENTURA FERNANDEZ CUIÑAS[1]; LETÍCIA ABREU DA COSTA[2]; FERNANDA CRISTINA LIMA DE OLIVEIRA[3]; JÉSSICA SANT'ANNA DOMINGOS[4]; LUCIANE PIRES DA COSTA[3]. 1. UNIVERSIDADE VEIGA DE ALMEIDA, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE VEIGA DE ALMEIDA, NOVA IGUAÇU - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A fibromialgia (FM) é uma síndrome caracterizada por dores crônicas e difusas por todo o corpo, com incidência no Brasil estimada em 2,5%. A obesidade também é uma doença crônica relacionada à síndrome da dor. Ambas são doenças multifatoriais que necessitam de um tratamento multidisciplinar e qualificação para seu manejo. Contudo, a graduação em nutrição carece de experiências que qualifiquem o aluno para a abordagem da FM e obesidade. Este trabalho tem como objetivo relatar a experiência vivida por estudantes de nutrição em programas de estágio e iniciação científica no Núcleo de Apoio Interdisciplinar a Pessoas com Obesidade e Fibromialgia (NAIF) na Policlínica Piquet Carneiro - Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ).

MÉTODOS

O acesso ao NAIF ocorre por meio da seleção de estudantes de graduação de nutrição, psicologia e educação física para experiência de atuação em equipe multidisciplinar. A participação pode ocorrer por meio de estágio com duração de 1 semestre ou iniciação científica com duração de 1 ano, com possibilidade de prorrogação. A experiência consistiu em uma imersão prática na Atenção Secundária à Saúde com atendimento de mulheres para tratamento em serviço especializado, encaminhadas por profissional de saúde ou através do sistema de regulação (SISREG) do Sistema Único de Saúde (SUS) para o Laboratório de Assistência à Obesidade (LAçO) localizado na Policlínica Universitária Piquet Carneiro (PPC) da UERJ. As atividades realizadas contam com a supervisão de nutricionistas e seguem a orientação da coordenadora e professora da UERJ. Esse relato de experiência foi produzido por uma aluna de iniciação científica e uma estagiária que participaram do LAçO por um ano.

RESULTADOS

Realizou-se no período de janeiro de 2023 a janeiro de 2024 o acompanhamento de voluntárias portadoras de obesidade e fibromialgia, sendo realizadas as seguintes atividades supervisionadas: triagem de pacientes, avaliação de consumo alimentar e

nutricional, planejamento dietético, planejamento e aplicação de atividades educativas coletivas periódicas sobre nutrição e alimentação, apresentação de conteúdo científico em eventos nacionais e internacionais e submissão de artigos em revistas e periódicos. No decorrer das atividades enfrentou-se o desafio de articulação com a rede de saúde diante de realidades econômicas que não permitiam uma alimentação adequada e saudável. As dificuldades foram superadas com suporte dos preceptores e a boa estrutura disponibilizada pela PPC.

CONCLUSÃO

O estágio voltado para o manejo da fibromialgia viabiliza a inserção do estudante de nutrição nos cuidados voltados à atenção especializada e fornece ferramentas para o desenvolvimento e construção do perfil profissional com um olhar humanizado. A oferta dessa experiência com a premissa apresentada, reforça a importância da parceria pactuada entre a Universidade e o Estado, de modo a entregar a população uma devolutiva positiva do investimento ofertado em educação.

Palavras-chave: Formação profissional em saúde;nutrição;fibromialgia;obesidade.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Estratégias pedagógicas para a formação de nutricionistas: Um relato de experiência

NATÁLIA DE LIMA PEREIRA COELHO; NATALIA BOIA SOARES MOREIRA; JULIANA GIGLIO PAES BARRETO. UNIFESO, TERESOPOLIS - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O mundo contemporâneo trouxe muitos desafios, em diferentes áreas, inclusive para a docência na área da nutrição. Com o avanço tecnológico, o tempo de atenção dos indivíduos é cada vez menor o que dificulta a exposição teórica de conceitos complexos inerentes à formação do nutricionista. Além disso, a tecnologia possibilita a rápida disseminação de informações o que traz consigo o perigo da superficialidade e da inveracidade. Dentro deste contexto, faz-se necessária a adequação das práticas pedagógicas no Ensino Superior, através de estratégias didáticas centradas no protagonismo estudantil, trazendo significado para a aprendizagem e forjando a formação das competências necessárias para o profissional nutricionista. O presente trabalho tem como objetivo compartilhar estratégias pedagógicas exitosa utilizadas em um curso de graduação em nutrição.

MÉTODOS

No primeiro momento a coordenação pedagógica e os docentes da disciplina acolheram as demandas e sugestões estudantis acerca de um componente curricular. Então, foram realizadas modificações nas estratégias pedagógicas. Optou-se por dividir a turma em grupos de até dez estudantes com aulas semanais mediadas por um professor, com duração de sessenta minutos. Após, foi elaborado um material de suporte pedagógico que estimulava a participação ativa dos estudantes. A estratégia foi dividida em cinco etapas: 1) A cada aula, uma dupla de alunos apresentava um caso clínico vivenciado na prática, em estágio obrigatório, de acordo com um roteiro pré-estabelecido pelos docentes; 2) Durante a apresentação os demais alunos deveriam preencher individualmente um mapa mental elaborado pelos docentes contendo dados relevantes sobre o caso apresentado; 3) Os estudantes eram estimulados a elaborar individualmente as principais condutas nutricionais relacionadas às patologias apresentadas. Essas condutas deveriam ter embasamento científico e coerência com o diagnóstico clínico e com os dados da anamnese alimentar, da avaliação bioquímica e avaliação antropométrica do paciente; 4) Autopercepção do processo de aprendizagem no qual o aluno deveria identificar suas fragilidades e aprofundar seus estudos nestes assuntos; 5) Na aula seguinte, cada estudante era incentivado a compartilhar oralmente com o grupo o tema estudado com maior profundidade. Optou-se por uma avaliação formativa feita a cada etapa.

RESULTADOS

As modificações pedagógicas promoveram a inserção do estudante no centro do processo de aprendizagem, através do engajamento e participação ativa. Ademais, oportunizaram a autopercepção estudantil de suas fragilidades com possibilidade de mediação docente ainda durante a graduação, além de promover a conexão entre a teoria e a prática profissional.

CONCLUSÃO

O avanço tecnológico traz consigo novos desafios para a prática docente. É necessário o aprimoramento e adaptação das estratégicas pedagógicas com o intuito de proporcionar a aprendizagem significativa e efetiva dos futuros nutricionistas.

Palavras-chave: Ensino;Nutrição;Prática Profissional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Estudo de casos sobre efeitos adversos do tratamento medicamentoso e o risco nutricional em adultos com tuberculose pulmonar

JAMILE AISLIN SILVA DE ALMEIDA; FABIOLA FIGUEIREDO LUZ; FERNANDA MARIA LIMA MOURA; ANDRÉA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ (UFPA), BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A tuberculose (TB) é uma doença de infecção bacteriana que acomete principalmente pessoas em vulnerabilidade social. A relação entre estado nutricional e TB é bidirecional, pois o estresse metabólico no sistema imune decorrido da infecção pode comprometer o estado nutricional, bem como o risco nutricional pode intensificar a manifestação da doença. Os fármacos usados no tratamento são fundamentais no combate ao bacilo e na cura da doença, mas podem ocasionar efeitos adversos não intencionais ao organismo e junto aos sintomas clínicos da infecção, interferir na condição nutricional do paciente, se não tratados. Assim sendo, o estudo objetiva descrever a presença de efeitos adversos e o risco nutricional em adultos com TB pulmonar.

MÉTODOS

Estudo descritivo em série de casos, com adultos em tratamento diretamente observado para TB pulmonar em uma Unidade Básica de Saúde em Belém-PA, entre janeiro e setembro/2023. Incluiu-se casos com diagnóstico de TB pulmonar que estavam no primeiro ou segundo mês de tratamento (primeira fase), de ambos os sexos e idade entre 18 e 59 anos e excluídos casos coinfectados com HIV/TB, de abandono ou transferência. Para determinar o risco nutricional foram considerados o estado nutricional, seguindo orientações do Ministério da Saúde, a presença de um ou mais efeitos adversos à medicação (náuseas, vômitos e intolerância gástrica) e/ou sintomas clínicos que comprometessem o estado nutricional (perda de apetite e perda de peso), respeitando o que é estabelecido no Manual de Recomendações para o Controle da Tuberculose no Brasil (2019). Usou-se dados de prontuários e questionários, além de ser aferido peso e altura. As análises foram feitas no software Excel. Os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, sob o parecer nº 4.267.436/2020 aprovado pelo Comitê de Ética do Instituto de Ciências da Saúde/UFPA.

RESULTADOS

Dos 153 casos de TB pulmonar notificados no período, 32 apresentavam sintomas e/ou reação à medicação, dos quais 15 participaram da amostra final, sendo 8 homens e 7 mulheres com média de idade de 37,5 anos. Notou-se a presença de 10 casos com náuseas, classificados em eutrofia (4 casos), baixo peso (3 casos), sobrepeso (2 casos) e obesidade (1 caso); a intolerância gástrica e vômitos se apresentaram em 3 casos cada, de forma semelhante, sendo 2 em baixo peso e 1 em obesidade; a falta de apetite foi a mais

prevalente, com 13 casos, a maioria em indivíduos eutróficos (7 casos) e com baixo peso (4 casos), além de 1 caso com obesidade e 1 com sobrepeso; 6 casos tiveram perda de peso, sendo 4 casos com baixo peso e 2 eutróficos.

CONCLUSÃO

Houve predomínio de casos de perda de apetite e de peso, e náuseas, os sintomas e reações foram mais comuns nos casos de eutrofia e baixo peso. Ressalta-se a importância das orientações nutricionais individualizadas, investindo na recuperação da saúde do paciente e que minimizem os efeitos adversos e clínicos durante o tratamento.

Palavras-chave: Ações farmacológicas;Doenças transmissíveis;Estado nutricional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Ética profissional como atividade extensionista na pandemia do COVID-19

DAYANA DE ANDRADE ESTEVES; LETYCIA CRISTINA DE JESUS SOARES; GABRIELLE BARRETO MARQUES CARVALHO; RENATA BORCHETTA FERNANDES FONSECA; ELKA DO COUTO COELHO DE CARVALHO; ROSA MARIA DE SÁ ALVES. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A ética caminha lado a lado com as profissões, desde a formação à atuação profissional. A extensão universitária é capaz de estimular o docente no uso de seus conhecimentos e a aplicação destes à comunidade, entretanto, quando existe pouco incentivo podem existir dúvidas sobre o dia-a-dia profissional, podendo gerar profissionais recém-formados inseguros. A pandemia pelo novo Coronavírus impactou diretamente em diferentes áreas, dentre elas a educação. Um dos efeitos observados foi a migração do trabalho presencial para o ambiente virtual, adaptando também a extensão universitária à nova realidade. Sendo assim, o objetivo do estudo foi promover a ética profissional como atividade extensionista num período pandêmico.

MÉTODOS

O projeto de extensão foi estruturado, inicialmente, em 2013 vinculado à disciplina de Deontologia, que é um componente curricular obrigatório para os cursos de Nutrição da UNIRIO (Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro). Por meio de metodologias-ativas, os profissionais eram convidados para palestrar presencialmente em ciclos de palestras a fim de relatar suas experiências e vivências no mercado de trabalho. Devido à pandemia do Covid-19 o projeto passou por adaptações, sendo transferido para o meio virtual.

RESULTADOS

Com o aumento da utilização das mídias sociais, o projeto também criou o seu perfil ampliando o público para além dos acadêmicos de nutrição da universidade. No início, eram abordadas postagens referentes ao código de ética e conduta do profissional nutricionista e suas áreas de atuação. Consequentemente, isso influenciou na visibilidade do projeto dando origem aos ciclos de palestras remotos, eles passaram a oferecer palestras mensais com temas semestrais que eram escolhidos com base nas sugestões dos participantes, via formulário eletrônico. Assim como as postagens, as atividades eram realizadas em horários com maior engajamento do público, via ferramentas de vídeo chamada. Como resultado, essa mudança possibilitou a presença de profissionais, assim como voluntários e participantes de todo o Brasil e a publicação de material educativo em forma de e-book. Atualmente, a rede social do projeto encontra-se com 1.407 seguidores e média parcial de 90 participantes por atividade. Valendo ressaltar os pontos críticos

vivenciados no processo de adaptação presencial-virtual, sendo invasões e presença de perfis inadequados nas palestras.

CONCLUSÃO

É possível concluir que a migração das atividades extensionistas para o ambiente virtual possibilitou maior visibilidade para o projeto, assim como a participação de profissionais, voluntários e participantes externos à universidade e à cidade do Rio de Janeiro. O maior alcance proporcionou conhecimento tanto para a comunidade acadêmica quanto profissional intensificando a troca de experiências entre os grupos.

Palavras-chave: Ética;;Nutrição;;Extensão universitária;;Coronavírus;; Mídias sociais;.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Evidências de validade convergente do Dietarian Identity Questionnaire em vegetarianos, veganos e onívoros brasileiros

JOÃO ROBERTO LOPES DE AZEVEDO[1]; TELMA MARIA BRAGA COSTA[2]. 1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A identidade alimentar é um conceito inovador onde diferentes denominações alimentares são vistas como identidades sociais. A identidade alimentar e seus diferentes subfatores podem ser avaliados pelo *Dietarian Identity Questionnaire* (DIQ), e uma das formas de validação de um instrumento é a validade convergente. Estudos de validação da identidade alimentar no Brasil são escassos, e mais evidências podem indicar maior robustez dos instrumentos para a população brasileira. Este trabalho pretende avaliar a validade convergente do DIQ em uma amostra de vegetarianos, veganos e onívoros brasileiros.

MÉTODOS

O projeto foi aprovado no Comitê de Ética e Pesquisa, sob o CAAE nº 50967021.7.0000.5498. Foram recrutados virtualmente 1131 participantes (62,5% do gênero feminino) com idades entre 18 e 60 anos (M = 36,00, DP = 12,49) de denominações onívoras (46,0%), vegetariana (21,0%) e vegana (11,2%). Foram utilizados diversos instrumentos: o DIQ, que avalia a identidade alimentar, e é composto por 33 itens respondidos em uma escala tipo Likert (1 = Discordo fortemente, 7 = Concordo fortemente); o *Food Choice Questionnaire* (FCQ), que avalia as razões para escolhas alimentares, e é composto por 36 itens respondidos em uma escala tipo Likert (1 = Nada importante, 4 = Muito importante), sendo utilizadas as subescalas de Saúde e Preocupação ética; e o *The Eating Motivation Survey* (TEMS), que avalia a motivação alimentar, e é composto por 45 itens em uma escala Likert (1 = Nunca, 5 = Sempre), sendo utilizada a subescala Questões naturais. A validade convergente foi avaliada por correlações de Pearson entre diversas subescalas do DIQ e subescalas dos outros dois instrumentos. A técnica de *Bootstrapping* (1000 reamonstragens, 95% IC Bca) foi utilizada para correção da normalidade, e a técnica de *Pairwise deletion* foi utilizada para lidar com dados faltantes.

RESULTADOS

Foram realizadas correlações entre as subescalas: Centralidade e Em consideração ao pessoal, r(1131) = 0,57**; Rigidez e Centralidade, r(1131) = 0,38**; Rigidez e Motivações morais, r(1131) = 0,61**; Motivações morais e Em consideração a outros grupos, r(1131) = -0,65**; Motivações pessoais e Em consideração ao pessoal, r(1131) = 0,30**; Motivações pessoais e Saúde (FCQ), r(1100) = 0,38**; Motivações pró-sociais e Preocupação ética (FCQ), r(1102) = 0,24**; Motivações morais e Questões naturais (TEMS), r(1092) = 0,20**.

CONCLUSÃO

Todas as correlações foram significativas e de acordo com o esperado em estudos anteriores. A força e sentido das correlações também se assemelharam às encontradas na versão original do DIQ e em outras validações realizadas. A semelhança dos dados encontrados com outras nacionalidades indicam uma possível universalização de características da identidade alimentar em várias sociedades.

Palavras-chave: Vegetarianismo;Identidade Alimentar;Psicometria.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Evolução da prática de Educação Alimentar e Nutricional em escolas municipais de São Paulo

VITÓRIA MARIA DO NASCIMENTO GONÇALVES PAES DE BARROS[1]; DANIELA BICALHO ALVAREZ[1]; LAURA DA SILVA DIAS RAHAL[2]; MATILDE CONCEIÇÃO LESCANO SCANDOLA[2]. 1. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - USP, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é considerada uma estratégia fundamental para a prevenção e o controle dos problemas nutricionais contemporâneos, além de contribuir para a valorização da cultura alimentar, a redução do desperdício de alimentos e a promoção da alimentação saudável e sustentável. Sendo a EAN uma diretriz do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a Coordenadoria de Alimentação Escolar (CODAE) da Secretaria Municipal de Educação do município de São Paulo, a Entidade Executora responsável pela gestão do Programa de Alimentação Escolar (PAE) em nível municipal, atua pelo cumprimento desta diretriz junto à comunidade escolar. Este estudo tem como objetivo descrever a evolução da Educação Alimentar e Nutricional no âmbito da Alimentação Escolar no município de São Paulo.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa quantitativa com recorte transversal, a qual utiliza dados cedidos pela Coordenadoria de Alimentação Escolar (CODAE) da Secretaria Municipal de Educação da Prefeitura de São Paulo, coletados nos anos de 2018 e 2019 pela equipe da Divisão de Educação Alimentar e Nutricional da CODAE, sobre as ações de Educação Alimentar e Nutricional realizadas nas Unidades Educacionais da Rede Municipal de Ensino (RME) de São Paulo. As informações obtidas foram organizadas no programa Microsoft Excel® 2011, e analisadas no programa estatístico STATA® versão 14. O presente estudo foi previamente aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, com número de processo CAEE 39738320.8.0000.5421.

RESULTADOS

Em 2018, participaram do estudo 1659 escolas municipais; em 2019, este número aumentou para 2037 participantes. Dentre os principais resultados obtidos, destaca-se que a maioria das Unidades Educacionais participantes afirmou realizar ações de Educação Alimentar e Nutricional (74% em 2018 e 78% em 2019). Houve maior frequência de ações de Educação Alimentar e Nutricional entre as escolas participantes no período estudado ($p < 0,01$). As nutricionistas da Coordenadoria de Alimentação

Escolar foram apontadas pelas escolas participantes como as principais parceiras para a realização de ações de EAN nas escolas.

CONCLUSÃO

O presente estudo verificou o aumento da frequência das ações de Educação Alimentar e Nutricional entre as Unidades Educacionais participantes do estudo, evidenciando a necessidade da existência de uma equipe de nutricionistas e pedagogas, com perspectivas em consonância, cujo objetivo principal consista na promoção de Educação Alimentar e Nutricional nas escolas, bem como gestores que reconheçam a importância desta temática. Espera-se que as informações obtidas neste estudo beneficiem a Política Pública de Alimentação Escolar no Município de São Paulo, no campo de conhecimento da Educação Alimentar e Nutricional.

Palavras-chave: Alimentação Escolar;Educação Alimentar e Nutricional;Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Evolução da produção científica dos componentes da sindemia global na produção de alimentos

LAÍS FERREIRA DIAS; ALINE MARTINS DE CARVALHO. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (FSP/USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A sindemia global da obesidade, desnutrição e mudanças climáticas, conceituada em 2019, descreve a interação entre esses fatores. Dentre suas causas, os sistemas alimentares emergem como um importante impulsionador, especificamente no âmbito da produção de alimentos, pois o que é produzido reflete em todas as etapas seguintes desse sistema. Este trabalho tem como objetivo explorar a evolução da produção científica sobre produção de alimentos (agricultura e pecuária) nos componentes da sindemia global.

MÉTODOS

Esta pesquisa bibliométrica foi conduzida com o pacote Bibliometrix do Software-R e da ferramenta *"analyze results"* do banco de dados Scopus, do qual também foram extraídos os estudos analisados. A estratégia de busca utilizada para cada componente da sindemia global foi: *(("agriculture" OR "livestock") AND "food product*")* incluindo *AND "obesity"* para buscas de obesidade, *AND "undernutrition"* para desnutrição, *AND "climate change"* para a mudanças climáticas e para a busca dos três componentes, a junção dos três termos. A busca foi filtrada a partir de título, resumo e palavras-chave, incluindo apenas artigos originais sem restrição de tempo.

RESULTADOS

Através desta busca, identificou-se um total de 1.481 artigos. Na relação entre a produção de alimentos e obesidade, encontraram-se 64 artigos, inicialmente em 1991 (1,5%), com aumento notável em 2012 (9,3%) e 2021 (11%), produzidos principalmente nos Estados Unidos (37%), seguidos de Reino Unido (18%) e Austrália (12,5%), associados às áreas de medicina (21%), agricultura (20%) e meio ambiente (15%).

Quanto à produção de alimentos e desnutrição, identificaram-se 35 artigos, iniciando em 1967 (2,8%), com aumento em 2019 (14%) e mantido em 2022. Predominantemente produzidos nos Estados Unidos (51%), seguidos pela Itália e Reino Unido, ambos com 8%, associados às áreas como agricultura (21%), medicina (19%) e meio ambiente (15%).

Dentre a produção de alimentos e mudanças climáticas, foram encontrados 1.381 artigos, sendo pela primeira vez em 1981 (0,07%), com aumento em 2011 (3,4%) e crescente até 2023 (13%), produzidos especialmente nos Estados Unidos (24%), seguidos de Reino

Unido (13%) e China (9,6%), associados às áreas como meio ambiente (27%), agricultura (19%) e ciências sociais (12%).

Foi identificado apenas 1 artigo com o termo produção de alimentos e os três componentes da sindemia global publicado em 2019, na China, na área de agricultura.

CONCLUSÃO

Observou-se um crescimento no interesse pela produção de alimentos nos componentes da sindemia global. Entretanto, nos componentes de saúde (obesidade e desnutrição), persistem lacunas na literatura que requerem exploração, pois foi observado maior interesse entre a produção de alimentos e mudanças climáticas. Dada a atualidade e complexidade do tema, é necessário explorar os três componentes em conjunto para interpretação aprimorada e criação de sistemas alimentares mais justos na discussão da produção de alimentos.

Palavras-chave: bibliometria;má nutrição;mudanças climáticas;sistemas alimentares.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Evolução de um estabelecimento produtor de panificados, atendido pelo projeto intitulado "Capacitanutri: Ações educativas sobre as boas práticas de fabricação e manipulação dos alimentos"

ANDRESSA APARECIDA BORDIN[1]; DARIELE FATIMA KOZIKOSKI[1]; MARCOS ANDRE GRECZYSZN[1]; JUCIELI WEBER[1]; CAROLINE DE MAMAN OLDRA[2]; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ, CASCAVEL - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Estabelecimentos produtores de alimentos devem seguir instruções normativas, como a RDC N°216/2004 e a RDC N°275/2002, que estabelecem normas para garantir as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação dos Alimentos (BPFMA). O projeto de extensão intitulado "Capacitanutri: Ações educativas sobre as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos", tem atendido alguns estabelecimentos realenzenses, e através da aplicação de uma Lista de Verificação (LV), elabora treinamentos específicos para cada local, a fim de garantir que as instruções normativas sejam conhecidas por todos os envolvidos na produção de alimentos e assim possam ser seguidas. O presente trabalho teve como objetivo registrar a evolução de um estabelecimento produtor de panificados, atendido pelo projeto nos anos de 2022 e 2023.

MÉTODOS

A LV utilizada foi confeccionada, no ano de 2022, por participantes do projeto em parceria com a vigilância sanitária do município, a qual é composta por 92 itens de avaliação que se referem a edificações e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; produção e transporte do alimento; e documentação. Estes itens são avaliados através da observação e classificados em SIM, NÃO e NÃO SE APLICA, sendo catalogados de acordo com os itens que se encontram adequados, ao final é somada a porcentagem de elementos atendidos e o estabelecimento pode ser classificado em: Grupo 1 quando atender de 76 a 100% de adequação; Grupo 2 quando apontar 51 a 75% de adequação e Grupo 3 quando apresentar 0 a 50% de conformidades.

RESULTADOS

No ano de 2022 ao aplicar e analisar os itens da LV, apenas o referente a "equipamentos, móveis e utensílios" se encontrava acima de 50,00% de adequação, o que resultou em uma classificação no Grupo 3, sendo assim, o treinamento do local teve foco nas edificações e instalações, manipuladores, produção e transporte do alimento. Com a nova aplicação da LV, realizada no ano 2023, observou-se melhora significativa no item equipamentos, móveis e utensílios, passando para 71,43% de adequação. Ainda, observou-se mudança positiva no item manipuladores, onde no ano de 2022 apresentava

apenas 30% de adequação, ao passo que em 2023 obteve 80% de conformidades; assim como o item de produção e transporte de alimentos que no primeiro ano analisado apresentava 35,00% de adequação e após o treinamento aumentou para 82,61% de conformidades. Com estas novas classificações, ao somar as porcentagens da LV o estabelecimento passou a se enquadrar no Grupo 2, totalizando 58,14% de adequação.

CONCLUSÃO

A partir de tais análises, observou-se que o treinamento aplicado no estabelecimento apresentou bons resultados e que os conteúdos ministrados foram de bom proveito para os manipuladores do local, atendendo aos objetivos propostos pelo mesmo.

Palavras-chave: Boas Práticas de Manipulação;Capacitação Profissional;Lista de verificação.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Existo porque resisto e tenho fome de afeto: efetivação do direito humano a alimentação adequada no acolhimento institucional de Recife

LUIZ MIGUEL GOMES BARBOSA; NATALIA OUTTES ALVES QUIRINO; FELIPE LIMA SOARES; MICHELINE AUGUSTA SALES; GERUZA BERNADETE DE MOURA FELIZARDO; ANA RITA SUASSUNA WANDERLEY. PREFEITURA DA CIDADE DO RECIFE, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

"Obrigado por lembrar de mim tio", falou D.A enquanto me abraçava. Aquela criança de apenas 10 anos, já conhecia um mundo que enquanto adulto não compreendia. Naquele momento percebi que além de direitos basilares à minha prática profissional, o afeto, era requisito básico para efetivação do cuidado. A realidade de D.A no pré acolhimento assemelhava-se aos demais acolhidos. Indivíduos de diferentes etnias, raças e faixas etárias retirados das mais diversas situações de violência, com direitos básicos a condição de cidadão inviabilizados. Nesse contexto, a fome se torna evidente, com consequências fisiológicas e sociais manifestadas através de hábitos alimentares inadequados, disfunções metabólicas, implicações cognitivas e etc. Diante disso, para um cuidado integral, efetivo e humano, o resgate a premissas elementares ao Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA) se fez necessário. Onde, garantir ao indivíduo a disponibilidade de alimentos de qualidade e em quantidade suficientes, de forma sustentável e ininterrupta, sem interferir em outros direitos essenciais, sejam pilares no planejamento e prática profissional nos diferentes níveis. Assim, o trabalho visa relatar a experiência da Unidade de Segurança Alimentar e Nutricional (UNIDSAN) na articulação de práticas voltadas ao cuidado nutricional de usuários dos serviços de acolhimento institucional da Rede Socioassistencial de Recife (RSAS).

MÉTODOS

Estudo descritivo e observacional, aplicado sobre o processo de trabalho da UNDSAN nos serviços de acolhimento institucional.

RESULTADOS

A UNIDSAN compõem a Secretaria de Desenvolvimento Social, Direitos Humanos, Juventude e Política sobre Drogas de Recife (SDSDHJPD), atuando em diferentes equipamentos da RSAS. Entre os equipamentos estão as unidades de acolhimento institucional, destinados a famílias e/ou indivíduos com vínculos familiares rompidos ou fragilizados. Afim de garantir o cuidado nutricional adequado aos acolhidos, a UNIDSAN, considera em seu planejamento as pluralidades que os envolvem, sejam características fisiológicas, sociais e culturais. A partir dessa análise, além do cuidado nutricional individualizado, ações são desenvolvidas através de materiais educativos,

envolvendo os usuários ativamente, oportunizando além da educação alimentar e nutricional, seu empoderamento e engajamento social.

CONCLUSÃO

A UNDSAN segue contribuindo na construção de uma rede de cuidado mais efetiva e humanizada, que através da garantia do DHAA e SAN impacte na redução das desigualdades.

Palavras-chave: Segurança Alimentar;Desigualdades Sociais;Educação Alimentar e Nutricional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Experiência com o programa Nutrir-se na escola: dos sabores e saberes da alimentação regional de Sergipe

DANIELLE GÓES DA SILVA; KARLA GABRIELLE SALES FERNANDES; ISABELA REIS DO NASCIMENTO; ADRIANA CORREIA DOS SANTOS; CLARA CECÍLIA RIBEIRO DE SÁ; JAMILLE MENDONÇA REINALDO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, ARACAJU - SE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é um campo de práticas contínuas e permanentes que se fundamenta em estratégias preconizadas pelas políticas públicas de alimentação e nutrição, sendo, um importante instrumento para promoção de hábitos alimentares saudáveis. Como um campo de atuação vasto em alimentação e nutrição, tem princípios que valorizam e promovem a intersetorialidade e a valorização da cultura alimentar local. Objetivo deste trabalho foi avaliar a implementação e o impacto de um programa de EAN com pré-escolares, com foco no resgate e valorização da cultura alimentar regional.

MÉTODOS

Trata-se de uma experiência de implementação e avaliação dos efeitos de um programa de EAN com foco na valorização e fortalecimento dos hábitos alimentares regionais. O plano intervencional foi construído conforme a Teoria Social Cognitiva, envolveu pré-escolares e toda comunidade escolar de duas escolas filantrópicas de turno integral de Aracaju, Sergipe. O programa ocorreu durante dois semestres letivos. Inicialmente foi feita avaliação antropométrica e do reconhecimento e das preferências das crianças em relação a alimentos in natura e regionais, por meio da escala hedônica, observação e pesagem direta dos alimentos. A partir disso, foram eleitos quatro alimentos regionais como foco principal das ações educativas para promoção do consumo na escola e no domicílio (abóbora, couve manteiga, mandioca e laranja), considerando o custo e acesso das famílias. Foi confeccionado junto com os professores um caderno de atividades educativas, jogos e materiais educativos para serem desenvolvidas semanalmente na sala de aula. As atividades educativas mensais incluíam teste de sentidos, teatro com fantoches, feira de alimentos regionais, cinema, oficina culinária e horta escolar, objetivando familiarizar as crianças com os alimentos regionais. Ademais, foram realizadas palestras semestrais sobre alimentação saudável com os pais e professores. CAAE: 28839914.6.0000.5546

RESULTADOS

A amostra do estudo compreendeu 355 pré-escolares, 52,7% do gênero feminino e média de idade de 51,0 (desvio padrão: 8,22) meses. Quanto ao estado nutricional inicial, 2,1% apresentavam baixo peso para idade, 3,8% baixa estatura para idade, e 8,0% excesso de

peso. Pôde-se observar aumentos significativos no reconhecimento (couve e abóbora) e no consumo dos quatro alimentos regionais pelas crianças, com redução do desperdício na escola. Entretanto, o pouco envolvimento de alguns pais e professores, e a baixa disponibilidade e oferta de alguns alimentos na escola, foram desafios para uma maior efetividade do programa.

CONCLUSÃO

A realização de um programa com foco em alimentos regionais específicos, foi uma estratégia válida de incentivo à alimentação saudável e na valorização da cultura alimentar regional no ambiente escolar, além de que a experiência com as ações foi inédita e transformadora para todos os envolvidos.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional;criança;alimentação regional;alimentação escolar.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Fatores contextuais associados à inscrição e à conclusão em qualificação profissional à distância para abordagem coletiva da obesidade no SUS

NATHÁLIA LUÍZA FERREIRA[1]; PATRÍCIA PINHEIRO DE FREITAS[1]; ANGÉLICA RIBEIRO E SILVA[1]; MARIANA SOUZA LOPES[2]; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOÃO PESSOA - PB - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade acomete cerca de ¼ dos adultos brasileiros, impondo desafios para o Sistema Único de Saúde (SUS), o que denota a importância da educação permanente dos profissionais de saúde. Nesse sentido, é essencial disponibilizar materiais instrucionais baseados em evidências, e qualificar os profissionais para o seu uso no cotidiano de trabalho. Diante disso, este estudo objetivou avaliar os fatores contextuais associados à inscrição e à conclusão em curso de qualificação profissional à distância voltado para abordagem coletiva da obesidade no SUS.

MÉTODOS

Estudo de avaliação de atividade de qualificação profissional pautada no "Instrutivo de Abordagem Coletiva para Manejo da Obesidade no SUS" desenvolvido pelo Ministério da Saúde em parceria com a Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG). A oferta da qualificação profissional ocorreu no formato de ensino à distância com tutoria, veiculada pelo Telessaúde do Hospital das Clínicas da UFMG (HC/UFMG). O curso teve carga horária de 40 horas e constou de seis módulos, incluindo videoaulas (n=14), vídeos curtos (n=3), fóruns de discussão (n=3) e atividades avaliativas (n=6). Em 2021 e 2022, foram ofertadas duas turmas (2.000 vagas/cada) destinadas a profissionais do SUS de todas as Unidades da Federação (UF), e estudantes de Graduação. Foram analisados dados socioeconômicos por UF dos alunos inscritos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 93992418.0.0000.5149).

RESULTADOS

Do total de inscrições válidas (n=3.975), 90,2% eram do sexo feminino. Houve inscritos em todas as UF, com destaque para MG, SP, BA, RJ, PR e RS (70,2% das matrículas). Dos inscritos, 68,7% informaram a UF de atuação, sendo 38,4% da macrorregião Sudeste e 16,1% da Nordeste. O número de alunos inscritos por UF se correlacionou positivamente ao tamanho populacional (ρ=0,837; p<0,001), à densidade demográfica (ρ=0,535; p=0,004), ao Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDH-M - ρ=0,417; p=0,030) e à taxa de trabalhadores de saúde/1.000 habitantes (ρ=0,842; p<0,001); e negativamente às despesas anuais com saúde/habitante (ρ=-0,549; p=0,004). A taxa de concluintes do curso (n=908) foi 22,7%, variando de 13,3% no MT a 57,1%

em SC. Não foi constatada correlação entre os fatores socioeconômicos da UF e o percentual de concluintes por estado ou macrorregião.

CONCLUSÃO

Houve significativo alcance da atividade de qualificação profissional, com considerável percentual de conclusão em algumas UF. O número de alunos inscritos se correlacionou ao maior tamanho e densidade populacional, IDH-M e densidade de trabalhadores de saúde, e a menores despesas com saúde nas UF, evidenciando que municípios de maior porte parecem oferecer melhores condições para a qualificação de seus profissionais. Esses resultados ressaltam a necessidade de intensificar a capilaridade de estratégias de educação permanente para localidades de menor porte e desenvolvimento, com vistas a contribuir para a equidade de acesso.

Palavras-chave: Obesidade;Sistema Único de Saúde;Educação Permanente;Educação à Distância.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Fatores de Risco para Doenças Cardiovasculares em Profissionais da Saúde de um hospital universitário em Cuiabá-MT

RARIZA ALVES DOS SANTOS; STEPHANIE DE AQUINO SILVA; NAOEL HASSAN FERES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO (UFMT), CUIABÁ - MT - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As doenças cardiovasculares (DCV's) são um grupo de doenças do coração e da circulação sanguínea que alteram o funcionamento do sistema cardíaco. São responsáveis por altas taxas de morbimortalidade em todo o mundo e para redução da sua incidência, torna-se essencial a identificação dos fatores de risco para o seu desenvolvimento. Trata-se de um estudo de caráter observacional transversal, com objetivo de identificar presença de fatores de risco para desenvolvimento de DCV's em profissionais da saúde de um hospital público em Cuiabá, MT (enfermeiros, técnicos em enfermagem e nutricionistas), independente do sexo e idade.

MÉTODOS

Os dados foram coletados por meio da aplicação de um formulário padronizado, elaborado pelo próprio pesquisador, para autopreenchimento. Considerou-se nesse estudo as variáveis sociodemográficas, dados antropométricos, estilo de vida, antecedentes patológicos (pessoais e familiares), consumo alimentar e comportamentos emocionais. O estudo respeitou a resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde - CNS21, com aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do HUJM sob o parecer CAEE: 26149519.9.0000.5541. Todas as informações obtidas foram registradas em um banco de dados no software Microsoft Excel 2013, através de estatística descritiva, sendo que as variáveis contínuas foram apresentadas em medidas de tendência central (média e desvio padrão) e as variáveis categóricas apresentadas em frequências absolutas e relativas.

RESULTADOS

Foram avaliados 82 profissionais, sendo 90,2% (n=74) sexo feminino, com idade média de 37,32 ± 8,89 anos. 48,78% (n=40) apresentaram excesso de peso segundo o Índice de Massa Corporal, 32,93% e 15,85%, respectivamente, com estilo de vida sedentário em 51,22% (n=42), etilista 46,34% (n=38) e baixa prevalência de tabagismo 1,22% (n=1). 39,04% (n=32) referiram presença de comorbidades, sem diferença entre os sexos, sendo, hipercolesterolemia (12,20%), hipertensão arterial (10,98%) e hipertrigliceridemia (10,98%). Em parentes de primeiro grau, 87,80% (n=72) tinham antecedentes familiares para algum tipo de doença crônica (HAS 78,04% (n=64), dislipidemia 40,24% (n=33) e DM 24,39% (n=20)). 48,79% realizavam suas principais refeições do dia fora de casa, com frequência de consumo verduras/ legumes (80,25%), alimentos ultraprocessados em 34,15% (n=28), carboidratos simples 14,64% (n=12), frituras ≥5x/semana (17,08%

(n=14)) e de carne vermelha ≥5x/semana (71,95% (n=59)). Presença do estresse no cotidiano foi referida por 58,54% (n=48) dos profissionais, predominante no sexo feminino.

CONCLUSÃO

Identificou-se no estudo um forte risco para o desenvolvimento de DCV's na amostra, com presença de dois ou mais fatores de risco cardiovascular. A alta prevalência de profissionais com excesso de peso, associado ao estilo de vida e as condições laborais podem promover o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis e consequentemente, as DCV's.

Palavras-chave: Doença cardiovascular;;perfil nutricional;;fatores de riscos;.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Forca da hidratação: um relato de experiência de promoção de conhecimentos sobre o consumo de água em um hospital universitário em Belém, Pará

KLIVIA MARTINS CAMPOS; CLAUDIO HENRIQUE FONSECA DE LIMA; PÂMELA NASCIMENTO KNAUL; CAMILLY EMANUELA DO NASCIMENTO SANTOS; ISABELA LEYANA LAMEIRA ROLIM; LETÍCIA RODRIGUES NUNES. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A hidratação promove inúmeras contribuições para a qualidade de vida, embora o consumo de água seja muito negligenciado na população de maneira geral. Nesse viés, a educação alimentar e nutricional (EAN) desempenha um papel crucial na preservação da saúde da população, prevenindo doenças decorrentes de hábitos inadequados, como o baixo consumo de água. Nesse sentido, o objetivo deste trabalho é relatar a experiência de uma ação educativa sobre a importância da hidratação na sala de espera em um hospital universitário.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência de uma atividade de EAN realizada no Hospital Universitário Bettina Ferro de Souza, em Belém-PA. A ação foi desenvolvida por acadêmicos do curso de Nutrição da Universidade Federal do Pará, no dia 30 de novembro de 2023, e contou com a participação de adultos e idosos, que encontravam-se em salas de espera. Inicialmente, foi confeccionado uma tecnologia educativa (TE) como adaptação do "jogo da forca", denominada "Forca da hidratação", utilizando papel cartão, tesoura, velcro e cola de isopor. Foram selecionadas seis palavras que apresentavam relação com a importância da hidratação, ou alternativas que podem ser adotadas para auxiliar nesse processo e desmistificar erros frequentes, das quais "refrigerante", "intestino", "aromatizada", "frutas", "hidratação" e "intervalo". Tais palavras foram expostas de maneira incompletas no painel. No momento da ação, os participantes deveriam completar as palavras com letras e, em seguida, o moderador abordava sobre a relação das palavras com a hidratação. Ao final, foi entregue um folder com dicas para aumentar a ingestão hídrica, sua importância e um *Qrcode* de um aplicativo no qual calcula a quantidade de água de acordo com o peso e alerta para o consumo. A avaliação da atividade foi realizada por meio de *emoticons* representando "muito bom", "bom" e "ruim", sendo escolhido pelos participantes para expressar sua opinião.

RESULTADOS

Durante a dinâmica, foi possível observar uma ótima receptividade por parte dos participantes, demonstrando interesse ao fazer perguntas sobre o assunto abordado, que no geral, eram em relação ao consumo de água durante as refeições. O material utilizado foi de baixo custo e de fácil aplicação, tornando a atividade dinâmica e prática. Além

disso, a dinâmica de “Forca”, promoveu boa interação com o público, pois é uma atividade habitual, o que facilitou ainda mais a realização desta.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a promoção de conhecimento sobre a importância da hidratação foi atingida, compartilhando estratégias para a manutenção da ingestão hídrica e orientações quanto ao consumo adequado, o que explorou a interação entre os acadêmicos e os participantes e despertou o interesse destes em compreender mais sobre o tema.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional;Nutrição;Saúde.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Formação em aleitamento materno em cursos da área de saúde de uma universidade pública

ARIADNE MARTI LOPES GOMES; OSVALDINETE LOPES DE OLIVEIRA SILVA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O aleitamento materno é essencial para a saúde e desenvolvimento infantil, e seus benefícios abrangem ainda a saúde materna, a sociedade e até o planeta, em curto, médio e longo prazo. O sucesso da amamentação deve ser visto como uma operação multifatorial e os profissionais da área da saúde tem um papel fundamental como parte da rede de apoio da mãe, para promover o sucesso da amamentação. Para isso, faz-se necessário que os cursos de graduação promovam uma sólida formação em manejo e aconselhamento em amamentação. Neste contexto, o objetivo deste estudo foi mensurar os conhecimentos dos formandos da área da saúde sobre o aleitamento materno e conhecer sua opinião sobre como o tema foi abordado na graduação.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, quantitativo e descritivo. Os participantes foram acadêmicos cursando o último ano da graduação de cursos da área da saúde (enfermagem, fisioterapia, medicina, nutrição, odontologia e psicologia) de uma Universidade Pública Federal. Os dados foram coletados através de formulário eletrônico, de junho a setembro de 2023 e analisados através de frequência absoluta e relativa, e o teste de qui quadrado para comparação de proporções com nível de significância de 0,05. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul em 22 de setembro de 2022 (parecer n.º 5.659.899).

RESULTADOS

Participaram do estudo 64 acadêmicos dos cursos referidos, sendo a maioria (62,5%) do curso de Nutrição. A média geral de acertos referente aos conhecimentos sobre o manejo do aleitamento materno foi de 69,4%, e os cursos que melhor pontuaram foram Medicina (90%), Enfermagem (81,7%) e Nutrição (78,3%). Com relação à Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, Bicos, Chupetas e Mamadeiras (NBCAL), o percentual geral de acertos foi de 49,4%, e a melhor média foi apresentada pelo curso de Nutrição (59,5%). A maioria dos acadêmicos entrevistados acredita que o conhecimento sobre amamentação adquirido na graduação é insuficiente (29,7%) ou superficial (39,1%). Somente 28,1% dos participantes se sentem capacitados para orientar uma nutriz com dificuldades.

CONCLUSÃO

Os acadêmicos demonstraram baixo aprendizado com relação a amamentação e a NBCAL. A maioria dos participantes sente insegurança sobre seus conhecimentos, sugerindo a necessidade de ampliação e aprofundamento do ensino sobre o tema nos cursos da área da saúde na Instituição analisada, para que os egressos se tornem profissionais sensibilizados e capacitados para a realização de ações de apoio, promoção e proteção da amamentação. Apesar da limitação da amostra, os dados alertam para a necessidade das instituições de ensino superior fortalecerem o processo ensino aprendizagem sobre aleitamento materno.

Palavras-chave: Aleitamento materno;Formação profissional;Profissional de saúde.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Formação sobre educação alimentar e nutricional para profissionais da educação: Um relato de experiência.

CLARISSA MACIEL SELAU; CAMILA DA SILVA FLORINTINO; DEISE INÁCIO; LETÍCIA ROSA DA SILVEIRA; CLAUDIA SOAR; JANAINA DAS NEVES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA- UFSC, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) vem se fortalecendo no ambiente escolar. Esse avanço ocorre com o respaldo de uma série de referenciais teóricos e legislações sobre o tema. No entanto, para que as ações de EAN sejam efetivas, é fundamental que os atores escolares sejam capacitados para sensibilizarem-se e qualificarem-se para a realização de projetos de EAN. Diante disso, o objetivo desse estudo é relatar a experiência de uma ação educativa sobre EAN para profissionais da educação.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência sobre a participação do grupo de pesquisa EAN Escolar, da Universidade Federal de Santa Catarina, no Curso de Hortas Pedagógicas, realizado pelo Centro de Estudos e Promoção da Agricultura de Grupo (CEPAGRO). O curso aconteceu nos dias 21 e 22 de outubro de 2023, no Jardim Botânico de Florianópolis- SC. Os conteúdos abordados no curso foram: A metodologia de hortas pedagógicas; Montagem do canteiro; Cultivo durante o ano; Plantas que controlam insetos; Educação Alimentar e Nutricional; e Como montar compostagem, totalizando 16 horas. O grupo EAN Escolar foi responsável pelo eixo EAN, com duração total de 4 horas.

RESULTADOS

Participaram da formação 26 pessoas, dentre elas: estudantes, professores e educadores sociais da região metropolitana de Florianópolis/SC. O eixo EAN foi dividido em três momentos. No primeiro momento, foi realizada uma roda de conversa para avaliar o conhecimento dos participantes sobre o tema. Percebeu-se que muitos desconheciam o termo EAN, entretanto realizavam alguma atividade relacionada à EAN de forma pontual, não eram ações intersetoriais e multiprofissionais. No segundo momento houve a discussão de uma cartilha, elaborada pelo grupo de pesquisa, com a linha do tempo da EAN, materiais de referência, orientações e exemplos de como planejar ações. Os participantes demonstraram interesse em conhecer as publicações, como o Guia Alimentar para a População Brasileira. No terceiro momento foi exemplificado como acessar digitalmente os estudos do grupo de pesquisa e os materiais disponíveis sobre o tema. Os educadores desempenharam um papel ativo durante a formação, compartilhando

experiências, angústias e expectativas em relação a como promover EAN. Para finalizar foi proposto que os participantes desenvolvessem suas próprias ações de EAN. Tanto os educadores quanto os organizadores do curso relataram que a experiência foi proveitosa, dinâmica e abrangente no que diz respeito aos aspectos relacionados à EAN.

CONCLUSÃO

A participação do grupo de pesquisa EAN escolar durante o curso demonstra o reconhecimento de sua importância para parceiros locais. Isso sublinha a necessidade de que sejam oportunizados espaços de qualificação para comunidade escolar acerca da EAN, uma vez que ainda há a necessidade de capacitar profissionais que utilizam a horta como ferramenta pedagógica, acima de tudo os envolvidos com o PNAE.

Palavras-chave: Educação Alimentar;Escolares;Educadores.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

GestaNutri: Aplicativo móvel para orientação nutricional de gestantes - resultados preliminares de um protótipo.

HELENA JUNQUEIRA OLIVEIRA; PATRICIA GAMA BONINI; ELLEN HELENA COELHO; ROSSANA PULCINELI VIEIRA FRANCISCO; SILVIA REGINA DIAS MEDICI; MARCO AURELIO KNIPPEL GALLETTA. FACULDADE DE MEDICINA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O desafio crescente do aumento de mulheres grávidas com sobrepeso e obesidade, aliado à importância de hábitos saudáveis durante a gestação, é uma preocupação global de saúde pública. A Organização Mundial da Saúde (OMS) alerta que a obesidade afeta mais de um bilhão de pessoas, com projeções preocupantes até 2025. No Brasil, mais de 50% das gestantes apresentam excesso de peso. No entanto, no Ambulatório de Obstetrícia do HCFMUSP, há uma baixa disponibilidade de profissionais de saúde, incluindo a Nutrição, para atender todas as pacientes. Em vista disso, foi desenvolvido um estudo piloto para avaliar a aplicabilidade e efetividade de um aplicativo móvel, da categoria *mHealth*, denominado *GestaNutri*, para este público.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo de natureza descritiva e longitudinal, foi aprovado pelo Comitê de Ética do HCFMUSP (CAPPESQ) sob o número do CAAE: 65383722.6.0000.0068. O recrutamento das gestantes voluntárias ocorreu por meio de um *banner* na Clínica Obstétrica do Hospital, entre junho e dezembro de 2023, contendo informações sobre o projeto e um *QR Code* para acesso à plataforma (*Whatsapp Business*). Inicialmente, as participantes preencheram um formulário com questões pertinentes à gestação atual e, posteriormente, receberam conteúdos semanais sobre gestação, alimentação e hábitos de saúde. Pesquisas de opinião e satisfação (enquetes) sobre a experiência percebida e solicitações regulares de peso e idade gestacional foram aplicadas.

RESULTADOS

Ao todo, 44 gestantes participaram do estudo, das quais 20% apresentavam alguma comorbidade e 6% restrição alimentar. A permanência até o final foi alcançada por 27% das participantes ao longo das 12 semanas do projeto, totalizando 24 conteúdos. A idade média foi de 31,6 anos, com idade gestacional inicial de 19,6 semanas e índice de massa corporal (IMC) de 27,6 kg/m² - sendo que 13,6% foram classificadas com obesidade, 34,1% apresentaram adequação do estado nutricional e 50% encontrava-se em sobrepeso. A maior parte das voluntárias apresentou ganho de peso semanal adequado em relação ao estado nutricional prévio, conforme as recomendações do *Institute of Medicine* (IOM). Com base nas respostas das enquetes, 84,5% demonstraram satisfação com os conteúdos ministrados, percebendo sua utilidade e efeitos positivos na gestação. Em relação ao

formato e frequência, 73,3% expressaram preferência pelo modelo atual, mesmo sem adesão absoluta. Nas enquetes finais, que avaliaram a relevância dos conteúdos e a indicação do projeto para outras gestantes, todas as respostas indicaram satisfação máxima. No entanto, apesar das avaliações positivas, identificaram-se desafios relacionados à adesão e engajamento durante o seguimento.

CONCLUSÃO

O projeto GestaNutri mostrou-se uma ferramenta promissora como intervenção alternativa, de baixo custo e fácil acesso, para promover orientação nutricional, monitoramento do ganho de peso e maior engajamento para escolhas alimentares mais saudáveis durante a gestação.

Palavras-chave: Tecnologia e Inovação em Saúde;Ganho de Peso na Gestação;Educação Alimentar e Nutricional;Gravidez ;Aplicativos Móveis.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Gordofobia no ambiente universitário na percepção de profissionais de saúde em formação

ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; CRISTINA DE SANTIAGO VIANA FALCÃO; ALINY LIMA JERÔNIMO; LIA SILVEIRA ADRIANO.
UNIVERSIDADE DE FORTALEZA (UNIFOR), FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os constrangimentos por ter um corpo com sobrepeso ou gordo vem aumentando dia a dia, principalmente na forma de cuidado, pelos profissionais de saúde, direcionados pelo estigma proporcionado pela sociedade vigente. O grupo de estudos transdisciplinares das corporalidades gordas no Brasil, tem como finalidade a construção de saberes sobre corpos gordos, se distanciando e até revisando saberes biomédicos que patologizam e estigmatizam esses corpos. Diante do exposto, a pesquisa se propõe a analisar a percepção de profissionais de saúde em formação sobre a gordofobia no ambiente universitário.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa qualitativa realizada com profissionais de saúde em formação, dos cursos de Educação Física, Medicina, Nutrição e Psicologia. A coleta de dados aconteceu de forma virtual, contemplando duas etapas: a primeira, um questionário sociodemográfico e a segunda etapa a realização de um grupo focal, por meio da Plataforma Google Meet®, com duração aproximada de 1hora15 minutos, e analisada por meio dos Estudos Transdisciplinares do Corpo Gordo no Brasil. Destaca-se que não era critério de inclusão ou exclusão o participante estar acima do peso. Aos participantes da pesquisa garantiu-se o sigilo dos dados obtidos, identificados(as) de acordo com seu curso associado a uma numeração, por exemplo, Grupo Focal do Curso de Nutrição, participante 1 – GFN1. A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) e aprovada com o Certificado de Apresentação de Apreciação Ética (CAAE) nº 40731220.1.3001.5534.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 11 profissionais de saúde em formação, dos cursos supracitados, sendo 1 (Educação Física), 2 (Nutrição), 4 (Medicina), 4 (Psicologia), destes 8 (72,7%) mulheres e 3 (27,3%) homens com faixa etária variando entre 20 e 51 anos. Quatros estudantes afirmaram ter cursado disciplinas que abordassem a temática gordofobia. Após análise das falas emergiram duas categorias temáticas: Gordofobia = preconceito com pessoas gordas e Profissionais de saúde gordos? Você acredita neles? Os resultados direcionam para uma preocupação com a gordofobia nas necessidades de oferta de vestimentas adequadas ao corpo gordo; obesidade enquanto doença por se configurar como um fator de risco para o desenvolvimento de doutras doenças; a manifestação da gordofobia com expressões gordofóbicas ou olhares depreciativos; e o antes e depois

apresentado pelas mídias sociais que resulta em mudanças de hábitos positivos e negativos.

CONCLUSÃO

Os profissionais em formação percebem a gordofobia como um preconceito institucionalizado e estrutural que deve ser discutido na academia, por considerar importante observar as pessoas gordas dentro do contexto da definição de saúde, como o completo bem-estar físico, mental e social e desmistificar, durante a formação o dualismo corpo magro/corpo saudável e corpo gordo/corpo doente.

Palavras-chave: Gordofobia;Preconceito;Estudantes de ciências da saúde.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Guias alimentares na América do Sul: uma análise comparativa entre os países

ALINE VERONEZE DE MELLO CESAR; NILZIANO JOSÉ DA SILVA SANTOS; ALISSON DAVID SILVA. UNINTER, CURITIBA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Guias alimentares são instrumentos que definem diretrizes oficiais sobre alimentação saudável. No entanto, cabe destacar que não há um guia mundial, tendo em vista particularidades regionais, culturais e costumes característicos de cada população. Portanto, este estudo teve por objetivo realizar análise comparativa, identificando semelhanças e diferenças nos principais elementos presentes nos guias alimentares da América do Sul.

MÉTODOS

As informações foram extraídas do repositório digital da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura que apresenta os guias com livre acesso. Foram considerados 11 países da América do Sul (Argentina, Bolívia, Brasil, Chile, Colômbia, Equador, Guiana, Paraguai, Peru, Uruguai e Venezuela), excluindo-se Suriname e Guiana Francesa, por indisponibilidade no repositório. As variáveis de estudo foram: ano de publicação, público-alvo, representação gráfica, inclusão de porções de alimentos e sustentabilidade. Também foram analisadas a presença de indicações sobre os alimentos e ingredientes de preocupação em saúde pública, devido ao consumo excessivo (ultraprocessados, sal, açúcares e gorduras), estímulo ao consumo de alimentos *in natura* e valorização da prática culinária em "mensagens-chave". A pesquisa não exigiu registro e avaliação do Comitê de Ética em Pesquisa, segundo Resolução n° 510, de abril de 2016 do Conselho Nacional de Saúde.

RESULTADOS

Foram avaliados guias destinados à população saudável maior de 2 anos, ainda que alguns países tenham guia específico para menores de 2 anos (Bolívia, Brasil, Colômbia e Paraguai). Com relação ao ano, observou-se que o guia mais recente é do Chile (2022) e o mais antigo, da Venezuela (1991). 27% dos guias apresentaram mais de 10 anos da última publicação. Em termos de representação gráfica, 81,8% a possuem, sendo que as principais foram "círculo, arco ou roda de alimentos" (36,4%) e "itens culturais (colher, panela, pião)", (36,4%). 55,5% dos guias indicam porção de alimentos recomendada e 45,5% fazem alguma menção à sustentabilidade. Quanto às mensagens-chave, 100% fizeram menção ao sal, 81,8% a gordura e 72,7% ao açúcar. Os mesmos países que apresentaram mensagens de desestímulo ao consumo de ultraprocessados e estímulo ao consumo de alimentos *in natura*, também apresentaram valorização da culinária e/ou refeições caseiras (Brasil, Chile, Equador, Peru e Uruguai).

CONCLUSÃO

Por fim, observa-se que o uso de representações gráficas ainda é muto presente nos guias alimentares da América do Sul. Alguns guias apresentam mais ou cerca de 10 anos da última atualização, que se faz necessária frente a alterações epidemiológicas, sociais, demográficas e nutricionais. Mensagens-chave de quase todos os países estão alinhadas com a preocupação em saúde pública quanto ao consumo excessivo de sal, açúcares e gorduras. Ainda, menos da metade dos guias trazem a indicação de processamento dos alimentos, bem como valorização da culinária como prática emancipatória.

Palavras-chave: Alimentos in natura;América do Sul;Culinária;Guias alimentares;Sistema Alimentar.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Hábitos alimentares e estilo de vida dos pacientes oncológicos atendidos no município de Corumbá/MS

LARISSA APARECIDA LEÃO DE ALMEIDA; ODAIAS PEREIRA DE ALMEIDA FILHO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O câncer é caracterizado por um conjunto de alterações genéticas transmitidas de células mutadas para suas células filhas. É uma doença com alta prevalência mundialmente. Sofre a influência de diferentes fatores como, genética, alimentação, estilo de vida, ambientais e estresse. Devido a abrangência dessa patologia, é necessário conhecer a interação entre fatores que contribuem para o desenvolvimento do câncer. O objetivo desse estudo foi avaliar os hábitos alimentares e estilo de vida de pacientes oncológicos atendidos no município de Corumbá-MS.

MÉTODOS

A presente pesquisa classificada como um estudo transversal, foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul sob o protocolo 5.739.155, foi desenvolvida utilizando uma entrevista com os pacientes, em que os indivíduos pacientes em tratamento foram avaliados por três questionários: ficha de avaliação nutricional (FAN), com intuito de verificar aspectos antropométricos e relacionados ao comportamento nutricional. Ficha de avaliação socioeconômico (FAS, referente aos aspectos socioeconômicos dos indivíduos e questionário de frequência alimentar (QFA), que é referente aos comportamentos dietéticos dos pacientes.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 40 pacientes. Sendo a maioria do sexo feminino, com idade entre 60 a 70 anos, com ensino médio completo e renda entre um a dois salários mínimos. Em relação a localização do tumor, o câncer de mama foi o mais presente, mais da metade dos entrevistados tem um hábito de vida sedentário, não realizam nenhum tipo de atividade física. Em relação ao estado nutricional, a maioria dos pacientes foram classificados com sobrepeso e obesidade. Apresentam um risco elevado para desenvolvimento de doenças metabólicas. Mais da metade consomem alimentos ricos em carboidratos e açúcares, em contrapartida constatou-se um elevado consumo de frutas, verduras e legumes.

CONCLUSÃO

A alimentação dos pacientes oncológicos apresentou uma característica de alto consumo de carboidratos como pães, arroz e açúcar de adição, como também de carnes e ovos.

Consumo elevado de frutas, verduras e leguminosas e ingestão moderada de proteínas como leite. Um grande número de pacientes apresenta um raro consumo de doces e gorduras. E possuem um estilo de vida sedentário, não praticam nenhuma atividade física.

Portanto, os hábitos alimentares e estilo de vida de pacientes oncológicos podem influenciar na qualidade de vida durante e após o tratamento da doença.

Palavras-chave: Carcinogênese;Avaliação Nutricional;Hábitos alimentares.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Horta comunitária como atividade promotora de educação nutricional e saúde: uma experiência de projeto de extensão comunitária

BRUNA CHAGAS ANDRADE DO ROSARIO; EDIANA CORREIA DE ALMEIDA; JOCIENE ROBERTO DA SILVA. UNIVERSIDADE SALVADOR (UNIFACS), FEIRA DE SANTANA - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Insegurança Alimentar e Nutricional (IAN) no Brasil compreende-se como a falta de acesso a uma alimentação adequada, condicionada, predominantemente as questões de renda. Suas causas são diversas e estão relacionadas a fatores das esferas econômicas, política, social e ambiental.

O Brasil é um dos países emergentes que sofrem com um cenário de (in) segurança alimentar, principalmente nas periferias das grandes cidades e nas zonas rurais. Com esse cenário é necessário que estratégias sejam adotadas para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) permanente e de qualidade nutricional, com vistas ao cumprimento do que está previsto na LOSAN (Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006) que é garantir o 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, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

Nesta perspectiva, a escola é um espaço onde crianças e adolescentes têm acesso à educação de diversas esferas, levando ao desenvolvimento sensorial, social, emocional e ético. O ambiente escolar possibilita que as crianças absorvam práticas que podem ser realizadas e desenvolvidas para além dos quatro muros da escola, sendo possível fomentar conhecimentos para seu ambiente familiar.

Neste contexto, as hortas comunitárias, principalmente as que podem ser produzidas em ambiente escolar, possibilita viabilizar o acesso de toda a comunidade, pais, crianças, funcionários e educadores a estímulos alimentares mais saudáveis e experiências no manuseio e cultivo de alimentos acessíveis.

MÉTODOS

A partir de experiências centradas no projeto de extensão universitária de uma instituição privada no interior da Bahia, onde é desenvolvida a horta comunitária escolar em um centro integrado de educação municipal de ensino fundamental e educação especial. As atividades produtivas são desenvolvidas em um canteiro de espaço sensorial afim de incluir também pessoas com deficiências auditivas, visuais e físicas no cultivo das diversas hortaliças e plantas medicinais.

Com a participação de alunos, educadores e funcionários é realizado o cultivo e consumo de produtos vegetais, fomentando a educação alimentar e nutricional e o acesso amplo e contínuo a alimentos in-natura produzidos no próprio espaço escolar.

RESULTADOS

Até o presente momento são cultivados 8 tipos de frutas como limão, mamão, abacaxi, banana e acerola, 8 hortaliças, entre elas, pimentão, coentro e quiabo e 3 tipos de chás incluindo camomila, erva cidreira e capim santo, possibilitando o acesso e beneficiamento de até 925 alunos e 48 educadores da comunidade escolar.

CONCLUSÃO

Além de proporcionar um cardápio variado e saudável à instituição, a horta comunitária na escola é uma grande ferramenta transformadora e incentivadora de consumo saudável e sustentável, fortalecendo as premissas das ODS.

Palavras-chave: SUSTENTABILIDADE;;SEGURANÇA ALIMENTAR;;INCLUSÃO;;OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL;.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Horto didático de plantas medicinais: uma estratégia de educação alimentar e nutricional para o ensino médio.

NATÁLIA LOUISE DE ARAÚJO CABRAL[1]; KELLY RAYANNE GONDIM SILVA[2]; JOSÉ REGINALDO MAIA[1]; RUTH MARQUES DA SILVA[1]; PHILIPPE ANDERSON FEITOSA DE OLIVEIRA[1]. 1. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO, SANTA MARIA DA BOA VISTA - PE - BRASIL; 2. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO, SALGUEIRO - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No Brasil, o uso secular e cultural de plantas medicinais destaca-se devido à rica biodiversidade e diversidade sociocultural, especialmente nas áreas rurais onde são utilizadas como complemento no tratamento de doenças, em regiões com limitações no acesso aos serviços de saúde (Simões et al, 2021). A Política Nacional de plantas medicinais e fitoterápicos destaca a importância de criar horto-matrizes em instituições públicas para preservar esse conhecimento (Brasil, 2006). Escolas técnicas, como os institutos federais, são cruciais nessa preservação, integrando aspectos técnico-científicos e culturais. Hortos de plantas medicinais nesses ambientes são eficazes para a Educação Alimentar e Nutricional (EAN), alinhando-se aos princípios de sustentabilidade e valorizando a cultura alimentar local. Essa abordagem reflete os fundamentos do Marco de Referência de EAN para políticas públicas, contribuindo para um contexto educacional mais inclusivo e holístico (Brasil, 2012). O objetivo do trabalho é relatar a experiência da implementação do horto didático de plantas medicinais no Campus Santa Maria da Boa Vista do IFSertãoPE.

MÉTODOS

O horto didático de plantas medicinais foi construído em formato de "Relógio do corpo humano", inspirado na medicina tradicional chinesa. Cada canteiro corresponde a um ponteiro (horas do relógio) e abriga plantas medicinais com propriedades específicas para órgãos ou sistemas corporais. Os alunos fizeram o preparo do solo e transplante das mudas, apresentando o projeto em uma oficina durante o evento "Saúde Ampliada: conectando a vida na escola", que marcou a implementação do horto no campus.

RESULTADOS

A oficina contou com 20 participantes e foi conduzida por estudantes, que apresentaram o conceito e as plantas medicinais associadas a cada intervalo do relógio humano, sendo: fígado (1h às 3h) - falso boldo; sistema respiratório (3h às 5h) - chambá; intestino grosso (5h às 7h)- hortelã; estômago (7h às 9h) - malva santa, sete dores e mastruz; baço/pâncreas (9h às 11h) - alecrim de canteiro; coração (11h às 13h) - erva cidreira; intestino delgado

(13h às 15h) - manjericão, erva cidreira e mastruz; bexiga (15h às 17h) - malva branca; rins (17h às 19h) - quebra-pedra e capim de conta; sistema circulatório (19h às 21h) - chanana e alecrim de canteiro; sistema digestório, respiratório e excretor (21h às 23h) - capim santo/babosa e benzetacil; vesícula biliar (23h à 1h) - boldo; centro - pele (24h) - babosa/citronela e calêndula. Durante a exposição, os participantes interagiram, esclareceram dúvidas e compartilharam experiências pessoais relacionadas às plantas medicinais.

CONCLUSÃO

A implementação do horto didático no campus Santa Maria da Boa Vista foi considerada exitosa, proporcionando aos estudantes uma experiência enriquecedora e inovadora. Essa vivência destaca a importância significativa do horto didático como uma ferramenta pedagógica para a Educação Alimentar e Nutricional no ambiente escolar.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Plantas medicinais;Promoção da Saúde;Alimentação escolar;Adolescente.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Identificar o estado nutricional e promover um estilo de vida saudável dos alunos da Educação de Jovens, Adultos e Idosos de uma escola da Rede Municipal de Educação

LUZIA CHRISTINA BORGES DE JESUS[1]; ANNE CAROLYNE INÁCIO DOS SANTOS[2]; RAYANE GABRIELLE ALBUQUERQUE ARAÚJO DE CARVALHO[3]; BÁRBARA MORGANA MEDEIROS LACERDA[4]; ANA DENISE GOUVEA MOREIRA COTRIM[5]; ANGELA MARIA CHAGAS TEIXEIRA[5]. 1. SCRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MACEIÓ, MACEIÓ - AL - BRASIL; 2. SCRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MACEIÓ, JUPI - PE - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS, MACEIÓ - AL - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS, ARAPIRACA - AL - BRASIL; 5. SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MACEIÓ, MACEIÓ - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO - O Programa Nacional de Alimentação Escolar tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, aprendizagem, rendimento escolar e formação de práticas alimentares saudáveis, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e oferta de refeições que atendam às suas necessidades nutricionais durante o período letivo. É através dele que crianças, jovens, adultos e idosos recebem uma alimentação saudável e adequada. Esse trabalho teve como objetivo identificar o estado nutricional e promover um estilo de vida saudável dos jovens, adultos e idosos do EJAI de uma escola da Rede Municipal de Educação. MÉTODOS: Foram coletados peso e altura de 47 alunos. Na segunda etapa houve uma formação sobre o Guia Alimentar para a população Brasileira com todos os funcionários da escola, com o intuito de disseminar o conhecimento e levar possibilidades para que a temática fosse trabalhada com frequência. A primeira ação de EAN com os alunos foi sobre o Guia, abordando a importância de um estilo de vida saudável, visando bem estar, longevidade e prevenção de agravos e doenças, fazendo-os entender a importância de preferir alimentos in natura e minimamente processados, os cartazes produzidos foram deixados em local visível na escola. No mesmo dia, uma técnica de enfermagem aferiu a pressão arterial dos alunos, as quais, em sua maioria, encontravam-se alteradas. A segunda ação de EAN apresentou alternativas para os problemas identificados e foi realizada uma oficina para a preparação do sal de ervas, a escola produziu um bolo de banana sem açúcar, adoçado com uva passa, ambas preparações fazem parte do cardápio escolar, para que os escolares provassem e comprovassem que é possível uma alimentação saudável e saborosa, em seguida houve uma roda de conversa e a professora de educação física realizou uma aula com alongamentos, exercícios e dança. RESULTADOS: Entre os adultos, 12% (03) com peso adequado, 24% (06) com sobrepeso, 52% (13) com obesidade grau I e 12% (03) com obesidade grau II. Dentre os idosos, 23,5% (04) com peso adequado, 5,9% (01) com baixo peso e 70,6% (12) com excesso de peso, considerando que excesso de peso para idosos, segundo o IMC $\geq$27kg/m². Diante disso, confirmou-se a necessidade da realização contínua de ações de educação alimentar e nutricional, visando a promoção da saúde e a melhoria de hábitos alimentares. CONCLUSÃO: O público do EJAI têm maior chance

de possuir/ desenvolver doenças crônicas não transmissíveis, sendo importante um olhar cuidadoso e um trabalho voltado à prevenção e diminuição desses agravos. Através do diagnóstico nutricional, que revelou grande parte dos alunos com sobrepeso e obesidade, além dos relatos de diabetes e hipertensão, foi possível realizar ações importantes, levando informações antes não conhecidas por eles e conscientizando-os de que o processo de mudança de hábitos alimentares vale a pena.

Palavras-chave: Alimentação escolar;Educação Alimentar e Nutricional;Idoso;antropometria;sobrepeso.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Implantação de programas de residência multiprofissional na área da saúde – Relato de experiência do serviço de nutrição de hospital-escola referência nacional em atendimento de alta complexidade em pediatria.

MARIA APARECIDA CARLOS BONFIM; ANDREA GISLENE DO NASCIMENTO; ANA PAULA ALVES REIS. INSTITUTO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE - HCFMUSP, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os programas de RMS (Residência Multiprofissional na área da Saúde) constituem uma pós-graduação *lato sensu* oferecida às categorias profissionais que se relacionam com a saúde, com exceção da médica, caracterizada essencialmente por educação em serviço. Trata-se de uma formação que acontece em dedicação exclusiva, com carga horária total de 5.760 horas, sendo que 4.608 horas são práticas (80%) e 1.152 horas teóricas ou teórico-práticas (20%). A intrínseca característica da interdisciplinaridade confere caráter inovador aos programas de RMS, visando à formação coletiva inserida no mesmo campo de trabalho sem, no entanto, deixar de priorizar e respeitar os núcleos específicos de saberes de cada profissão, no caso em questão, de profissionais nutricionistas. Entende-se, assim, a necessidade de produção de conhecimento e divulgação das experiências na área, visto que esse novo modelo de fazer em saúde vem se consolidando gradativamente. O objetivo deste trabalho é relatar a experiência da implantação de programas de RMS em um serviço de nutrição de hospital-escola referência nacional em atendimento de alta complexidade em pediatria.

MÉTODOS

Trata-se de estudo do tipo relato de experiência. Foram considerados dados descritivos de cada programa de RMS, o perfil dos profissionais ingressantes, da produção científica e demais informações pertinentes à narrativa no período de 2017 a 2023.

RESULTADOS

Em 2017, foram implantados os programas de "Atenção clínica especializada em pediatria com ênfase em cardiopulmonar" com 2 vagas para nutricionistas e o de " Atenção clínica especializada em Neonatologia", este com 3 vagas. No decorrer destes 7 anos, foram admitidas 35 profissionais com idade média de 24 anos [mín. 21 anos e máx. 30 anos]. Oriundas de instituições públicas (57%) e provenientes do estado de São Paulo (86%). A procura pela RMS ocorreu em um tempo médio de 2 anos após a conclusão da graduação [0 – 9 anos]. Cada RMS teve uma desistência, relacionada ao surgimento de nova oportunidade profissional. A apresentação de trabalho de conclusão (TCR) é requisito obrigatório, sendo incentivada a publicação e difusão do conhecimento, dos 25 trabalhos apresentados somente 4 trabalhos foram publicados (16%). Á prática, é realizada nas áreas de internação, ambulatório e atenção primária, sempre conduzida e

supervisionada por profissional habilitada (preceptora), com evidente impacto positivo na assistência nutricional. E com a realização de plantões programados, perfazendo 60 horas semanais. Essa carga horária, ainda contempla as aulas e horário de estudo individualizado. A adoção de metodologias ativas de ensino é incentivada, potencializando o processo de ensino-aprendizagem individual e coletivo.

CONCLUSÃO

A implantação de programas de RMS mostra-se prática exitosa para a formação de nutricionistas especializados no âmbito do SUS, com senso crítico e de atuação interdisciplinar.

Palavras-chave: Nutrição;Residência Multiprofissional em saúde;Educação Permanente;Sistema Único de Saúde.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Importância de um grupo de estudos no processo ensino-aprendizagem na graduação: relato de experiência

LUIS GUSTAVO SABOIA PONTE[1]; GABRIELLE DE ARAÚJO TOMÉ[1]; INGRID BASSINELLO BONOLI DO CARMO[1]; JOÃO CARLOS VALDIVINO PEREIRA[1]; PATRICIA BELEZI RODRIGUES DE FARIA[1]; LUARA BELLINGHAUSEN ALMEIDA[2]. 1. UNIVERSIDADE PAULISTA - UNIP, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE PAULISTA, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Um grupo de estudo representa uma configuração colaborativa de indivíduos compartilhando interesses para aprofundar conhecimentos em um tema específico. Nesse contexto, o Grupo de Estudos em Alimentos Funcionais e Regionalidade Alimentar (GEAFRA), formado por um professor e 16 alunos de Nutrição da Universidade Paulista de São Paulo, foca em analisar os alimentos com propriedades funcionais, promovendo a abordagem problematizadora de Paulo Freire. Um grupo de estudos facilita o diálogo entre os participantes, promovendo um ambiente reflexivo e construtivo. Essa dinâmica desempenha um importante papel no desenvolvimento pessoal, contribuindo para uma visão abrangente da ciência e para a socialização profissional, fortalecendo as relações entre ensino e pesquisa, estimulando a pesquisa durante a graduação. Diante disso, este estudo busca destacar a importância de grupos de estudo na formação de alunos universitários.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência, realizado a partir de atividades desenvolvidas pelos participantes do Grupo de Estudos em Alimentos Funcionais e Regionalidade Alimentar (GEAFRA) no período de setembro de 2022 a dezembro de 2023. Na expectativa de propiciar valores à formação acadêmica e pessoal dos participantes foram realizados 20 encontros, o qual era realizada a discussão de artigos científicos disponibilizados previamente aos alunos, com as temáticas: alimentos funcionais – conceitos e legislação; fibras alimentares; ácidos graxos; compostos fenólicos; probióticos e prebióticos; fitoestrógenos; e temáticas acerca da regionalidade alimentar da população brasileira. Além de duas palestras com os temas: farmacotécnica na prática da prescrição magistral do nutricionista e fitoterapia na síndrome metabólica.

RESULTADOS

A experiência do grupo foi bem-sucedida, consolidando a equipe na instituição ao longo do tempo. De maneira positiva, todas as iniciativas têm proporcionado aos alunos uma experiência enriquecedora, que envolve a troca de informações tanto com colegas quanto com profissionais da área, resultando no aprimoramento do aprendizado no tema proposto. Vale ressaltar que, nos encontros, os estudantes demonstram um crescente

entusiasmo ao absorver e construir conhecimentos por meio da dinâmica proposta no grupo. Essa característica pode ser atribuída à metodologia crítica e reflexiva adotada, conferindo ao aluno um papel ativo e compartilhado na responsabilidade por seu próprio aprendizado.

CONCLUSÃO

A formação do grupo de estudos ofereceu aos estudantes a oportunidade de envolver-se em atividades extracurriculares, enriquecendo sua compreensão teórica no tema. Essa estratégia, se mostra como uma ferramenta pedagógica adequada e eficaz, possibilitando o desenvolvimento pessoal e acadêmico dos participantes.

Palavras-chave: Ensino;Aprendizagem;Nutrição;Alimento funcional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Inclusão de crianças portadoras de doença celíaca no âmbito escolar - uma história ilustrada

THAIS DA ROSA CABRAL[1]; ANGELICA APARECIDA MAURICIO[2]. 1. UFPR, CURITIBA - PR - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANA, CURITIBA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A doença celíaca é uma condição autoimune caracterizada pela intolerância ao glúten, presente em cereais como trigo, centeio e cevada. Com uma prevalência de aproximadamente 1% no Brasil, estima-se que cerca de 2 milhões de brasileiros sejam celíacos, muitos sem diagnóstico. Os sintomas incluem problemas gastrointestinais e dificuldades na absorção de nutrientes. O tratamento envolve a exclusão de alimentos com glúten da dieta. Além disso, a conscientização sobre a doença é crucial, especialmente no ambiente escolar. O objetivo deste trabalho foi elaborar de um livro de história infantil ilustrado, como material didático, com linguagem específica sobre a importância da inclusão de crianças portadoras de doença celíaca no Ensino Infantil.

MÉTODOS

O trabalho foi focado numa pesquisa qualitativa, iniciou com uma pesquisa de opinião por meio de um quesstionário elaborado no *google forms,*

depois de elaborado e corrigido, esse foi enviado aos professores da área de educação infantil de uma cidade da região da região metropolitana

de curitiba. Houve retorno somente de uma escola de um total de 4 para as quais foi enviado.

Após identificar a opinião dos professores acerca da doença celíaca e a melhor metodologia (indicada por eles) para a elaboração de um material didático, elaborou-se um livro de história infantil ilustrado.

A ilustração foi realizada pela autora com o auxilio dos sites *Freepik e Canva* a história contada no livro foi um "relato de caso", pois a autora é portadora de DC desde a infância e teve muita dificuldade de socializar na educação infantil

RESULTADOS

A partir dos dados coletados no questionário aplicado, dos 21 professores entrevistados, 19
demonstraram familiaridade e compreensão sobre a doença celíaca, enquanto apenas dois admitiram desconhecimento, destacando a importância de fortalecer a educação e conscientização sobre essa condição na formação pedagógica. Com os resultados obtidos no
no questionário, foi possível elaborar um material didático, sendo este, um livro de história
infantil com enredo, ilustração e linguagem adequada e apropriada para crianças do Ensino
Infantil, abordando a faixa etária de 4 à 10 anos, com o tema centrado na inclusão de crianças
portadoras de Doença Celíaca.

CONCLUSÃO

Fica evidente a importância da conscientização sobre a doença celíaca e da inclusão de crianças portadoras dessa condição no ambiente escolar. Percebeu-se a importância da necessidade em promover a educação. Além disso, a elaboração do livro de história infantil
representa uma ferramenta valiosa para divulgar o conhecimento sobre a doença de forma acessível e lúdica, contribuindo para a conscientização não apenas nas escolas, mas também
nas famílias e na sociedade em geral.

Palavras-chave: Doença Celíaca;leitura infantil;Dieta sem Glúten.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Inclusão social um direito fundamental: promoção do aleitamento materno em libras

ISABELLA SAMAGAIO PEREIRA DA SILVA; GABRIEL DE OLIVEIRA BASSOUL; ANA PAULA VIEIRA DOS SANTOS ESTEVES; NATHALIA QUINTANILHA SUAREZ MOUTEIRA; EMILENE PEREIRA DE ALMEIDA; NATÁLIA OLIVEIRA. CENTRO UNIVERSITÁRIO SERRA DOS ÓRGÃOS (UNIFESO), TERESÓPOLIS - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O leite materno é um alimento completo e essencial ao desenvolvimento da criança nos seus primeiros anos de vida, sendo um direito fundamental de todo ser humano. Torna-se fundamental a capacitação do profissional de saúde, para estar apto a educar populações mais vulneráveis, como a pessoa surda, promovendo a integralidade do cuidado. O objetivo foi promover a inclusão social visando uma comunicação eficaz no incentivo ao aleitamento materno para pessoas surdas em um hospital universitário.

METODOLOGIA

Estudo transversal, quali-quantitativo, com amostra de conveniência, dividido em duas etapas: 1) capacitação profissional e 2) confecção de material didático pedagógico em recursos áudio visuais (RAV). Os profissionais envolvidos no setor de obstetrícia e neonatologia de um hospital universitário na cidade de Teresópolis/RJ, foram selecionados e capacitados para o uso dos sinais adequados referente à termos comuns utilizados em amamentação na Língua Brasileira de Sinais (Libras). Posteriormente, foram desenvolvidos RAV em Libras, compilados em uma cartilha com o auxílio da plataforma *Canva*® e disponibilizados em links para vídeos, no caso de um posterior acesso pelos profissionais em situação de atendimento à pessoa surda. Após as duas etapas, os profissionais responderam a perguntas simples, em questionário autoaplicável pelo *Google Forms*®, com perguntas sobre: gênero, profissão, idade e se já atenderam pessoas surdas. Ainda foi perguntada sobre a visão pessoal da capacitação e disponibilização pública da cartilha em Libras. O trabalho foi aprovado pelo CEP sob o CAAE: 56336022.4.0000.5247.

RESULTADOS

Dentre os 35 participantes da capacitação, 15 funcionárias responderam ao questionário, sendo todas do sexo feminino. Cerca de 80,0% eram técnicas de enfermagem e 20,0% enfermeiras, sendo que a maioria possuía idade superior aos 40 anos de idade (46,6%). 66,7% destas disseram já ter atendido pessoas surdas. Com relação a avaliação da capacitação e cartilha, 100% relataram que gostaram da cartilha, evidenciando o quanto irá auxiliar na comunicação com os pacientes. Destacam-se falas, como: “Agregou e muito, pois sem essa orientação fuçamos dependente dos acompanhantes desses clientes

para se comunicar!”. A cartilha e os vídeos podem ser obtidos através do link (ISBN: 978-65-87357-55-
3): https://www.unifeso.edu.br/editora/pdf/ab966971dc947fbef0d2f5d136df8b4e.pdf.

CONCLUSÃO

As ações construídas neste trabalho garantem uma melhor comunicação entre profissional-paciente, contribuindo para a inclusão social e para uma comunicação mais eficaz, garantindo o direito à amamentação adequada da díade mão-filho e sua família. O hospital escola tem a missão de promover e incentivar modelos assistenciais inclusivos, estando em consonância com os 17 objetivos de desenvolvimento sustentável incluídos nas metas do milênio estabelecidas pela ONU. Além disso, contribuiu para a formação mais humana e sensível para os alunos do projeto.

Palavras-chave: Inclusão social;Libras;Pessoa surda.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Influência do consumo de alimentos funcionais em sintomas de ansiedade entre estudantes universitários

KÉLLEN WANESSA COUTINHO VIANA; NARA ELEN SOUZA DIAS; SAMILY JUANY NASCIMENTO ARAUJO; GRAZIELE BRITO DE SENA. UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO, PETROLINA - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O presente trabalho investigou a influência dos sintomas de ansiedade em estudantes de uma Universidade estadual no interior de Pernambuco, bem como sua relação com o consumo de alimentos funcionais. Tendo em vista que o transtorno de ansiedade é altamente recorrente entre estudantes do ensino superior, este estudo buscou evidenciar tal problemática, além de enfatizar a importância de serem criadas medidas preventivas e de intervenção.

MÉTODOS

Trabalho de método observacional e transversal. Trata-se de um estudo quantitativo e possui um perfil de avaliação analítico com estudantes da Universidade de Pernambuco, campus Petrolina, de ambos os sexos. Foram utilizados como instrumento de avaliação um questionário socioeconômico e demográfico, o General Anxiety Disorder-7 (GAD7) e o Questionário de Frequência Alimentar (QFA). A pesquisa foi aprovada Comitê de Ética em Pesquisa da UPE sob número 5.602.801 e foi conduzida de acordo com as normas e diretrizes que regulamentam pesquisas em seres humanos. Variáveis categóricas foram descritas em frequência absoluta e relativa. A correlação das variáveis ocorreu por meio do teste qui-quadrado de Pearson, sendo consideradas as diferenças ou associações como estatisticamente significativas, quando valor de $p < 0,05$.

RESULTADOS

No total, 27 discentes participaram do estudo, o gênero feminino representa 92,6% da amostra. 70,4% dos estudantes são do curso de Nutrição, 14,8% de bacharelado em Enfermagem e 14,8% cursam Licenciaturas. 51,9% se autodeclarou pardo(a), 40,7% branco(a), e 7,4% negro(a). Referente ao período cursado, houve um equilíbrio, com 55,6% cursando do 1º ao 4º período e 44,4% do 5º ao 9º período. Foi identificado que, de acordo com a classificação da GAD-7, 18,5% dos estudantes apresentam sintomas de ansiedade graves, 14,8% moderado, 40,7% leve e 25,9% com sintomas mínimos ou nulos. No que se refere ao consumo alimentar, encontrou-se associação entre consumo regular da proteína texturizada de soja e ausência de sintomas de ansiedade ($p= 0,008$). Ademais, foi possível observar prevalência de sintomas de ansiedade nos estudantes do curso de enfermagem ($p= 0,01$).

CONCLUSÃO

Prevalência de sintomas ansiosos dentro do ambiente universitário, sobretudo no curso de enfermagem. Além disso, houve associação do consumo regular da soja texturizada com menores níveis desses sintomas, enquanto o milho, o arroz, a aveia, a banana e o gengibre não apresentaram resultados estatisticamente consideráveis. Os alimentos funcionais possuem benefícios comprovados acerca de sua ação na saúde humana e vive-se uma época na qual os transtornos psiquiátricos estão cada vez mais graves e prevalentes, portanto é essencial que essa temática seja cada vez mais estudada e discutida. Nesse sentido, o presente trabalho foi relevante socialmente e pode contribuir de alguma maneira na prevenção e combate da ansiedade.

Palavras-chave: Alimentos funcionais;Ansiedade;Saúde do estudante.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Influência do estresse no comportamento de consumo alimentar e desenvolvimento de patologias em estudantes universitários

SÔNIA MARIA BERBAT ANDRADE PAULA[1]; MARIA EFIGÊNIA SOARES DE CARVALHO[1]; EMELY NOBERTO NEVES[2]; NATALIA DOS SANTOS SILVA[2]; RUTE BORGES DA ROCHA[2]. 1. FACULDADE BEZERRA DE ARAÚJO (FABA),, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. FACULDADE BEZERRA DE ARAÚJO (FABA), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Com o aumento das oportunidades de acesso ao meio acadêmico, anualmente, um considerável número de indivíduos adentra as instituições de ensino superior. A transição para a educação superior frequentemente expõe os estudantes a fatores estressores, impactando suas escolhas alimentares. O consumo de alimentos palatáveis, ricos em açúcares, gorduras e sódio, com baixo valor nutricional, tem sido observado como uma resposta ao estresse. Este estudo visa analisar a relação entre os níveis de estresse, o comportamento de consumo alimentar e o desenvolvimento de patologias em estudantes universitários.

METODOLOGIA

Realizou-se um estudo de campo, através de um questionário pelo google form, com abordagem descritiva qualitativa com acadêmicos em enfermagem, nutrição, fisioterapia e farmácia de uma Faculdade particular na zona oeste do Rio de Janeiro. A coleta de dados ocorreu de fevereiro a maio de 2023, utilizando marcadores de consumo alimentar (SISVAN).

RESULTADOS

O instrumento de coleta de dados para este estudo consistiu em um questionário composto por 19 questões optativas, subdivididas em três seções distintas. A primeira seção abrangeu indagações voltadas ao perfil dos participantes, a segunda focalizou os hábitos alimentares, e a última abordou a temática do estresse. Essa estrutura permitiu uma análise abrangente, abordando aspectos relevantes do contexto estudado. Os resultados revelaram a predominância de participantes do sexo feminino (77,14%). Quanto ao estado civil, a maioria dos entrevistados declarou ser solteiro (62,86%). No que tange à ocupação, 77,14% indicou estar atualmente empregada. Observou-se um amplo consumo de produtos industrializados e ultraprocessados, como hambúrgueres/embutidos (74%), bebidas adoçadas (63%), macarrão instantâneo, salgadinhos ou biscoitos salgados (31%), e biscoitos recheados, doces ou guloseimas (46%). Quanto aos fatores estressantes, 74% dos alunos apontaram a junção de trabalho e estudo como o mais significativo, seguido por notas (37%), carga de trabalho do estudo (34%), mensalidades (26%), outros (9%), e vida social no campus (6%).

CONCLUSÃO

Os dados indicam que o estresse está presente ao longo da graduação, sendo a alimentação uma estratégia adotada pelos estudantes para lidar com o estresse momentâneo. No entanto, esses alimentos, apesar de proporcionarem conforto, carecem de nutrientes e, quando consumidos regularmente, podem contribuir para o desenvolvimento de doenças crônicas, como obesidade, diabetes, hipertensão arterial, hipercolesterolemia e câncer.

Este estudo destaca a importância de intervenções para promover hábitos alimentares saudáveis e estratégias eficazes para o gerenciamento do estresse entre os estudantes universitários.

Palavras-chave: universitários;qualidade de vida;questionário de frequência alimentar.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Iniciativa educacional Brasil-Canadá liderada pela nutrição sobre inovação baseada em evidências

ILANA NOGUEIRA BEZERRA[1]; SARA MARIA MOREIRA LIMA-VERDE[1]; JOSÉ AIRTON DE FREITAS PONTES JÚNIOR[1]; CARLA SORAYA COSTA MAIA[1]; BRYAN KOIVISTO[2]; MARGARETH ZANCHETTA[2]. 1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. TORONTO METROPOLITAN UNIVERSITY, TORONTO - CANADA.

INTRODUÇÃO

A internacionalização do ensino superior ocorre por meio da educação intercultural, respondendo ao imperativo socioeconômico de acesso a recursos e fortalecimento das capacidades tecnológicas e inovadoras entre as nações. Uma iniciativa educacional no âmbito de um acordo científico internacional entre a Universidade Estadual do Ceará (UECE) e a Toronto Metropolitan University (TMU) foi implementada. O objetivo deste trabalho é descrever as contribuições da integração acadêmico-internacional em um programa de mestrado em Nutrição para expandir o conhecimento sobre inovação.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiências e impactos de um curso de desenvolvimento profissional composto por um curso de extensão de 60 horas intitulado 'Inovação Baseada em Evidências: Ideias, Projetos e Produção de Conhecimento', compreendendo atividades teóricas e práticas e de um curso acadêmico de 2 créditos (30 horas/aula) intitulado 'Explorando a Aceitação Prospectiva da Inovação Baseada em Evidências', caracterizado como internacional e interdisciplinar, oferecidos a 5 cursos de mestrado/doutorado na UECE, incluindo o Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Saúde (PPGNS). O curso foi ministrado em maio de 2023 por um corpo docente e quatro discentes da TMU, usando pedagogia participativa, inovadora e de resolução de problemas.

RESULTADOS

A equipe canadense realizou visitas de uma semana a organizações multissetoriais para que pudessem aprender sobre contextos sociais e problemas reais para instrumentalizá-los na contextualização do conteúdo do curso. Os participantes do curso (n=20) eram pesquisadores da UECE, bem como estudantes de pós-graduação e graduação de várias disciplinas (Nutrição, Enfermagem, Ciência da Computação e Literatura). Juntos, facilitadores e participantes analisaram os problemas e questões, projetando propostas para soluções inovadoras, de baixo custo e viáveis. O envolvimento vívido em exercícios criativos permitiu a expressão da nova forma de pensar dos participantes sobre a viabilidade na proposição de soluções. Os principais resultados dizem respeito a uma troca de ideias pré-existentes, conhecimento científico e uma compreensão refinada da inovação baseada em evidências para produzir e avançar no conhecimento.

CONCLUSÃO

A experiência possibilitou uma forma diferente de internacionalização, enfatizando um caminho com maior compartilhamento de conhecimento e impactos sociais benéficos. Isso foi feito repensando, desenvolvendo e elaborando planos de implementação para problemas reais por meio de uma lente multidisciplinar e interdisciplinar. Essa iniciativa corroborou a harmonia filosófica entre os docentes trabalhando para consolidar a colaboração científica. Essa experiência acadêmico-internacional aprimora as correntes de pesquisa no âmbito do PPGNS em direção a uma perspectiva interdisciplinar, que também amalgama várias formas de conhecimento gerado por muitos atores sociais, acadêmicos e pela comunidade local.

Palavras-chave: internacionalização;inovação;evidências.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Insegurança alimentar em pacientes de um Centro Psiquiátrico na cidade do Rio de Janeiro

JULIA MAGALHÃES CABRAL[1]; MAÍRA MAZOTO[1]; SIMONE AUGUSTA RIBAS[1]; DÉBORA FRANKLIN[1]; SORAYA VIRGÍNIA DE MIRANDA CHAGAS[2]; JÉSSICA NEVES CARDOSO[2]. 1. UNIRIO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. CENTRO PSIQUIÁTRICO DO RIO DE JANEIRO - CPRJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) consiste na garantia de que um indivíduo tenha acesso à uma alimentação de qualidade e em quantidade suficiente. Em 2022, uma pesquisa da Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar (Rede PENSAM), mostrou que 33,1% milhões de pessoas estão em situação de fome em nosso país. No Brasil, a renda é um dos principais fatores determinantes do acesso à alimentação. Pacientes psiquiátricos, em sua maioria, não exercem funções remuneradas devido a incapacidade de realizar atribuições e atividades formais, tendo a sua renda por meio de benefícios que podem ser insuficientes para atender às suas necessidades básicas. Esse estudo teve como objetivo avaliar a garantia da SAN em pacientes atendidos por um hospital psiquiátrico.

METODOLOGIA

Estudo descritivo realizado durante o Estágio Supervisionado em Nutrição Social, em um Centro Psiquiátrico localizado na cidade do Rio de Janeiro, no mês de agosto de 2023. Foram avaliados pacientes com faixa etária entre 20 a 74 anos. A insegurança alimentar foi avaliada por meio da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), validada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), na sua versão reduzida. Foi aplicado também um questionário socioeconômico no Google Forms composto por 10 perguntas acerca das condições de vida, trabalho e moradia. Para análise dos dados e aplicação do SCORE EBIA foi utilizado o Software Microsoft Excel. Atividade realizada com o intuito exclusivamente de ensino sem finalidade de pesquisa científica de alunos de graduação, dispensando assim do parecer do comitê de ética.

RESULTADOS

Participaram do estudo 29 pacientes, com uma média de idade de 62 anos. 51,7% dos participantes estão em situação de IA: 24,1% em IA Leve e 27,6% em IA Grave. A renda familiar média foi de R$1830,00. 55,1% afirmaram receber algum auxílio do governo, sendo sua maioria, aposentados por invalidez. 44,8% residem com mais uma pessoa; 24,1% possuem o ensino médio completo e 51,7% são não-brancos.

CONCLUSÃO

Pacientes psiquiátricos são vulneráveis à IA, isto é, a saúde mental pode ser um fator que interfere na garantia da alimentação digna, de qualidade e em quantidade adequada. Diante deste contexto, a identificação da IA nestes indivíduos poderá servir como subsídio para o planejamento e implementação de políticas públicas multissetoriais voltadas para assegurar a SAN, assim como garantir melhores condições de saúde e bem-estar integral desses indivíduos.

Palavras-chave: Nutrição;Segurança Alimentar e Nutricional;Saúde mental.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Instrumentos para avaliar a neofobia alimentar em crianças: uma revisão integrativa com abordagem sistemática

JULYANA NOGUEIRA FIRME; PRISCILA CLAUDINO DE ALMEIDA; EMANUELE BATISTELA DOS SANTOS; SUENY ANDRADE BATISTA; RENATA PUPPIN ZANDONADI; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A neofobia alimentar (NA), comum em crianças, é descrita como a relutância em experimentar novos alimentos, influenciando escolhas alimentares e prejudicando a qualidade da dieta. Diante disso, é essencial utilizar ferramentas adequadas para avaliar a NA em crianças, a fim de promover hábitos alimentares saudáveis. A *Child Food Neophobia Scale (CFNS)* foi desenvolvida em 1994, a partir da *Food Neophobia Scale (FNS)*, destinada a adultos. Entretanto, adaptações e instrumentos foram criados ao longo do tempo, refletindo avanços importantes na compreensão da NA, considerando questões culturais. O estudo teve como objetivo desenvolver uma revisão integrativa com busca sistemática para identificar os instrumentos de avaliação da NA em crianças.

MÉTODOS

Trata-se de revisão integrativa com busca sistemática, que incluiu estudos que apresentassem instrumentos para identificar NA e a sua prevalência em crianças. Foram desenvolvidas estratégias de busca para 7 bases de dados (*Medline via Pubmed, Embase, Scopus, Web of Science, Lilacs, Google Acadêmico e Proquest*), utilizando a combinação das palavras-chave "neofobia alimentar", "crianças" e suas variações. A última busca nas bases foi realizada em janeiro de 2023. A triagem foi realizada em duas etapas: revisão de títulos e resumos e leitura dos textos completos. As características dos estudos selecionados foram analisadas por dois revisores e sistematizadas em tabelas.

RESULTADOS

Identificou-se 6.510 artigos e 17 foram selecionados após as duas fases de triagem. Estes foram publicados entre 1994 e 2021. A pesquisa revelou a globalização desses instrumentos, com foco nos EUA, Canadá e alguns países europeus. As adaptações da FNS e da CFNS incluíram modificações na escala de resposta e a exclusão de itens. 78% dos instrumentos avaliaram exclusivamente NA. A idade da criança, o método de coleta de dados e o contexto cultural mostraram-se influentes na avaliação. As escalas de avaliação apresentaram variações, com a predominância de escalas de 5 pontos. A quantidade de itens variou, destacando a necessidade de equilibrar abrangência e praticidade. Todos os instrumentos revisados demonstraram evidências de validade e confiabilidade.

CONCLUSÃO

A revisão demonstrou uma visão abrangente das ferramentas de avaliação da NA em crianças, destacando a influência significativa da cultura, contexto e idade nos resultados. Seis das ferramentas identificadas derivaram de adaptações de escalas conhecidas, como FNS e CFNS. Validados em diferentes contextos culturais, os instrumentos avaliam traços específicos de NA e são cruciais para compreender e abordar esse fenômeno complexo em crianças. Destaca-se que é imprescindível a consideração de fatores próprios ao contexto local na escolha da ferramenta adequada para o desenvolvimento de pesquisas e aplicação na prática clínica.

Palavras-chave: NEOFOBIA ALIMENTAR;CRIANÇAS;INSTRUMENTOS;AVALIAÇÃO.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Intervenção educativa virtual para melhora de comportamentos alimentares em trabalhadores do judiciário de Rondônia

LEONICE ANTUNES FONSECA DE ANDRADE[1]; JANE PESSOA DE OLIVEIRA TEIXEIRA[2]; PRISCILLA PEREZ PEREIRA DA SILVA[3]; ISABELA PIMENTEL FERREIRA[3]. 1. TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DE RONDÔNIA, PORTO VELHO - RO - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE OURO PRETO D'OESTE, PORTO VELHO - RO - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA, PORTO VELHO - RO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As doenças crônicas estão relacionas a comportamentos alimentares inadequados e trazem consequências laborais negativas para as instituições, uma vez que aumentam o índice de absenteísmo e diminuem a qualidade no trabalho. São necessárias, portanto, intervenções alimentares educativas para melhorar isso. Entretanto existem desafios como barreiras geográficas de distância, custo elevado e também nutricionistas ausentes ou insuficientes nas instituições de trabalho. Além disso, não há evidência da eficácia de modelos de intervenções educativas virtuais para melhora de comportamentos alimentares em trabalhadores. O objetivo deste estudo foi avaliar os efeitos de uma intervenção educativa virtual em nutrição sobre os comportamentos alimentares de trabalhadores.

MÉTODOS

Estudo quase experimental com controle antes e depois e intervenção educativa, com análise qualitativa e quantitativa. Foi desenvolvido o desenho teórico de um modelo de intervenção educativa autoguiado, entregue por meio do ambiente de aprendizagem virtual *moodle.* O desenho da intervenção educativa teve como guia o método para construção de modelos educativos denominado ADDIE. Foram avaliados os comportamentos vinculados ao consumo de frutas e vegetais de acordo com o recomendado pelo Guia Alimentar para a população Brasileira antes, imediatamente e seis meses depois da intervenção. A população foi composta por uma amostra probabilística de trabalhadores do judiciário de Rondônia, localizado em vinte e três cidades do estado. Para avaliar a mudança do comportamento foi utilizado o questionário de comportamento alimentar e condições de saúde validado e adaptado de Prochascka y DiClemente. A análise estatística foi realizada pelo software SPSS 25 e para cálculo da amostra o programa Epidat 3.1. Quanto às considerações éticas, o estudo foi autorizado pela instituição e submetida ao Comité de Ética e Pesquisa para estudos com seres humanos e aprovado pela Resolução Nº 3.289.501 em 26 de abril de 2019.

RESULTADOS

Dos 77 participantes, 56 (72,7%) são mulheres, idade media de 39,42 anos (± 8,26). Todos os participantes possuem nível superior de educação e 64,9% vivem em cidades do interior do estado. As enfermidades crônicas mais referidas foram dislipidemia (16,9%), seguida de diabetes (9,1%) e hipertensão (9,1%). Houve uma melhora significativa imediatamente ($p \leq 0,05$) e seis meses depois ($p \leq 0,05$) nos comportamentos de consumir frutas diariamente, consumir ao menos três porções de frutas ao dia e consumir vegetais diariamente. O comportamento de consumir ao menos três porções de vegetais ao dia não apresentou melhora.

CONCLUSÃO

O modelo de intervenção educativa virtual em nutrição melhorou os comportamentos alimentares de trabalhadores, vinculados ao consumo de frutas e vegetais a imediatamente e seis meses depois da intervenção. Se mostrou uma intervenção potencialmente reprodutível e também se mostrou acessível, alcançando a todas as cidades de abrangência da instituição.

Palavras-chave: : Intervenção virtual;Nutrição;Trabalhadores;Aprendizagem;Frutas e vegetais.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Intervenções nutricionais coletivas para manejo da obesidade no Programa Academia da Saúde de Belo Horizonte-MG

ANGÉLICA RIBEIRO E SILVA; MARIA CECÍLIA RAMOS DE CARVALHO; CAMILA KÜMMEL DUARTE; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A prevalência de obesidade é crescente, evidenciando os desafios do seu manejo na Atenção Primária. Diante disso, este trabalho objetivou desenvolver intervenções nutricionais coletivas para manejo da obesidade, segundo gravidade da condição e prontidão de mudança do peso corporal, entre participantes do Programa Academia da Saúde (PAS) de Belo Horizonte-MG.

MÉTODOS

Ensaio comunitário controlado e randomizado conduzido com amostra representativa do PAS (idade >20 anos e com obesidade). Foram elegíveis para as intervenções: indivíduos com prontidão de mudança para redução do peso (estágio de mudança e autoeficácia) e disponibilidade para grupos. Durante 6 meses, foram desenvolvidos dois grupos terapêuticos - GT1 e GT2 - segundo a presença ou não de critérios para tratamento cirúrgico da obesidade, respectivamente, conforme preconizado pelo "Instrutivo de Abordagem Coletiva para Manejo da Obesidade no SUS". O GT1 apresentou como meta a redução de 3% do peso e constou de 7 atividades presenciais e 4 não presenciais; enquanto, que no GT2, a meta foi de 5% e foram realizadas 9 atividades presenciais e 5 não presenciais. As atividades presenciais constaram de oficinas e ações no ambiente com duração de 60 minutos; e as não presenciais do envio de cartões postais e ligações telefônicas ou mensagens por aplicativo. A adesão dos participantes às intervenções foi calculada considerando o total de atividades que participou, em relação ao total de atividades ofertadas, segundo as listas de presença dos encontros e do registro das atividades não presenciais O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 93992418.0.0000.5149; 36395320.7.3001.5140).

RESULTADOS

Participaram 5.652 usuários em 59 unidades do PAS, sendo 21,1% (n=1.194) elegíveis para o GT1 ou GT2. Após recusas/exclusões (5,6%; n=67), 37,7% foram alocados no GT1 e 62,3% no GT2. Foram conduzidos grupos em 24 unidades do PAS do GI, e

executados 14 GT1 e 28 GT2. As atividades incluíram temas como determinantes da saúde, prós e contras da redução do peso, apoio social, mitos e verdades do tratamento da obesidade, processamento de alimentos e escolhas alimentares e planejamento de mudanças. A mediana de adesão às atividades foi de 64,3% (42,9-81,8), sendo 57,1% (28,6-85,7) para as presenciais e 75,0% (50,0-100,0) para as não presenciais. A adesão ao GT2 foi maior que para o GT1 nas atividades totais [67,8% (42,9-85,7) *vs.* 61,2% (40,0-78,6); p=0,025], presenciais [66,7% (28,6-88,9) *vs.* 57,1% (28,6-71,4); p=0,037] e não presenciais [80,0% (60,0-100,0) *vs.*75,0% (60,0-100,0); p=0,020]. No GT1, 17,7% dos usuários atingiram a meta de redução do peso; e no GT2, 8,7% dos participantes.

CONCLUSÃO

A adesão aos grupos para manejo da obesidade foi superior a outros estudos, sendo maior a prevalência de participantes do GT1 que alcançaram a meta de redução de peso, quando comparados ao GT2. Outras reavaliações devem ser realizadas para identificar a evolução do peso os fatores associados.

Palavras-chave: Atenção Primária à Saúde;Educação Alimentar e Nutricional;Modelo Transteórico.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

I OSCE – Exame Clínico Objetivo Estruturado da disciplina de Avaliação do Estado Nutricional.

ANDREA MARQUES SOTERO; THAINÁ OLIVEIRA DOS SANTOS; GRAZIELE BRITO DE SENA; MARIANNA CAMPOS MORORÓ DE MENEZES; ALANA MILLENA LOPES SAMPAIO; MATHEUS SOBRAL SILVEIRA. UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO, PETROLINA - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Durante a formação do profissional de nutrição é importante que os futuros nutricionistas sejam avaliados além dos conceitos teóricos. Assim, o Exame Clínico Objetivo e Estruturado (em inglês, Objective, Structured, Clinical Examination, OSCE), é um importante instrumento para avaliação do desenvolvimento de competências e habilidades. O I OSCE da disciplina de Avaliação do Estado Nutricional teve como objetivo avaliar as competências, habilidades clínicas e a execução de procedimentos, atitudes necessárias de serem apreendidas pelos alunos de Nutrição durante o processo de aprendizagem.

METODOLOGIA

Trata-se de um projeto de ensino realizado no componente curricular obrigatório "Avaliação do Estado Nutricional" ofertado aos alunos do 4º período de nutrição da UPE. O projeto, que ocorreu durante o semestre letivo 2023.1, foi dividido em três etapas, sendo elas: Conteúdos teóricos ministrados em sala de aula, Aulas práticas externas para avaliação do estado nutricional em cada ciclo da vida, I OSCE e Prática hospitalar. A etapa do OSCE aconteceu fazendo a divisão de dos alunos em grupo de três pessoas, em seguida os discentes receberam um prontuário com um caso clínico para leitura, dando sequência eles seguiam para uma estação composta por uma simulação da prática hospitalar, onde eles eram os profissionais de nutrição, durante a execução dessa etapa tinha uma banca avaliadora fazendo a análise dos alunos. O objetivo final de cada etapa foi o aluno desenvolver a habilidade de estabelecer o diagnóstico nutricional por meio de diversos métodos, para que assim o aluno tivesse mais segurança para realização da prática hospitalar. Ao final do processo os alunos avaliaram a metodologia empregada na disciplina.

RESULTADOS

Todos os alunos regularmente matriculados na disciplina de AEN (n=21) responderam ao questionário de avaliação e 100% responderam que os exercícios realizados em sala de aula foram essenciais para realização das práticas; que todos os temas abordados de forma teórica foram relevantes para execução da prática e que o OSCE estimulou a buscar por mais informações sobre os temas já abordados em sala de aula. Como ponto negativo, 19% atribuíram que o tempo disponibilizado nas estações do OSCE foi inadequado.

CONCLUSÃO

A realização do OSCE demonstrou que contribui para o processo de formação do nutricionista, contribuindo para fundamentação técnica e científica, além da troca de conhecimentos e experiências entre os alunos e docentes da disciplina.

Palavras-chave: ENSINO;HISTÓRIA CLÍNICA;EXAME FÍSICO.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Jogo dos 7 erros: um meio de abordar a nova rotulagem nutricional

EDUARDA SANTOS FERNANDES; LÍLIAN LESSA ANDRADE; THIFANY SANTOS MENEZES; LAURA REIS SPAVIER ALVES; CLARIANA ANDRADE SANTOS; AMANDA ANDRADE DOS REIS. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO: Uma valiosa oportunidade de conquistar novos aprendizados durante a graduação se faz a partir da interação com a comunidade. Esse contato traz à baila questões sociais, as quais permitem aprofundar o conhecimento científico e colaboram para a construção coletiva de métodos de aprendizagem. Neste contexto, surge a criação do desafio dos 7 erros, como uma abordagem inovadora e lúdica para fomentar compreensão da nova rotulagem nutricional diante da sua atualização, que entraram em vigor em outubro de 2022, proporcionando um aprimoramento nas habilidades dos participantes em identificar as mudanças e a sua importância. Desta forma, o objetivo deste trabalho é apresentar a criação de um jogo educativo e sua utilização. MÉTODOS: Estudo descritivo-qualitativo, apoiado no Arco de Problematização de Charles Maguerez. O jogo dos 7 erros foi criado durante reunião do Projeto de Extensão Permanente Alimentação Saudável na Escola (PASNE), como estratégia educacional frente à demanda por elucidar a nova rotulagem nutricional para os estudantes de Nutrição. Ele foi aplicado na semana de comemorações ao dia do nutricionista, celebrado no dia 31 de agosto. RESULTADOS: Para difundir os conteúdos da Nova Rotulagem Nutricional, foi elaborado um jogo que propõe aos participantes elencar as diferenças entre rótulos antigos e novos. Para cada rodada jogo, é preciso encontrar 2 embalagens de um mesmo produto alimentício, uma com a antiga rotulagem e uma, com a nova, para obter uma comparação; em seguida, realiza-se uma breve explicação sobre a nova rotulagem nutricional para os participantes, e se questiona se eles já perceberam as diferenças entre os rótulos nas prateleiras. É, então, determinado um tempo para que os participantes avaliem as 2 embalagens disponibilizadas, e apontem as diferenças. Por fim, analisa-se conjuntamente as divergências, discutindo a razão dessas mudanças terem sido realizadas. A utilização do jogo entre os estudantes de Nutrição gerou exercício dos conhecimentos acerca dos rótulos nutricionais e da nova rotulagem, através de discussões empolgadas estimuladas pelo caráter lúdico. O aprendizado adquirido com o jogo pode também ser aplicado à realidade, pois os participantes podem fazer comparações entre rótulos nos próprios mercados. CONCLUSÃO: Jogos desempenham papel importante na interação entre pessoas, oferecendo uma abordagem envolvente para desenvolvimento de novas habilidades. A competição e limitação de tempo incentivam a participação ativa, mantendo o interesse e a atenção dos participantes ao longo de cada rodada. Desse modo, é relevante incentivar a utilização de jogos como método de facilitação de aprendizagens, ademais para que possuam caráter educacional é fundamental aprofundar o estudo, promover a discussão e realizar testes dos conteúdos envolvidos, a fim de motivar a

reflexão e aproximação dos conteúdos abordados, como a nova rotulagem nutricional, conforme objeto deste trabalho.

Palavras-chave: ludicidade;aprendizagem contextualizada;embalagem de alimentos.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Jogo recreativo como estratégia de educação alimentar e nutricional para crianças de uma escola pública em Belém, Pará: Um relato de experiência

DÉBORA CRISTINA DA SILVA QUARESMA; ANA HELIZA DE JESUS BARTOLOMEU; LEILANE BATISTA DA SILVA PEIXOTO; MARIA VICTÓRIA SENA DE ALMEIDA PEREIRA; PEDRO ALENCAR NOGUEIRA; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é uma estratégia fundamental que contribui para promoção de hábitos saudáveis para indivíduos em todos os ciclos da vida. A elaboração de práticas educacionais é crucial para impulsionar o pensamento crítico e promover mudanças de atitudes alimentares. Deste modo, atividades lúdicas contribuem para o melhor entendimento e promoção da qualidade de vida. Sob esta perspectiva, a escola se mostra como ambiente ideal para inserção de estratégias que visem hábitos saudáveis. Nesse sentido, este trabalho objetiva relatar a experiência de uma ação de EAN para crianças de uma Escola pública, em Belém-PA.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência de uma ação educativa realizada na Escola de Aplicação da Universidade Federal do Pará (UFPA), em novembro de 2023, por discentes do curso de nutrição da UFPA, como parte do componente curricular de Educação Alimentar e Nutricional, do sexto período. A ação contou com a participação de 40 crianças com idades entre 8 e 9 anos. Inicialmente, foram confeccionadas tecnologia educacionais com imagens de alimentos in natura, processados e ultraprocessados, de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, um painel para avaliação elaborado com cartolina e uma bolinha de plástico. No dia da ação, a dinâmica consistiu em uma adaptação da brincadeira "Batata Quente", ou seja, um moderador ficou responsável por controlar uma música e os demais organizaram as crianças em um círculo. Durante a brincadeira, enquanto a música tocava, cada criança precisava passar a bolinha para a pessoa que estava ao lado. Quando a música era interrompida, quem estava com a bolinha nas mãos, precisava sortear um *card* com um alimento e classificá-lo em um quadro com os dizeres "comer sempre" e "comer às vezes". Ao final, as crianças avaliaram a brincadeira preenchendo um painel que estava dividido entre "gostei" ou "não gostei".

RESULTADOS

Observou-se bastante assiduidade dos participantes, os quais interagiam compartilhando seus conhecimentos, de modo a relacionar suas preferências pessoais e a frequência de consumo dos alimentos discutidos. Outrossim, os participantes demonstraram que,

considerando o conhecimento empírico e teórico sobre a temática da ação, estão receptivos a ouvir e absorver as informações compartilhadas, tirar dúvidas e discutir os hábitos alimentares, o que evidenciou imensa satisfação e empenho dos participantes durante a brincadeira.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em síntese, a ação de EAN configurou-se como uma iniciativa eficiente para promover o diálogo e a reflexão sobre consumo e preferências alimentares entre os participantes. Os resultados evidenciaram a imprescindibilidade da abordagem de questões relacionadas à alimentação e nutrição de forma dinâmica e interativa. Ademais, a utilização de materiais de baixo custo e, em sua maioria, recicláveis, torna essa dinâmica acessível, sustentável e adequada para uma atividade de EAN voltada para o público infantil.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional;Hábitos Alimentares;Crianças.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Juntos contra o desperdício: um projeto de EAN desenvolvido numa escola de ensino fundamental I

FERNANDA TELES GONZALEZ; MARCELO PAULINELLI CUNHA MAIOLLI MONJARDIM; SOFIA BONNA BOSCHETTI BARBOSA; RENATA PATRIANI JUSTO. PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTOS, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) são importantes para combater o desperdício alimentar e pensando na escola como um espaço de promoção da formação integral do educando e da participação ativa da comunidade escolar para a transformação do meio, é relevante realizar ações sobre isso nesse espaço. O objetivo deste relato de experiência é descrever e analisar um projeto de redução de desperdício de alimentos em uma escola do município de Santos.

MÉTODOS

Este projeto teve metodologia quanti-qualitativa. Utilizou-se como referencial o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas e priorizou-se o uso de metodologias ativas, lúdicas e construídas com os alunos, visando o desenvolvimento integral do educando e seu pensamento crítico.

Este projeto ocorreu em uma escola de ensino fundamental I de período parcial, em que o almoço dos escolares é servido pelas cozinheiras. Realizou-se uma etapa diagnóstica, a intervenção e a avaliação. Na etapa diagnóstica pesou-se 2 dias consecutivos do resto-ingesta do almoço (média de 5,3kg de comida descartada por dia). A primeira etapa da intervenção ocorreu com a equipe de cozinha, em que, numa roda de conversa, considerou-se suas percepções sobre o desperdício no almoço e foram realizados ajustes do ponto de vista operacional.

A intervenção com os estudantes ocorreu em cada sala de aula e teve quatro etapas: perguntas disparadoras para conhecer os motivos do desperdício; simulação da quantidade de comida desperdiçada por dia; reflexão sobre o direito humano à alimentação adequada, o desperdício de alimentos e a proposição de soluções coletivas para melhorá-lo; proposta das placas de identificação: “Juntos contra o desperdício”, disponíveis no refeitório para as crianças que quiserem usar. O intuito foi facilitar a comunicação pois no intervalo frequentemente não é possível os cozinheiros escutarem quando as crianças querem menos comida/não querem algum alimento. Após a intervenção, repetiu-se a oferta das preparações da etapa diagnóstica e realizou-se o cálculo do índice de resto-ingesta.

RESULTADOS

Por meio de observação atenta, percebeu-se que fez sentido para os alunos a metodologia proposta. Todas as turmas interagiram bastante com as perguntas disparadoras, propuseram soluções e se comprometeram a ajudar a atuar sobre o desperdício.

O projeto diminuiu o desperdício no almoço da escola, de 7,87% de resto ingesta para 3,02% deste indicador na preparação “arroz, feijão, carne moída com legumes e chuchu”. Quando a preparação servida foi “arroz, feijão, sobrecoxa de frango assada sem osso com abobrinha”, o resto-ingesta reduziu de 7,03% para 2,14%.

Este projeto foi desenvolvido em março de 2023 e devido à adesão dos estudantes, está implantado na escola atualmente.

CONCLUSÃO

O projeto reduziu o desperdício numa escola de ensino fundamental I, e possibilitou a discussão da magnitude do problema do desperdício e a reflexão de que a alimentação é um direito humano.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional;Desperdício de alimentos;Alimentação Escolar .

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

LEVANDO PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS PARA A MESA: AUMENTANDO A CONSCIENTIZAÇÃO ATRAVÉS DE UM LIVRO ONLINE

NATALIE MARINHO DANTAS[1]; ANA MARIA BERTOLINI[2]; GABRIELA RIGOTE[2]; TATIANE VEIGA GRAVINO[3]; ALINE MARTINS DE CARVALHO[2]. 1. DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA DE ALIMENTOS E NUTRIÇÃO, FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS, UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS (FEA/UNICAMP), CAMPINAS - SP - BRASIL; 2. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (FSP/USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UNIRIO), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) são espécies comestíveis de alta biodiversidade, crescem espontaneamente e são resilientes diante de climas extremos e solos pobres, contribuindo para a formação de sistemas alimentares mais nutritivos, sustentáveis e biodiversos em um cenário marcado pela sindemia global. No entanto, as PANC não são amplamente conhecidas pelos consumidores dentro da lógica do sistema alimentar atual. Nesse contexto, o Sustentarea, Núcleo de Pesquisa e Extensão da Universidade de São Paulo, produz materiais educativos de divulgação científica que visam promover reflexões e mudanças alimentares, para contribuir para sistemas alimentares mais sustentáveis. O objetivo deste trabalho foi refletir sobre a produção e divulgação de um livro online (“e-book”) sobre PANC.

MÉTODOS

O e-book “Receitas com PANC” (2021) produzido pelo Sustentarea conta com 13 receitas que foram desenvolvidas, testadas, ajustadas e fotografadas com o objetivo de aproximar as pessoas das PANC e facilitar sua incorporação na alimentação diária. As preparações alimentícias tinham como propósito ser simples e acessíveis, e foram realizadas com as seguintes PANC: Beldroega (sanduíche de beterraba e beldroega); Cambuquira (risoto de grão de aveia com abóbora e cambuquira); Feijão Guandu (salada de feijão guandu com capuchinha e rabanete); Jaca verde (salpicão de jaca verde); Capuchinha (pesto de capuchinha); Folha de batata doce (suco verde com folha de batata doce); Ora-pro-nóbis (bolinho de arroz com ora-pro-nóbis); Peixinho (peixinho empanado); Taioba (panqueca de taioba); Tupinambo (sopa de tupinambo) e Coração de bananeira (escondidinho de coração de bananeira). O e-book também traz informações sobre essas plantas, sua história, como e quais partes podem ser utilizadas nas preparações, aspetos sensoriais e como reconhecê-las. A divulgação digital do material foi realizada através de podcasts, redes sociais, jornal e revista virtual, entrevistas de rádio/televisão e partilha da experiência através de outros projetos e iniciativas.

RESULTADOS

O e-book foi divulgado por meio de 6 entrevistas e 12 artigos publicitários e contou com cerca de 3,361 mil downloads até dezembro de 2023, refletindo o interesse da comunidade pelo tema. Esta estratégia abrangente de divulgação ampliou o alcance do material ao público em geral. Além de receitas práticas, o rico conteúdo sobre PANC supera barreiras do conhecimento, incentivando a diversificação alimentar e a compreensão da biodiversidade alimentar.

CONCLUSÃO

Os desafios quanto à aceitação e disponibilidade das PANC ainda persistem, porém, conclui-se que o e-book contribui para promover descobertas, aprofundar conhecimentos e ampliar as possibilidades de utilização das PANC na alimentação cotidiana das populações.

Palavras-chave: Plantas Alimentícias Não Convencionais;Sustentabilidade;Sistemas alimentares.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Levantamento de informações compartilhadas no aplicativo Instagram por nutricionistas

TATIANA EVANGELISTA DA SILVA ROCHA; CÉSAR HENRICK ALVES NOGUEIRA; MATHEUS RIBEIRO OLIVATO; THALITA RICARDO ALVES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS, PALMAS - TO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O *Instagram* é uma rede social para compartilhamento de fotos e vídeos. Tornou-se um canal para as empresas se aproximarem do consumidor. O nutricionista pode por meio do *marketing* digital, trabalhar com a promoção da saúde, orientando o público para escolhas alimentares saudáveis e assim captar cliente. Deve-se atentar que informações compartilhadas necessitam ser contextualizada e com respaldo técnico-científico conforme descrito do Código de Ética e de Conduta do Nutricionista. Dado importância do tema, esse resumo teve o objetivo de avaliar publicações feitas por nutricionistas no *Instagram*.

MÉTODOS

Tratou-se de um estudo observacional a partir de perfis de nutricionistas da rede social *Instagram* do estado do Tocantins. Após aplicação dos critérios de inclusão e exclusão, os perfis selecionados foram avaliados, por meio do roteiro de observação. Na avaliação foram observados: cidade na *bio*, utilização de *reels, stories*, destaques relacionados a modo de vida saudável, publicações estimulando consumo de alimentos *in natura*, de água e sobre alimentos processados e ultraprocessados. Publicações com resultados de pacientes, com orientações de produtos, uso de mensagens sensacionalistas entre outras. Nas postagens do *feed* foram avaliadas se as publicações continham informações sobre Nutrição, vida pessoal, frases motivacionais e saúde geral. Das publicações sobre Nutrição e saúde geral, analisou se possuíam ou não respaldo científico. Os dados foram compilados em tabelas para avaliação.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 22 perfis e 330 postagens foram analisadas, observou-se que a maioria utiliza ferramentas de *reels*, *stories* e destaque como forma de divulgação de conteúdo. Em relação as postagens no *feed*, apenas uma publicação sobre Nutrição possuía referência. Entre 12 dos perfis analisados, foram encontrados resultados de pacientes nas publicações e cinco divulgaram marcas de maneira exclusiva, indo contra as orientações ao código de ética. Entre as publicações do feed não foi identificado mensagem sensacionalista, a maioria possuía postagens com assuntos sobre promoção da saúde, a importância do consumo de alimentos *in* natura e o consumo de água, atendendo uma das atribuições do nutricionista que é de compartilhar informações sobre alimentação e nutrição nos diversos meios de comunicação e informação.

CONCLUSÃO

Dos perfis analisados, observou-se que a maioria não cumpre as orientações descritas no código de ética e conduta. Esse resultado demonstra a necessidade de reforçar aos profissionais de Nutrição a seguirem de forma mais consistente as orientações profissionais, ressaltando os riscos de não se seguir. Quando um nutricionista utiliza suas postagens com foco unicamente em captação de clientes, pode ocorrer negligenciamento do seu papel nas redes sociais, que é a promoção de saúde e a educação alimentar e nutricional.

Palavras-chave: Marketing;Código de ética;Publicações;Rede social online.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Levantamento dos contatos responsáveis pelo Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional nos municípios

MARIANA WINCK SPANHOLI[1]; ARTHUR KRIECK MEDEIROS[1]; VICTORIA DE OLIVEIRA[1]; MICK LENNON MACHADO[1]; ISIS LEITE FERREIRA[2]; CRISTINE GARCIA GABRIEL[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL; 2. MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL, FAMÍLIA E COMBATE À FOME, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) possibilita a articulação entre os três níveis de governo e sociedade civil organizada para a implementação e a execução das políticas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Nos últimos anos, o Sistema sofreu uma série de desmontes, limitando seu funcionamento. No âmbito do processo de retomada da relação federativa do SISAN, objetivou-se identificar os responsáveis pelo SISAN nos municípios com adesão formalizada, a fim de restabelecer a comunicação e os vínculos federativos para aprimoramento da governança do Sistema.

MÉTODOS

Trata-se de um produto desenvolvido sob o financiamento do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS), no âmbito da Secretaria Extraordinária de Combate à Pobreza e à Fome. A partir de listagem fornecida pelo MDS, onde constavam 599 municípios aderidos ao SISAN, foi realizada a coleta de dados através de busca ativa, com a busca de contatos nos sites das prefeituras, seguida de ligações telefônicas para confirmar os responsáveis pela gestão do Sistema. Em casos de desestruturação do SISAN, os responsáveis pela gestão de políticas de SAN foram considerados como contatos de referência daquele município.

RESULTADOS

Dos 5568 municípios brasileiros, 599 (10,8%) constavam como aderidos ao SISAN. Destes, 259 (43,2%) pertenciam à região Sul; 210 (35,1%) à região Nordeste; 83 (13,9%) à região Sudeste; 44 (7,3%) à região Norte e 3 (0,5%) à região Centro-Oeste. Até o momento da escrita deste resumo, 82,3% (n=493) dos municípios aderidos tiveram os responsáveis pelo SISAN e/ou pelas políticas de segurança alimentar e nutricional confirmados e 18% (n=106) permanecem sem confirmação. Houve confirmação dos contatos em 89,2%; 84,3%; 75,2%; 75% e 33,3% dos municípios aderidos das regiões Sul, Sudeste, Nordeste, Norte e Centro-Oeste, respectivamente. As principais dificuldades encontradas para a localização e confirmação dos contatos foram o

desconhecimento por parte dos atendentes em relação ao SISAN e a desorganização na administração do Sistema nas secretarias municipais.

CONCLUSÃO

Durante o ano de 2023, de retomada do SISAN, após o seu processo de desestruturação ocorrido entre os anos de 2017 e 2022, a busca pelos contatos dos responsáveis pela gestão do Sistema e/ou das políticas de SAN foi uma ação primária para a retomada da relação federativa do Sistema. Os resultados mostram que os gestores ainda apresentam dúvidas acerca da adequada gestão do Sistema e que as políticas de SAN seguem dispersas e/ou negligenciadas em muitos municípios, comprometendo a efetiva garantia do direito humano à alimentação adequada no país. Sendo assim, múltiplos esforços em prol do fortalecimento do SISAN e da relação federativa devem ser empreendidos ao longo dos próximos anos, incluindo a constante sensibilização e formação dos distintos atores envolvidos com a gestão do Sistema e das políticas de SAN nos estados e municípios brasileiros.

Palavras-chave: Coleta de Dados;Direito Humano à Alimentação Adequada;Fome;Segurança Alimentar e Nutricional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Liga acadêmica de segurança alimentar e nutricional como estratégia de formação do discente

LETÍCIA FLÁVIA DE OLIVEIRA BORGES; RAFAELA DOS SANTOS GOMES; GABRIELA DIAS DA SILVA; LUCAS FERNANDO LEOPOLDINO SANTOS; THAINÁ DO SOCORRO MELO VIANA; NAIZA NAYLA BANDEIRA DE SÁ.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é definida como "a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente aos alimentos, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais" e é um desafio persistente, devido às disparidades socioeconômicas agravadas nos últimos anos. As ligas acadêmicas são associações que buscam aprofundar conhecimentos, por meio de atividades e debates. Neste contexto, a Liga Acadêmica de Segurança Alimentar e Nutricional (LASAN) é a primeira a ser criada na região Norte e a quarta no Brasil e surgiu a partir de profundos diálogos acerca da SAN. Este trabalho busca demonstrar a importância da LASAN no contexto acadêmico e social, fortalecendo a relação entre a universidade e a comunidade e inserindo o discente de graduação como protagonista nas discussões de SAN e suas interfaces, na região norte e no país.

MÉTODOS

A LASAN é uma entidade fundada pelos discentes do curso de Nutrição da Universidade Federal do Pará (UFPA) no ano de 2022. Foi um projeto elaborado por 7 discentes, com a finalidade de criar um ambiente para discussões contínuas e transdisciplinares sobre SAN. Nesse contexto, entre os objetivos da liga, destaca-se a promoção de visibilidade para o tema, em um país onde este assunto é pouco discutido. A LASAN é uma iniciativa pioneira, que surgiu como resposta aos desafios propostos sobre os modos de fazer a nutrição, incluindo a responsabilidade da promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada. A liga foge ao modelo médico-centrado e clínico e se propõe a compreender os mecanismos que envolvem os contextos da SAN na região norte, resultando em interesse crescente dos acadêmicos pela iniciativa. É também um espaço de inclusão para discentes indígenas e quilombolas, pois possibilita discussões de temáticas sobre suas comunidades.

RESULTADOS

Atualmente são 37 ligantes, distribuídos no eixo norte e nordeste; 33 pertencentes à cidade Belém-PA e 04 em Picos-PI. Entre as ações da liga, além da formação constante para os alunos, houveram a produção de 2 Workshops, 4 atividades de educação alimentar e nutricional em escolas, participações em eventos sobre sustentabilidade, colaborações em projetos beneficentes e produção acadêmica. Devido ao seu papel de

transdisciplinaridade, a liga colabora com outras entidades e iniciativas promovidas pela instituição, a fim de compartilhar o seu arcabouço teórico sobre SAN e estimular práticas alimentares sustentáveis e saudáveis.

CONCLUSÃO

Nesse sentido, a liga cumpre o seu papel no tripé universitário, bem como estimula os discentes a exercitar a problematização, a criatividade, a autonomia, a responsabilidade e o compromisso com a sua profissão e com a sociedade. Logo, a LASAN emerge como iniciativa para a formação de profissionais engajados com a SAN, com foco na promoção de soluções inovadoras no enfrentamento aos desafios associados à alimentação, para a construção de sociedades mais saudáveis, sustentáveis e sem fome.

Palavras-chave: Insegurança alimentar;alimentação sustentável;Direito Humano à Alimentação Adequada.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Mandala da Complexidade da Alimentação Saudável (MCAS): um modelo de análise cognitiva

JÚLIA CARVALHO ANDRADE. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA (UFBA), SALVADOR - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Análise Cognitiva (AC) tem como pilares epistemológicos a complexidade, a interdisciplinaridade e a multirreferencialidade. Esses pilares possibilitam estabelecer conexões entre diversos tipos e áreas do conhecimento. Saber criar essas conexões é fundamental para compreensão de fenômenos complexos como a alimentação saudável. Este estudo objetivou desenvolver um modelo de AC para auxiliar na compreensão dos significados de alimentação saudável para indivíduos e coletividades.

MÉTODOS

Trata-se de um modelo teórico-cognitivo baseado nas abordagens da complexidade, multirreferencialidade e interdisciplinaridade e representado pela Mandala da Complexidade da Alimentação Saudável (MCAS). Para criação da MCAS adotou-se a imagem de uma flor dentro de um triângulo, cujos lados representam as abordagens. Dentro do triângulo foram desenhados os olhares dos referenciais das diversas áreas do conhecimento da alimentação e nutrição. Adotou-se a imagem de uma flor, cujas pétalas representam as dimensões do ser humano complexo. E o miolo da flor, consiste na intersecção dessas dimensões, que representa o conceito de alimentação saudável para cada indivíduo ou uma coletividade.

RESULTADOS

Para compreender a alimentação saudável na sua complexidade é preciso articulação interdisciplinar de diversas áreas do conhecimento, como a Saúde, Alimentos, Alimentação, Nutrição, Comunicação, Informação, Educação, Computação, Matemática, Linguística, Antropologia, Sociologia, Economia, Psicologia, Cognição, dentre muitas outras. Também tornam-se necessários referenciais mais amplos que as grandes áreas do conhecimento - Ciências da Vida, Humanidades e Ciências da Natureza, como saberes outros - Senso Comum, a Filosofia, e a Arte. Todos esses olhares contribuem para compreender a polissemia da alimentação saudável. É no miolo da flor da MCAS que há o encontro das pétalas interseccionadas das dimensões: biológica, social, ambiental, emocional, econômica, cultural, mental, espiritual, política, e do direito humano. O que é alimentação saudável para cada indivíduo, ou grupos, para cada uma dessas dimensões, que desvela seus significados. Estes quando interseccionados, há a aproximação do conceito individual ou coletivo de alimentação saudável enquanto fenômeno complexo. Assim, a alimentação saudável é aquela que promove saúde em todas as dimensões do ser.

CONCLUSÃO

A AC da alimentação saudável por meio da MCAS é um arcabouço apropriado para modelagem da complexidade da alimentação saudável. A MCAS permite um processo autorreflexivo ou a reflexão coletiva sobre a polissemia do conceito de alimentação saudável, o que possibilita que seja utilizada como instrumento na construção do conhecimento sobre alimentação saudável, seja no ensino em Nutrição ou na Educação Alimentar e Nutricional.

Palavras-chave: Conhecimento;Saúde integral;Educação alimentar e nutricional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Mandioca do café da manhã ao jantar: uma oficina culinária rumo à sustentabilidade alimentar na formação profissional

FERNANDA NASCIMENTO PEREIRA; THAIS MARTINEZ ARCARI; JENNIFER TANAKA; ALINE MARTINS DE CARVALHO. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA USP, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Considerada patrimônio cultural brasileiro, a mandioca é um alimento versátil que faz parte da história, da cultura e dos afetos da população brasileira desde os povos originários. Contudo, pesquisas nacionais, tal como a Pesquisa de Orçamento Familiar 2017/2018, indicam declínio no consumo da mandioca e suas farinhas em todas as regiões do país. Visando promovê-la sob a ótica de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis, o Núcleo de Pesquisa e Extensão da Universidade de São Paulo-USP, Sustentarea, realizou uma oficina culinária com objetivo de explorar diversas receitas com mandioca e seus derivados, fomentando a discussão sobre os desafios e as potencialidades do seu uso no contexto acadêmico e profissional. Este relato tem como objetivo compartilhar as experiências e percepções sobre a oficina culinária.

MÉTODOS

Oficina foi realizada em setembro de 2023, no Laboratório e Cozinha Didática de Procedimento e Técnica Culinária Aplicada à Nutrição da Faculdade de Saúde Pública-USP, com 21 participantes (nutricionistas e graduandos em nutrição), sendo a maioria do sexo feminino. Com duração de 4 horas e conduzida por quatro oficineiras, entre nutricionistas e graduandos em nutrição, compreendeu 3 momentos: apresentação sobre a tendência do consumo de mandioca no Brasil; preparo, pelos participantes, de 7 receitas simples e acessíveis à base de mandioca e derivados, como bolo, biscoito, pão, bobó, mingau e beiju; degustação, discussão e avaliação sobre impressões e aprendizados. Após a oficina, foi enviado, por e-mail, um livro com as receitas aos participantes.

RESULTADOS

Entre os participantes, 95% avaliaram a oficina como organizada, com preparações relacionadas à sustentabilidade e conteúdo inovador. A oficina propiciou o diálogo e a troca de saberes e experiências relacionados à mandioca, agregando conhecimento teórico e prático à atuação profissional e estimulando o interesse pelo tema. Também foram abordadas diferentes formas de preparo da mandioca e sua inclusão nas refeições ao longo do dia. Destacou-se que cabe aos profissionais e estudantes da área de nutrição considerar

na elaboração de cardápios, além das recomendações nutricionais, aspectos socioculturais, econômicos, ambientais e históricos, visando a promoção de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis. Como limitação, os participantes mencionaram que a duração da oficina poderia ser maior. Recomendações de temas para futuras oficinas versaram sobre cultivo e processamento da mandioca, economia solidária e agronegócio.

CONCLUSÃO

A oficina culinária foi uma ferramenta importante para a formação profissional, possibilitando a reflexão dos participantes em relação às suas práticas profissionais, sobretudo quanto aos desafios e potencialidades para sistemas alimentares mais sustentáveis e que privilegiam os alimentos nativos, bem como próprios da nossa cultura alimentar.

Palavras-chave: Mandioca;Formação Profissional;Sistemas alimentares sustentáveis.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

METODOLOGIA ATIVA E CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE BIODIVERSIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

JACKSON ROCHA DE MEDEIROS; JOSEFA EMANUELLY DE MACEDO DAVID; LUCAS EDUARDO SILVA DE ALMEIDA; NATÁLIA DE CARVALHO CORDEIRO LIRA; MANUELA ALVES DA CUNHA; LIGIA REJANE SIQUEIRA GARCIA. FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DO TRAIRI/ UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, SANTA CRUZ - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O ensino tradicional baseia-se em uma relação linear entre professor e aluno, na qual nota-se, de modo geral, a transferência de informações e atuação passiva deste. Espera-se que seja substituída por um relacionamento dialógico, caracterizado pela participação ativa do discente, para propiciar um aprendizado mais dinâmico, atrativo e reflexivo. Assim, os sujeitos irão conseguir usar seus conhecimentos na resolução de problemas existentes na realidade local, como a insegurança alimentar observada na região e a subutilização das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) na alimentação dos agricultores familiares no Semiárido Potiguar. O objetivo deste trabalho é relatar a experiência vivenciada pelos discentes do curso de Nutrição no componente curricular de Nutrição e Extensão Rural com o desenvolvimento de preparações culinárias com PANC a partir da metodologia da problematização.

MÉTODOS

Este trabalho consiste em um estudo descritivo do tipo relato de experiência realizado na Faculdade de Ciências da Saúde do Trairí (FACISA), a respeito de uma metodologia ativa que consistiu na elaboração de preparações culinárias fazendo o uso de plantas não convencionais da região juntamente com a realização de Fichas Técnicas de Preparação (FTP), as quais serão organizadas em uma cartilha para serem disponibilizadas aos agricultores familiares locais, com vistas a combater a insegurança alimentar, agravada na região pelos períodos de seca. Assim, primeiramente, adquiriu-se as PANC com esses indivíduos e realizou-se testes preliminares das receitas. Depois, as receitas foram aprimoradas com o apoio das docentes e os alunos implementaram-nas no laboratório de técnica dietética da instituição e desenvolveram as FTP.

RESULTADOS

Ao final das práticas da disciplina, foram desenvolvidas 8 preparações culinárias com as PANC e suas respectivas FTP, sendo elas: doce de coroa de frade, bolinho de algaroba, pão de ora-pro-nóbis, bolo de ora-pro-nóbis, biscoito com creme de umbu, pudim de romã, pudim de pelo e bolinho de palma com frango. Com isso, os discentes puderam aprofundar os conhecimentos acerca dessas plantas, haja vista que muitos não conheciam

a existência delas, nem os seus potenciais gastronômicos e nutricionais. Esse conhecimento foi compartilhado com os agricultores familiares da região.

CONCLUSÃO

Com a metodologia implementada, os discentes foram capazes de não somente aprender sobre o conceito das PANC e sua pertinência no enfrentamento da insegurança alimentar de muitos indivíduos, mas também visualizar a aplicação delas na elaboração de receitas potenciais para consumo e venda por parte dos agricultores regionais e a valorização de alimentos da biodiversidade local. Portanto, métodos de ensino como este, o qual aproxima o mundo acadêmico com as demandas da comunidade, faz-se crucial, já que um dos papéis das instituições de ensino consiste na busca por melhorias para a população.

Palavras-chave: Ensino;Insegurança Alimentar;Biodiversidade;Culinária.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Metodologias educacionais das ações de Educação Alimentar e Nutricional em escolas de uma capital do sul do Brasil.

CAMILA DA SILVA FLORINTINO; DENISE KARULYNNE DE SOUSA SILVA; CLARISSA MACIEL SELAU; CLAUDIA SOAR; PAULA LAZZARIN UGGIONI; JANAINA DAS NEVES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No Brasil, a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é definida pelo Marco de Referência de EAN para políticas públicas (Marco de EAN) como ações realizadas no contexto do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável e Segurança Alimentar e Nutricional, de forma contínua, permanente e em diferentes áreas de conhecimento. A EAN deve considerar todas as fases da vida e as diferentes dimensões do sistema alimentar. Nesse sentido, o Marco de EAN recomenda que as ações de EAN utilizem abordagens educacionais problematizadoras e ativas. No âmbito das escolas públicas de educação básica do Brasil, o Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE) apresenta, como um dos seus eixos de atuação, a EAN e tem o Marco de EAN como referência para a sua prática. Diante disso, o objetivo deste estudo foi avaliar as metodologias educacionais das ações de EAN desenvolvidas no âmbito do PNAE no município de Florianópolis, Santa Catarina/SC.

MÉTODOS

Estudo descritivo abrangendo todas as escolas de educação infantil e fundamental (n=125) do município de Florianópolis/SC. Os responsáveis pelas escolas responderam um questionário semiestruturado online, no período de setembro de 2019 a março de 2020. As ações de EAN foram classificadas como metodologia ativa quando os estudantes participaram ativamente do processo ensino-aprendizagem. As ações em que os alunos recebiam as informações de forma passiva foram consideradas metodologia tradicional. As ações que desenvolveram atividades com metodologia ativa e tradicional foram classificadas como metodologia mista. Os dados foram submetidos à análise descritiva, incluindo análise de frequência simples. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina (parecer n. 3344858) e os respondentes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

RESULTADOS

Participaram do estudo 74,2% (n=94) escolas, das quais 94,7% (n=89) desenvolveram ações de EAN. Destas, 75,2% (n=66) utilizaram metodologias educacionais ativas, sendo principalmente por meio da horta escolar, culinária, elaboração de materiais, como por exemplo livro de receitas. As demais 25,8% (n=23) utilizaram metodologias educacionais

mistas, através de conteúdos inseridos no currículo escolar, reuniões da comunidade escolar, atividades lúdicas e utilização de vídeos/filmes. Nas escolas de ensino infantil, entre as atividades mais frequentes estavam a horta pedagógica (n=40; 65,6%) e no ensino fundamental as atividades pedagógicas no currículo escolar (n=22; 88,0%).

CONCLUSÃO

As ações desenvolvidas pelas escolas estão em consonância com o Marco de EAN, que recomenda a priorização de ações educativas problematizadoras e ativas. Nenhuma das escolas utilizou somente metodologias educacionais tradicionais, o que parece ser positivo, pois os métodos tradicionais podem reduzir a possibilidade de desenvolver sujeitos autônomos e críticos.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional;Alimentação Escolar;Promoção da Saúde Escolar;.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Miniaturas de alimentos - instrumento de interação para todas as idades

EDUARDA SANTOS FERNANDES; LÍLIAN LESSA ANDRADE; TÁBATA MICHELLE LIMA SILVA; MILLA DE SOUZA BOUREAU; MARIA VITÓRIA DE SOUZA SIMÕES PAZ; RAFAELY BRAGA DO NASCIMENTO ROCHA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO: A partir da educação popular, com suas possibilidades de integração das realidades social, política, econômica, ambiental, dentre outras, respeitando os saberes, nos diversos espaços de aprendizagem podemos estreitar as relações com a comunidade. Os princípios da educação popular estão muito presentes nos projetos e programas de extensão universitária, em função da potência transformadora que representam. Buscando construir instrumentos para facilitar o diálogo sobre os alimentos industrializados, elaboramos miniaturas simulando bebidas com frutas e, assim, o objetivo deste trabalho é descrever experiências de uso desse material educativo em diversos espaços de aprendizagem. MÉTODOS: Estudo descritivo-qualitativo, apoiado no conceito de sistematização proposto por Oscar Jara Holliday e na educação popular. Será apresentada e discutida a metodologia de produção e utilização de miniaturas de bebidas com públicos de diversas idades e níveis de escolaridade. RESULTADOS: Dentre os materiais produzidos para dialogar com os diversos públicos que interagem com o projeto de extensão, as miniaturas têm se mostrado eficazes como materiais de EAN (Educação Alimentar e Nutricional). Utilizando miniaturas de garrafas plásticas com tampa de rosca, calculamos a proporção de suco e açúcar em diversos produtos alimentícios, e elaboramos 4 exemplares, representando um suco integral, uma néctar de fruta, uma bebida com fruta e um refresco em pó (pronto para consumo). A fruta é representada por miçangas coloridas e o açúcar por brancas. Este material foi utilizado com diversos grupos, como forma de dialogar sobre o conteúdo das bebidas embaladas. Quando possível também produzimos o suco de laranja e, a partir dele, fazemos as diluições semelhantes às miniaturas. As crianças se surpreendem como os sucos de caixinha têm tão pouco suco, os jovens, mesmo referindo o prazer do consumo de bebidas com 10% ou 0,01% de suco, se surpreendem com a redução proporcional de suco, e aumento de açúcar e/ou aditivos e custo. Com adolescentes do ensino médio e adultos, o diálogo consegue ser aprofundado ainda mais, comparando os ingredientes dos rótulos, os custos econômicos e ambientais com o processamento, e sua consequente produção de resíduos. Com todos os grupos discutimos sobre o que tem nas embalagens, tanto na linguagem explícita quanto implícita. CONCLUSÃO: O consumo de bebidas industrializadas tem sido cada vez mais frequente e, portanto, para construção de autonomia sobre as escolhas alimentares, é importante auxiliar as comunidades, a partir de linguagens acessíveis, a escolher seu repertório alimentar com critérios objetivos (ingredientes) e não apenas econômicos e influência midiática, sem perder de vista a importância do prazer e comensalidade. As miniaturas de bebidas têm se mostrado como elementos que possibilitam o diálogo com públicos de diversas idades e escolaridades.

Palavras-chave: bebida de fruta;rotulagem de alimentos;educação alimentar e nutricional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Minicursos como ferramenta de aprendizagem desenvolvido pelo grupo de educação tutorial de uma universidade pública

ANA CLARA GONÇALVES DA ROCHA; LARYSSA VITORIA SALES VIANA; MARÍLIA MENDONÇA GUIMARÃES; CAROLINA BRAGA DE CASTRO; MARINA MACEDO; ANDRESSA LOPES BUENO BORGES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os minicursos são momentos educacionais que visam proporcionar abordagem específica de determinado tema ou habilidade. São direcionados para um público-alvo específico e a principal característica está na intensidade para que os participantes possam adquirir conhecimentos, podendo alcançar diversos formatos e métodos. Dessa forma, o objetivo deste trabalho é demonstrar como o grupo de educação tutorial formado por alunos da graduação do curso de Nutrição e sob tutoria de uma professora, promovem minicursos para fornecer apoio acadêmico.

MÉTODOS

O protagonismo do aluno do grupo de educação tutorial foi auxiliado por profissional com experiência nos temas e pela tutora. Os temas foram escolhidos a partir da demanda da comunidade acadêmica e relevância temática apontada pela comissão organizadora, considerando as dificuldades apresentadas por estudantes da graduação de nutrição, votados por enquetes no Instagram. Os minicursos foram ministrados no formato presencial. As vagas foram limitadas, de modo a favorecer a interação entre estudante e professor, e abertas para estudantes de Nutrição. Houve certificação que contabilizou horas complementares para os participantes.

RESULTADOS

Foi desenvolvido um minicurso em cada semestre, com o tema “Avaliação Nutricional” dividido em duas partes no ano de 2022 e “Workshop Linkedin” e “Currículo Lattes” em 2023. Os resultados obtidos através da observação e discussão com o grupo de educação tutorial acerca do minicurso tiveram um impacto positivo na comunidade acadêmica. Os participantes adquiriram entendimento em temas específicos, atualizaram habilidades profissionais nas dificuldades apresentadas, exploraram interesses e troca de experiências entre alunos e profissionais. Os minicursos se tornaram atrativos dentre a comunidade acadêmica, sendo pedido por mais edições pelas turmas da graduação. A aprendizagem contínua se tornou um dos pilares de apoio acadêmico.

CONCLUSÃO

A realização de minicursos se fez relevante ao tratar de temas necessários ao longo da graduação, uma vez que com a observação e pesquisa sobre os temas o grupo pode priorizar os déficits apresentados, motivar estudantes com baixo rendimento acadêmico e colaborar com o enfrentamento à evasão. A flexibilidade e acessibilidade tornaram os minicursos uma ferramenta de oportunidade para aprimorar e expandir o repertório de conhecimento acadêmico e pessoal. A obtenção dos certificados validou as conquistas que agregaram valor ao participante e contribuíram para o currículo acadêmico. Considerando o cenário atual, os minicursos desempenharam um papel educacional fundamental na aprendizagem por estimular a busca de conhecimentos e habilidades específicas. Além disso, foram importantes para a evolução pessoal e profissional dos discentes do Programa de Educação Tutorial, estimulando aprendizados pelas complexidades envolvidas no processo de organização e desenvolvimento do evento, como as tomadas de decisões, liderança e comunicação.

Palavras-chave: Ensino;aprendizagem;educação tutorial;minicurso.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Monitoramento do estado nutricional de pré-escolares de uma creche filantrópica do Rio de Janeiro – Uma ação extensionista

LUCIANA RIBEIRO TRAJANO MANHÃES. UNIRIO, RIO DE JANEIRO - RJ - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O estado nutricional da criança é multicausal, uma vez que os problemas nutricionais são resultados de ambientes sociais e econômicos desfavoráveis que se expressam em limitações no poder aquisitivo, nas condições de saneamento e no acesso aos serviços de saúde. A avaliação do estado nutricional é importante para demonstrar situações de risco e obter o diagnóstico nutricional, no planejamento de ações de promoção à saúde e prevenção de doenças. Frente a isso, o objetivo desse trabalho foi avaliar o estado nutricional de pré-escolares matriculados em uma creche filantrópica no Rio de Janeiro através das medidas antropométricas.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal realizado com 64 crianças, na faixa etária de 2 a 6 anos, de ambos os sexos, matriculadas em uma creche filantrópica na Região Oeste do Rio de Janeiro assistida pelo projeto de extensão NutriAção: Projeto de incentivo a alimentação e nutrição saudável nas comunidades aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, com CAEE 93050618.8.0000.5285. Para a coleta de dados, foram realizadas aferições dos parâmetros antropométricos estatura e peso em três momentos do ano de 2023: março e julho (início e fim do 1º semestre) e setembro (início do 2º semestre). Foram excluídas as crianças que não estavam presentes nos 3 momentos de aferição (69). Ao aferir a estatura das crianças, utilizou-se antropometro portátil, com a criança descalça, posicionada de frente para o avaliador, já para a aferição do peso, utilizou-se balança digital Relaxmedic®, com as crianças descalças e vestindo roupas leves. Para a avaliação do estado nutricional, foi aplicado software WHO Anthro® para menores de 5 anos e WHO Anthro Plus® para maiores de 5 anos, desenvolvidos pela Organização Mundial da Saúde. Para análise, os dados obtidos foram digitados no software Excel 2010 (Windows®) e classificados como preconizado pelo Sisvan, considerando os resultados dos índices antropométricos pesoXestatura, pesoXidade e estaturaXidade para as crianças menores de 5 anos e IMCXidade, pesoXidade e estaturaXidade para as maiores de 5 anos.

RESULTADOS

A maioria das crianças foram classificadas em eutrofia (93,7%), independente da faixa etária, indicando possível adequação do estado nutricional ao longo dos meses. As crianças até 5 anos não apresentaram alterações na classificação do peso durantes os meses, não havendo criança com baixo peso e apenas 1 em peso elevado. Já as acima de 5 anos, obtiveram oscilação ao longo dos 3 meses, com aumento do baixo peso em julho

(8,3%), seguido de redução em setembro (0), além de redução de 6,3% no peso elevado entre março e julho, aumentando mais 7,8% em setembro.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a avaliação do estado nutricional de forma frequente por meio da antropometria é importante para monitorar as alterações nutricionais ao longo do tempo, sendo passível de intervenção após a identificação de possíveis desvios, auxiliando na promoção da saúde da criança e prevenção de doenças.

Palavras-chave: Crianças;;Estado nutricional;;Antropometria;.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Mulheres não heterossexuais apresentam maiores alterações na percepção da imagem corporal e no comportamento alimentar?

GABRIELA PEREIRA DE OLIVEIRA LEITE; LUCIANA GONÇALVES DE ORANGE; GIOVANE BRUNO CARNEIRO DA SILVA; MARIA HELOISA LIRA RODRIGUES DOS SANTOS; CYBELLE ROLIM DE LIMA; ROBERTA DE ALBUQUERQUE BENTO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO-CENTRO ACADEMICO DE VITÓRIA, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A insatisfação com o corpo e as mudanças nos padrões alimentares são fatores de risco para distúrbios alimentares e saúde mental. Esse efeito é mais comum em mulheres devido aos padrões estéticos centrados na magreza. Na sociedade atual, a aparência física tornou-se crucial para a obtenção de atenção e reconhecimento, especialmente para mulheres. Pesquisas sobre insatisfação com a imagem corporal geralmente se concentram em mulheres cisgênero e heterossexuais, negligenciando a relevância da identidade de gênero e orientação sexual na influência da imagem corporal e padrões alimentares. Diante da falta de estudos no Brasil, no campo da Nutrição, que explorem a relação entre percepção da imagem corporal e comportamento alimentar, considerando a diversidade das mulheres em termos de orientação sexual, justifica-se esta pesquisa, que teve o objetivo de coletar dados na literatura que abordem essas questões, subsidiando mais pesquisas acerca da temática e políticas públicas para o cuidado nutricional e de saúde dessa população.

MÉTODOS

Estudo descritivo, tipo revisão integrativa, desenvolvida entre agosto e novembro de 2023. Foram seguidas seis etapas: elaboração das perguntas condutoras da pesquisa; definição dos critérios de inclusão e exclusão; determinação das informações a serem extraídas; avaliação dos estudos; análise dos dados e síntese dos conhecimentos e apresentação da revisão. Para a busca nas bases de dados utilizou-se os descritores "comportamento alimentar", "imagem corporal", "insatisfação corporal", "mulheres" e "minorias sexuais e de gênero", e seus equivalentes nos idiomas inglês e espanhol, de artigos originais e publicados no período de 2013 a 2023. Encontrou-se 85 artigos elegíveis e desses, após a leitura dos títulos e resumos, 17 artigos foram escolhidos para leitura na íntegra, que foram submetidos aos critérios de elegibilidade propostos, dos quais 5 estudos primários foram selecionados para compor a revisão.

RESULTADOS

Os artigos selecionados foram publicados em inglês e em revistas estrangeiras, e os anos de publicação variaram entre 2014 e 2019. Com base nos resultados analisados, evidencia-se uma relação direta entre a satisfação corporal e as identificações com a

lesbianidade e bissexualidade, tendo as mulheres pertencentes às minorias sexuais uma maior propensão a envolver-se em comportamentos alimentares desordenados e a desenvolver patologias alimentares. Os achados demonstram a necessidade de mais estudos sobre a temática que envolve a satisfação corporal e o risco para os transtornos alimentares em mulheres não-heterossexuais, tendo em vista os aspectos metodológicos diversificados, que podem impactar de forma diferenciada os resultados.

CONCLUSÃO

Existem diferenças significativas entre mulheres das minorias sexuais e heterossexuais, no que diz respeito à satisfação corporal e aos comportamentos alimentares, indicando a necessidade de uma abordagem mais abrangente e inclusiva em futuras pesquisas nessa área.

Palavras-chave: Comportamento Relacionado à Alimentação;Identidade Corporal;Mulheres;Minorias Sexuais e de Gênero.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

"Narrativas de Peso": experiência formativa com estudantes de Nutrição sobre o estigma relacionado ao peso corporal

LUANA CORDEIRO DE OLIVEIRA; ARIEL REGINA DA SILVA SOARES; FERNANDA SABATINI; MARIANA DIMITROV ULIAN; RAMIRO FERNANDEZ UNSAIN; FERNANDA BAEZA SCAGIUSI. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O estigma relacionado ao peso corporal causa prejuízos à saúde e à vida de pessoas com sobrepeso e obesidade, além de afetar negativamente o cuidado em saúde. Ele está presente entre estudantes e profissionais da área da saúde e ainda são escassas estratégias voltadas ao seu combate. O objetivo deste trabalho é apresentar os resultados obtidos a partir de uma aplicação, com estudantes de Nutrição, de um curso educativo sobre estigma relacionado ao peso corporal e o cuidado em saúde.

MÉTODOS

Foi conduzida uma aplicação de um curso educativo sobre o estigma relacionado ao peso corporal e o cuidado em saúde com 34 estudantes de Nutrição. O processo de análise teve desenho misto. No componente quantitativo, foi solicitado o preenchimento inicial e final das escalas Antifat Attitudes Test (AFAT), Beliefs About Obese Persons (BAOP) e Fatphobia Scale (Short Form) (FSSF), em suas versões traduzidas e adaptadas. Foi realizada análise descritiva dos resultados, com comparação da mediana, desvio-padrão, valores mínimos e valores máximos iniciais e finais. As médias foram comparadas por meio de teste t-pareado (t-student) com nível de significância de $p \leq 0,05$. No componente qualitativo foram conduzidas duas rodadas de grupos focais (GF), anterior ao início e posterior ao término do curso. Foi solicitada, ainda, a realização de uma atividade final que consistiu na escrita de cinco ideias principais que ficaram marcadas a partir do curso. Os dados foram analisados, separadamente, por meio de análise de conteúdo temática com uso da técnica de cutting and sorting e posterior codificação do material. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob parecer nº 59576322.4.0000.5421.

RESULTADOS

A idade média da amostra foi de 22 anos. Cerca de 71% eram mulheres cisgênero, 61,8% eram pessoas brancas, 32,3% pretas ou pardas e 5,9% amarelas. No componente quantitativo, foi identificada mudança estatisticamente significativa para todas as escalas (BAOP $p = 0,001$; FSSF $p < 0,001$; AFAT $p = 0,002$). No componente qualitativo, foi observado ganho quanto à complexificação do olhar clínico, com articulação de elementos relacionados à multifatorialidade e à interseccionalidade; melhor entendimento sobre o estigma relacionado ao peso corporal, suas manifestações e a forma que afeta a vida e saúde de pessoas gordas; maior elaboração sobre formas de combater o estigma;

novas percepções sobre a importância do protagonismo de pessoas gordas; maior clareza sobre as manifestações do estigma nos serviços e profissionais de saúde; e as formas como ele afeta o cuidado em saúde.

CONCLUSÃO

Obteve-se resultados positivos com relação à alteração de crenças e atitudes das/os estudantes sobre pessoas com obesidade. Houve aprendizado teórico-prático sobre o estigma relacionado ao peso corporal e a obesidade, com mudança de percepções das/os estudantes. O curso demonstra ser um instrumento adequado para a formação de estudantes voltada ao combate ao estigma.

Palavras-chave: obesidade;estigma social;educação.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Neofobia alimentar em crianças brasileiras com Síndrome de Down

PRISCILA CLAUDINO DE ALMEIDA[1]; RENATA PUPPIN ZANDONADI[2]; EDUARDO NAKANO[3]; IVANA ARAGÃO LIRA VASCONCELOS[2]; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO[2]. 1. PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO HUMANA, UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, UNB., BRASÍLIA - DF - BRASIL; 2. DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO, UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, UNB., BRASÍLIA - DF - BRASIL; 3. DEPARTAMENTO DE ESTATÍSTICA, UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, UNB., BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A síndrome de Down (SD) ocorre pela trissomia do cromossomo 21. Pessoas com SD têm deficiência intelectual e podem apresentar alterações auditivas, visuais, cardíacas, endocrinológicas, digestivas, neurológicas, hematológicas etc. Para crianças com SD há necessidade de adoção de um estilo de vida saudável, entretanto, o atraso nas habilidades motoras e dificuldades sensoriais, dentre outros, pode atrapalhar a alimentação e gerar uma alta neofobia alimentar (NA), que é a relutância em comer alimentos novos. Isto pode comprometer o crescimento e desenvolvimento adequado em crianças. O objetivo do presente estudo foi avaliar a NA em crianças brasileiras com SD.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo transversal realizado com crianças (4 a 11 anos) brasileiras com SD. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Brasília (nº 5.438.498 e CAAE 92268318.2.0000.0030). O *Instrument to Identify Food Neophobia in Brazilian Children by Their Caregivers* foi disponibilizado na plataforma *online Google forms*®, e amplamente divulgado em redes sociais, aplicativos de mensagens e por *e-mail*. A coleta de dados ocorreu de novembro de 2020 a dezembro de 2023.

A categorização da NA por domínios e escore seguiu o mesmo protocolo de um instrumento validado para crianças brasileiras (Almeida et al.,2022), que avaliou a prevalência desta no Brasil. A análise foi realizada considerando os domínios: Neofobia Alimentar em geral (NAger), Neofobia Alimentar para Frutas (NAfru) e Neofobia alimentar para hortaliças (NAhor), e o instrumento completo (NAtot). Os dados foram analisados por meio do *software SPSS*® 20.0 e utilizada estatística descritiva por meio de frequências e porcentagens.

RESULTADOS

Participaram 260 crianças com maior parte do sexo masculino (n= 137; 52,70%) e com 4 anos de idade (n=53; 20,40%). Do total, 199 crianças (76,54%) tinham apenas SD, os demais apresentavam um ou mais diagnósticos, como intolerâncias alimentares (n=31;

11,92%), alergias alimentares (n=18; 6,92%), autismo (n=8; 3,08%), cardiopatia (n=5; 1,92%), dentre outras. A maioria dos respondentes eram mulheres (n=246; 94,60), mães (n=241; 92,70%), casados(as) ou em união estável (n=205; 78,80).

Uma prevalência de alta NA foi encontrada em 40,38% (n=105) das crianças, e uma baixa NA em 26,15% (n= 68) pelo NAtot. Dentre os domínios, o de maior destaque foi NAger com a maior frequência de alta NA (n=120; 46,15%), seguido por Nahor (n=110; 42,31%), e NAfru (n=96; 36,92%). Uma moderada NA foi observada em 26,54% das crianças (n=69) no domínio NAger, em 30% delas (n=78) no domínio Nahor, e por último em 31,93% (n=83) em NAfru. A prevalência de moderada NA (NAtot) foi de 33,47% (n=87).

CONCLUSÃO

A NA está presente em crianças brasileiras com SD em níveis altos, necessitando de uma maior atenção quanto à alimentação para o cuidado integral da criança.

Palavras-chave: Crianças;;Síndrome de Down;;Cuidadores;;Comportamento Infantil;;Alimentos, Dieta e Nutrição;.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Nutrição antirracista: formação profissional em afroperspectiva

LUCIANA LABIDEL DOS SANTOS[1]; MICHELE OLIVEIRA DOS SANTOS[2]; LILIAN MIRANDA MAGALHÃES[3]; INDIRA RAMOS GOMES[4]; VIVIAN CARLA HONORATO DOS SANTOS DE CARVALHO[5]; GABRIELA DOS SANTOS VILASBOAS[6]. 1. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIRB ALAGOINHAS, ALAGOINHAS - BA - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIFTC SALVADOR, SALVADOR - BA - BRASIL; 3. CENTRO UNIVERSITÁRIO JORGE AMADO UNIJORGE, SALVADOR - BA - BRASIL; 4. REDE AJEUM, SALVADOR - BA - BRASIL; 5. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, VITÓRIA DA CONQUISTA - BA - BRASIL; 6. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIFG GUANAMBI, GUANAMBI - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O racismo institucional, conforme Brasil (2013, p.16) "manifesta-se por meio de normas, práticas e comportamentos discriminatórios adotados no cotidiano de trabalho". Em resposta às desigualdades em saúde que acometem as pessoas negras o governo federal implantou no ano de 2013 a Política Nacional de Saúde Integral da População Negra (PNSIPN). Conforme Borret et al (2020) faz-se necessário o reconhecimento do racismo para promoção de um ambiente educacional e um processo de ensino-aprendizagem pautado na integralidade do cuidado e na equidade racial. Assim, objetiva-se apresentar a formação em afroperspectiva para educadores/as de cursos de Bacharelado em Nutrição dos estados da Bahia e Sergipe.

MÉTODOS

No começo de 2023 a Comissão de Formação Profissional do CRN5 em parceria com a Rede Ajeum, idealizou a "Formação de Nutricionistas: a afroperspectiva como reorientação para a formação ético cidadã". A organização iniciou com a "Oficina Luiza Bairros" e teve o fomento da discussão sobre as questões que circundam o racismo e temáticas para serem abordadas na formação como: influência/manifestações da ancestralidade e justiça social. Em momentos seguintes realizou-se reuniões sobre a programação, definição das pessoas com autoridade técnica-científica-cultural-social na área para condução das exposições e verificação das questões burocráticas. Em outubro de 2023 teve a culminância da atividade, em dois turnos. Iniciou-se com uma mesa de acolhimento e em seguida a seção "Diálogos encruzilhados" com a condução docentes que atuam na área e que explanaram sobre diversos aspectos da formação, do racismo institucional nas práticas de nutricionistas, da alimentação afro-brasileira, da insegurança alimentar e nutricional da população negra, dentre outros. Após, realizou-se a oficina "Caminhos para uma Nutrição antirracista" com a divisão dos/as participantes em 3 grupos, que tiveram a proposta de montar um mapa mental a partir das questões: De onde viemos (identificação e compreensão das bases do racismo); Onde estamos (olhares e barreiras na formação de nutricionistas a partir de saberes afrorreferenciados) e Onde

queremos chegar (possibilidades para a formação antirracista). Algumas pessoas de cada grupo compartilharam a experiência e o material produzido. E no final houve a seção “Tecendo cuidados” em que a mediadora fez pontuações do que foi abordado.

RESULTADOS

Houveram 27 representantes de 25 Instituições de Ensino Superior (IES). Nas seções houve interesse do público e a demonstração do desconhecimento de parte das informações. Na oficina a participação foi intensa, com muitos relatos de situações invisibilizadas na formação e o reconhecimento de temáticas para serem incluídas em planos de ensino.

CONCLUSÃO

A atividade alcançou o objetivo em termos das participações e com o comprometimento dos/as docentes para o combate ao racismo e para o uso de publicações afrorreferenciadas nas atividades acadêmicas.

Palavras-chave: Racismo;Segurança alimentar e nutricional;Docencia.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Nutrição e Extensão: caminhos para diálogo e cuidado nutricional sobre Lipedema

LÚCIA DIAS DA SILVA GUERRA; FERNANDA MANIERO BANEVICIUS; AMANDA BARBOSA NETO; VITÓRIA SANTANA MONTEIRO. CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA CAMPUS SANTANA, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

O lipedema é um distúrbio do tecido adiposo caracterizado por alargamento simétrico e bilateral das extremidades inferiores devido à deposição anormal de gordura subcutânea, com frequência em mulheres obesas. está associado com hematoma, dor e pode progredir para linfedema secundário que é conhecido por lipolinfedema. A dieta equilibrada e saudável é fundamental para atenção nutricional, conhecimentos de dietoterapia e técnica dietética também são essenciais para orientações sobre a preparação e ingestão alimentar. Trabalhar a atenção nutricional aliada as habilidades culinárias e as orientações que o guia alimentar traz para a população brasileira. Este relato de experiência tem o objetivo de elucidar a importância da elaboração de produtos pedagógicos na área da nutrição, como proposta de projetos de curricularização da extensão na área da saúde. **Métodos:** Trata-se de um relato de experiência construído a partir de um projeto de extensão curricular, com cerca de 40 mulheres de todas as regiões do Brasil, entre 20 a 60 anos, que convivem com Lipedema. O projeto de extensão foi desenvolvido por alunos de um curso de nutrição com a Organização Não Governamental (ONG) Lipedema, durante o período de setembro a novembro de 2023. A proposta do projeto foi conhecer o grupo de mulheres, suas características, necessidades nutricionais e, por meio desta aproximação à ONG-Lipedema, produzir um produto pedagógico com orientações nutricionais sobre o lipedema. Foram realizadas reuniões virtuais com a coordenadora da ONG Lipedema e as mulheres participantes para conhecer o grupo, após esses primeiros contatos, foi elaborado o conteúdo e a diagramação da cartilha, e por fim foi realizada a validação do produto pedagógico por meio da apresentação da cartilha para as mulheres participantes do grupo e a coordenadora. Após validação o produto pedagógico está sendo digramado e será publicado no formato de cartilha. **Resultados:** Foi elaborado um produto pedagógico no formato de uma cartilha por alunos do curso de nutrição, com orientações nutricionais sobre o lipedema, que continha informações sobre a nutrição e sua importância, as causas principais do lipema, o tratamento, a influência do lipedema na autoestima, como fazer leitura de rótulos e dicas de alimentos a serem evitados durante o tratamento dietético e também informações sobre técnicas de preparo dos alimentos. **Conclusão:** O presente trabalho foi capaz de elucidar as causas da doença, sua influência na autoestima, tratamento, como fazer leitura de rótulos e dicas de alimentos a serem evitados durante o tratamento dietético. Além de conduzir a elaboração de um produto pedagógico sobre o lipedema, o projeto foi ponte com uma clínica escola que acolheu o atendimento e acompanhamento nutricional das mulheres que solicitaram essa atenção nutricional.

Palavras-chave: Lipedema;Alimentação;Dieta;Alimentação Saudável;Dieta Saudável.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Nutrição no processo de envelhecimento: um relato de experiência extensionista

LARISSA SOUZA COELHO; ANDRESSA SOPRAN BERNARDON; MARIANA SALLES RUFINO FREIRIA; GIOVANA ELIZA PEGOLO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL (UFMS), CAMPO GRANDE, MATO GROSSO DO SUL – BRASIL, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O envelhecimento populacional destaca o papel das atividades educativas como essenciais para ampliar os cuidados com a saúde, especialmente relacionadas com a alimentação. O objetivo deste trabalho foi relatar atividades de Educação Alimentar e Nutricional com pessoas idosas.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência do Projeto de Extensão Nutrição + Vida: Educação Alimentar e Nutricional para a Pessoa Idosa, de uma Universidade Aberta à Pessoa Idosa (UnAPI), ofertado gratuitamente. As inscrições são voluntárias. O projeto teve início em agosto e término em novembro de 2023, com 13 encontros presenciais.

Foram realizadas aulas semanais, com teoria/dinâmicas e duração de 1h30min, sobre: alimentação saudável, aproveitamento integral dos alimentos, higiene e manipulação, rotulagem nutricional, frutos nativos da região centro-oeste e mitos sobre a alimentação. Também, as dúvidas foram registradas e esclarecidas. Além das aulas com visualização das informações em *slides*, foram estimulados momentos de diálogo e, consequentemente, de escuta dos participantes.

RESULTADOS

Foram incluídos 20 participantes, contudo, 10 frequentaram assiduamente, todas mulheres. As faltas ou desistências registradas, em sua maioria, foram decorrentes de tratamentos médicos. As principais constatações foram: compreensões equivocadas/insuficientes; entusiasmo e disposição para aprender; desconhecimento de informações básicas da nutrição; estreitamento do vínculo entre equipe e participantes, com aumento da confiança gradativamente; interação entre participantes e equipe e ampliação do conhecimento em alimentação. As atividades extras (“tarefas”), fornecidas com o propósito de reforçar o conteúdo foram bem aceitas. Entre as dúvidas, destacaram-se questionamentos relacionados à presença de aditivos químicos no leite e o seu potencial inflamatório; diferenças entre os tipos de óleos e entre açúcares e como identificar um alimento ultraprocessado. Destacou-se a nova rotulagem nutricional. Ainda, o Guia alimentar para a população brasileira, de 2014, norteador para estratégias educativas, não era conhecido pelas participantes. Para a elaboração das aulas e esclarecimento das dúvidas, foram utilizados documentos do Ministério da Saúde, Organização Mundial de

Saúde e artigos científicos, a fim de ressaltar constantemente a utilização de fontes oficiais e alertar para o risco de *Fakenews*.

CONCLUSÃO

A carência de conhecimento sobre consumo alimentar e a sua relação com doenças crônicas, principalmente as que mais acometem a pessoa idosa, aliada ao interesse demonstrado pelas participantes, justificam a implementação de atividades de promoção à saúde e Educação Alimentar e Nutricional. Além disso, para as acadêmicas extensionistas, a vivência da teoria, obtida em sala de aula, é fundamental para fortalecer conhecimentos/habilidades. Para as pessoas idosas, impulsionar o autocuidado, por meio da alimentação, contribuirá para o envelhecimento saudável.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional;Envelhecimento saudável;Pessoa idosa.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

NUTRICIONISTAS INFLUENCIADORES FAZEM DIVULGAÇÃO CIENTÍFICA NA ÁREA?

ALINE SILVA DE AGUIAR (CNPQ PROCESSO 408774/2023-1)[1]; MARCELO PEREIRA GARCIA[2]; SIMONE EVANGELISTA CUNHA[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A rede social Instagram® oferece uma interface funcional, interativa e simples. Nesse ambiente virtual, há profissionais que publicam conteúdos e tornam-se influenciadores digitais ou *influencers*. Um profissional nutricionista, que possui a habilitação técnica para promover a saúde através da alimentação, poderia usar o Instagram como meio para de divulgação científica, atentando ao Código de Ética e Conduta da profissão. O objetivo deste trabalho é avaliar as práticas de comunicação e sua adequação aos preceitos de divulgação científica (DC) entre nutricionistas influenciadores digitais na rede social Instagram®.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, retrospectivo, de análise de 15 dias de postagens de nutricionistas considerados influenciadores digitais no Instagram®. A partir de busca no Google® com as palavras chaves “nutricionista Instagram”; “nutrição Instagram”; “nutricionistas mais seguidos (as)”; “nutricionistas influenciadores”; foram selecionados 10 perfis de nutricionistas com mais de 400 mil seguidores. Foram avaliados o número e tipo de publicações; temas abordados no conteúdo, se respeitaram o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e presença de modelos conceituais de comunicação pública em divulgação científica (DC) e os indicadores de alfabetização científica (AC) presentes nas publicações. A coleta de dados ocorreu entre os meses de setembro e outubro de 2022, utilizando *smarthphone* com sistema operacional ios android 10.

RESULTADOS

Foram analisados os seguintes perfis: @nutricionista_carolfaria; @luciano; @robertacarbonari; @licoln.almeida; @danielcoimbranutri; @nutricionistarodolfoperes; @fealves_nutri; @nutricionistapatricialeite; @andreasantarosagarcia; @patriciadavidson_nutri Os nutricionistas fizeram em média 19 publicações em 15 dias, destas sendo 9 Reels e 10 posts fixos. A temática mais abordada foi “Receita, comida e alimentação”, seguida de “propaganda de curso” e a maioria descumpriu o Código de ética (n=8). Todos nutricionistas optaram em usar o modelo de déficit na DC. Na escala de uso de indicadores científicos e estéticos, a abordagem foi superficial e apenas dois nutricionistas utilizaram algum embasamento científico.

CONCLUSÃO

No período, os nutricionistas postaram conteúdo em desacordo com o Código de Ética e com pouco embasamento científico. Há enfoque na publicação que gerará venda associada a algum serviço ou produto. O método de déficit foi o mais utilizado na DC e a abordagem do indicador de AC foi superficial. Há um espaço de aprendizado individual e coletivo na área de Nutrição. É preciso estimular um olhar mais crítico dos seguidores quanto aos conteúdos postados nas redes sociais. Os nutricionistas precisam inovar nas suas postagens e respeitar as normas estabelecidas pela profissão, sabendo que a DC precisa ser estimulada na sua técnica e método para que o influenciador decodifique informações e estimule a curiosidade e mudança de hábitos relacionada a alimentação e nutrição.

Palavras-chave: Divulgação Científica;Nutrição;Internet;Rede Social.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Nutrindo Além: Desvendando o curso de nutrição por meio de visitas guiadas - Uma Iniciativa para ampliar o acesso e conscientizar a comunidade distante da universidade

DIEGO FELIPE DOS SANTOS SILVA; JEANE DE SOUZA NASCIMENTO; MICAELE DE SOUSA LEITE; THAÍS NUNES ALVES REIS; GRAZIELE BRITO DE SENA; THAINÁ OLIVEIRA DOS SANTOS. UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO, PETROLINA - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A iniciativa "Nutrindo Além" propõe uma abordagem única, por meio de visitas guiadas que buscam não apenas ampliar o acesso à compreensão do curso de nutrição, mas também conscientizar a comunidade distante da universidade. A proposta é desmistificar o curso, tornando-o mais acessível e compreensível para aqueles que estão distantes geograficamente ou têm pouca familiaridade com o ambiente acadêmico.

METODOLOGIA

Trata-se de um projeto de extensão intitulado: "Nutrindo Além: uma proposta de visitas guiadas ao curso de Nutrição", realizado nas dependências da Universidade de Pernambuco, Campus Petrolina. Participaram da proposta alunos do Ensino Médio de uma escola pública municipal da cidade de Petrolina, localizada na zona rural do município. A proposta foi apresentada a equipe gestora e os professores da escola, posteriormente foi agendado o dia da visita e juntamente com os professores da escola, os estudantes foram apresentados inicialmente sobre as áreas de atuação do nutricionista, bem como o funcionamento do curso de Nutrição da universidade, posteriormente, conheceram as dependências físicas do Campus, desde as salas de aula, laboratórios de pesquisa, ensino e extensão, a biblioteca, as áreas de convivência, acompanhamento da execução de atividades laboratoriais. Por fim, os estudantes avaliaram a visita por meio de um formulário eletrônico criado no Google forms em que responderam perguntas objetivas e a percepção sobre a visita.

RESULTADOS

Observar o entusiasmo no olhar dos 31 estudantes que passaram a manhã na universidade, é imprecificável. Os resultados obtidos por meio do formulário indicam a satisfação dos estudantes ao realizar a visita ao Campus. Todos consideraram importante sair da escola e visitar a universidade e 100% acharam positiva a visita. Quando questionados sobre se já haviam pensado em fazer um curso superior, 74,2% (sim) e 25,8% (não). Acreditavam que talvez fazer um curso superior está muito longe da sua realidade (48,4%). Após a visita, 74,2% sentiram vontade de fazer um curso superior, destes 19,4% pensaram em fazer o curso de nutrição e 54,8% mudaram a visão sobre a possibilidade de fazer um curso superior depois da visita. Quando questionados sobre como se sentiram após a

visita, as respostas foram satisfatórias: "Gostei de tudo, além de ter feito pensar muito em fazer curso de nutrição, fiquei bastante interessada na universidade e no curso de nutrição, achei a visita excelente, visitaria novamente."; "achei bom e cheguei em casa já incentivando minhas irmãs a estudarem e fazerem enem e o outro curso lá pra entrar na UPE.".

CONCLUSÃO

A apresentação do curso de nutrição para estudantes do Ensino Médio, especialmente da zona rural, desempenha um papel crucial no estímulo e incentivo ao ingresso na universidade. Ao oferecer a oportunidade de conhecer de perto o curso e a instituição, essa iniciativa não apenas abre portas para o desenvolvimento acadêmico, mas também tem um impacto social significativo.

Palavras-chave: Nutrição;Educação;Universidade Pública;Extensão universitária.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Nutrindo o desenvolvimento dos futuros campeões de uma escolinha de futebol.

MARIANA RODRIGUES LEOPOLDO; BEATRIZ BORGES DE AZEVEDO; CAIO FERREIRA DE SOUZA; DANIEL FREITAS ELIAS; FABRICIO VIEIRA DO AMARAL VASCONCELLOS; GABRIELA MORGADO DE OLIVEIRA COELHO. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O futebol, um dos esportes mais populares do mundo, costuma ser muito praticado entre jovens que têm alta demanda nutricional. Estes apresentam refeições irregulares e restritivas que levam ao risco de transtornos alimentares. Diante disso, o projeto de extensão visa promover alimentação saudável para jovens de 7 a 13 anos que participam do Núcleo de Iniciação ao Futebol de uma Universidade Pública, por meio da educação crítica.

MÉTODOS

O diálogo com a população alvo foi realizado tendo como estratégia seis oficinas de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Na primeira foi gerado um "Mapa falado" com um consolidado das falas do grupo que debateu livremente sobre o tema alimentação, saúde e prazer. Identificou-se a necessidade de abordar oito eixos temáticos: conhecimento da diversidade dos alimentos, caminho dos alimentos; rotulagem de alimentos; mitos e verdades na nutrição; conhecimento dos 5 sentidos através dos alimentos; conhecimento dos 5 sabores; quantidade de sal e açúcar nos alimentos industrializados; quantidades de açúcar nas bebidas industrializadas. Realizou-se ainda avaliação crítica da equipe após atividades de EAN. O projeto possui aprovação no Comitê de ética (CAAE: 91950618.8.0000.5259).

RESULTADOS

Foram realizados, pela equipe, 20 encontros com especialistas em EAN. Nestes foram discutidos textos, cujo tema central era "vivências pedagógicas". Foram realizados treinamentos e disponibilizados materiais didáticos para incorporação de ideias. Essas iniciativas visam o desenvolvimento de habilidades técnicas e o fomento da reflexão crítica e da capacidade de questionar e melhorar as práticas existentes. Foram realizadas oficinas com 52 crianças e adolescentes, cujo eixo estruturante foi o diálogo. Foi reportado redução do consumo de ultraprocessados e aumento no consumo de alimentos in natura. Acredita-se que a estratégia permitiu alcançar o desejado impacto social sobre o problema proposto. Ao longo das oficinas de EAN, observamos mudanças positivas no comportamento alimentar das crianças, relatadas por elas e seus responsáveis. Elas passaram a incluir maior variedade de frutas, legumes e verduras em sua dieta. Alguns adolescentes manifestaram preocupações relacionadas à ingestão de alimentos

considerados in natura ou minimamente processados, como pão e batata, devido ao teor de carboidratos. Mitos foram desmistificados em grupo a fim de se discutir preceitos importantes relacionados à obesidade e dietas restritivas. Foram distribuídos jornais educativos ao final das oficinas com receitas práticas e saudáveis. Foram duas as avaliações do alcance dos objetivos: a avaliação das oficinas, nas quais se pode observar interesse dos participantes que demonstraram satisfação em relação às atividades e à equipe e pela percepção na mudança do comportamento alimentar.

CONCLUSÃO

O projeto de extensão demonstra impacto positivo na promoção de hábitos alimentares saudáveis entre futuros campeões de uma escolinha de futebol.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Futebol;Saúde;Dieta Saudável;Exercício Físico.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Nutrindo raízes e semeando educação alimentar e nutricional a partir de um projeto de extensão com crianças indígenas

MARIANNA CAMPOS MORORÓ DE MENEZES; JORRANA RODRIGUES ANDRADE DE FREITAS; ALANA MILLENA LOPES SAMPAIO; BRUNA EDUARDA SILVA DOS SANTOS; DIEGO FELIPE DOS SANTOS SILVA.
UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO, PETROLINA - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A educação alimentar e nutricional desempenha um papel essencial na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) em comunidades indígenas, oferecendo ferramentas e conhecimentos necessários para escolhas alimentares saudáveis e sustentáveis, adaptadas às suas realidades culturais e tradicionais. A ausência de atenção adequada contribui cada vez mais para o acometimento destas doenças desde o primeiro ciclo da vida, a infância. Diante disso, o projeto "Mais Ação e Nutrição nas Escolas Indígenas", desenvolveu ações de educação alimentar e nutricional, a fim de semear a importância da alimentação saudável ao publico infantil.

METODOLOGIA

Trata-se de um projeto de extensão intitulado: "Mais Ação e Nutrição nas Escolas Indígenas", realizado na Escola Antônio Cirilo dos Santos, localizada na cidade de Cabrobó-PE, pertencente a comunidade indígena Truká. As ações de educação nutricional foram direcionadas para crianças, das turmas do pré-maternal I e II, com idade entre 4 anos e 5 anos. A proposta iniciou por meio de uma encenação de teatro interativa, denominada "A magia das vitaminas", a fim de contextualizar a importância da alimentação saudável e seus benefícios. Posteriormente, foi aplicado um jogo de quebra-cabeça dinâmico, com imagens impressas dos alimentos representando o almoço (arroz, feijão, frango assado, salada), com o propósito de enfatizar a importância da refeição equilibrada. Foram entregues aos alunos um card com a imagem de um alimento pela metade, e foi proposto que estes procurassem a metade da sua imagem e associassem a uma alimentação saudável. Por fim, foi proposta uma dinâmica avaliativa, com auxilio do flanelógrafo - construído em formato de semáforo - indicando a frequência de consumo alimentar diário que pode ou não ser consumido/evitado.

RESULTADOS

A encenação alcançou o propósito da dinâmica, sendo perceptível pelas afirmações realizadas, como: "eu sou forte, como fruta!" ou "vou comer fruta pra ficar forte". Na dinâmica do quebra-cabeça, obteve-se a participação de todos os alunos e a compreensão sobre a importância de uma refeição balanceada. No momento da avaliação, a turma preencheu o flanelógrafo em formato de semáforo e em seguida foi questionada sobre a veracidade das respostas. Os alunos demonstraram compreensão acerca da avaliação e

obteve-se um resultado satisfatório, em que cerca de 83% acertaram o local correto para inserir as figuras conforme solicitado, ou seja, os alimentos ultraprocessados na cor vermelha, os alimentos processados colocados na cor amarela e os alimentos in natura colocados na cor verde.

CONCLUSÃO

Ao disseminar a importância da alimentação saudável por meio de ações de educação nutricional utilizando-se metodologias ativas, envolventes, dinâmicas e com atividades lúdicas, a partir dos 4 anos de idade, favorece para a construção sólida do saber, pois facilita o processo de aprendizagem em relação à temática proposta e contribui para a qualidade de vida desde a infância.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional ;Crianças;Indígenas ;Escola ;Extensão universitária .

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Nutrisênior: relato de experiência em projeto de educação alimentar e nutricional com pessoas idosas

BRUNA LEMOS GOMES; CAMILA ALBUQUERQUE MASSA; JUAN LUIS FALCÃO MOTTA CORDEIRO; RILLARY MONTEIRO DE ALMEIDA SILVA; SARAH RACHEL DE BARROS NELO; ADRIELLE CAVALCANTI DE PONTES ARAÚJO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A população idosa é especialmente suscetível a deficiências nutricionais e doenças crônicas. Nesse sentido, a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é fundamental para incentivar a adoção de hábitos alimentares saudáveis. O objetivo desse projeto foi desenvolver estratégias lúdicas e educativas, pautadas nos princípios de EAN, com vistas a melhoria dos hábitos alimentares saudáveis.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência de caráter qualitativo que descreve o desenvolvimento de um projeto de intervenção nutricional por meio de atividades de EAN, denominado Nutrisênior, realizado em uma Universidade pública, na cidade do Recife, durante o período de junho a setembro de 2023. Participaram do projeto 13 pessoas idosas, do sexo feminino, idade entre 63 e 84 anos, a captação ocorreu por demanda espontânea. Foram realizados sete encontros na universidade com duração de 80 minutos cada um. Dentre os métodos de ensino utilizados, incluíram-se oficinas culinárias, práticas de análise sensorial, teatro de fantoches, recurso de datashow e slides, de modo que o processo educativo acontecesse de maneira dinâmica e bilateral. Esse projeto não precisou da aprovação do comitê de ética por se tratar de uma atividade que pertence ao cronograma da disciplina educação alimentar e nutricional da própria universidade.

RESULTADOS

As participantes possuíam um conhecimento prévio porém limitado e, por vezes, desconexo sobre os assuntos abordados com relação a nutrição, visto que a ampla rede de informações que circulam hoje sobre temas acerca da alimentação saudável, como mitos e indagações, são diversos, inconsistentes e sem comprovações científicas. Algumas dificuldades foram encontradas no decorrer do projeto, como a assiduidade de algumas participantes, o que impacta diretamente no desenvolvimento individual contínuo com relação a mudanças de hábitos alimentares já estabelecidos anteriormente. Com isso, as mudanças só foram possíveis àquelas que se permitiram ouvir, aprender e participar das dinâmicas lúdicas promovidas, ficando atestado a partir do feedback das participantes que mencionaram melhores escolhas e maior autonomia alimentar após o início do aprendizado.

CONCLUSÃO

Projetos participativos envolvendo pessoas idosas, através da educação alimentar e nutricional, são fundamentais pois fortalecem os laços sociais e respeitam a diversidade de habilidades e experiências, contribuindo para um envelhecimento saudável.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional;Pessoas idosas;Envelhecimento saudável;Relato de experiência.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

O envolvimento do nutricionista na construção de projetos de alimentação no PPP em escolas de ensino fundamental

ROBERTA MARIA MIRANDA RIBEIRO; CLÁUDIA MARIA BÓGUS.
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A elaboração do Projeto Político-Pedagógico (PPP) requer a participação dos atores da comunidade escolar, de forma a traduzir as expectativas, necessidades e características de determinado contexto, viabilizando a tomada de decisões coletivas. Para que os projetos de alimentação e Educação Alimentar e Nutricional (EAN) cumpram o seu papel na promoção da alimentação adequada e saudável, os nutricionistas são atores essenciais nesse processo de construção. Este trabalho tem como objetivo compreender como o nutricionista insere-se na construção de projetos de alimentação do PPP de escolas públicas de ensino fundamental.

MÉTODOS

A pesquisa, de natureza qualitativa e observacional, na modalidade de estudo de caso, foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública/ Universidade de São Paulo (2.728.220/2018) e realizada de maio a novembro de 2019 em duas escolas públicas municipais de São Paulo, SP, que incluíam no PPP ações de alimentação. Todos os participantes assinaram o TCLE antes das entrevistas, gravadas em áudio. Foram realizados grupos focais distintos com os estudantes do ensino fundamental 1, 2 e seus familiares e entrevistas individuais com os representantes dos grupos de trabalhadores da escola, incluindo o nutricionista. O roteiro das entrevistas continha perguntas que, dentre outros temas, abordava o envolvimento dos nutricionistas na construção do tema alimentação no PPP. O material foi transcrito e organizado no software NVivo 11 Plus for Windows, as falas foram categorizadas à posteriori e feita análise de conteúdo.

RESULTADOS

Os nutricionistas apontaram que, de modo geral, não foram envolvidos nos processos de construção dos projetos de alimentação das escolas. Para gestores e professores, apenas os nutricionistas supervisores foram reconhecidos como parceiros pedagógicos capazes de contribuir com a mediação de temas específicos, excluindo os profissionais das empresas contratadas para quaisquer atividades de EAN. A falta de diálogo com os gestores não permitiu visualizar as suas potencialidades de atuação.

Em uma das escolas, a contribuição do nutricionista supervisor no projeto de alimentação do PPP ocorreu após o processo de construção realizado pela equipe gestora e pedagógica para acrescentar suas considerações, excluindo a possibilidade de um trabalho integrado. Ademais, as competências relacionadas à formação do nutricionista podem ter interferido

na utilização dos recursos e ferramentas pedagógicas adequadas para o fazer EAN nas escolas, mas pouco influencia na construção dos projetos de alimentação, que precisam ser articulados na conjunção de saberes da comunidade.

CONCLUSÃO

A maneira como os nutricionistas contribuíram para os projetos de alimentação do PPP reforça a necessidade de aproximação entre os setores saúde e educação e sinaliza a necessidade de aprimoramento de seu processo de formação e atuação para o planejamento de ações educativas promotoras da alimentação adequada e saudável.

Palavras-chave: alimentação escolar;educação alimentar e nutricional;nutricionistas;formação profissional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

O estágio curricular em nutrição e suas fragilidades

FERNANDO MARCELLO NUNES PEREIRA; MILENA ALVES DE CARVALHO COSTA; CAMILLA ARAÚJO E SILVA CORDOVA; LEWESTTER MELCHIOR DE LIMA; STELLA ALVES DA SILVA; MARCELA DE OLIVEIRA MENDONÇA GONÇALVES. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - CRN1, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

Introdução

De acordo com a Resolução CNE/CES Nº 5/2001 que institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, a formação do nutricionista deve garantir a realização de estágios curriculares, sob supervisão docente, e com a participação de nutricionistas dos locais credenciados. O nutricionista professor orientador deve ser registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) e desempenhar atividades como participar na elaboração do plano de atividades dos estagiários e oferecer assistência técnico-pedagógica. O nutricionista supervisor, também registrado no CRN, orienta, supervisiona e avalia as atividades do estagiário no local. O não cumprimento da resolução acarreta infrações conforme normas do CFN. O objetivo deste trabalho foi analisar os dados produzidos a partir do relatório de fiscalização do CRN-1 referente ao estágio supervisionado.

Métodos

Por demanda do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), conforme Acordo de Cooperação Técnica com o Ministério Público do Trabalho (MPT), foi elaborado Roteiro de visita técnica - Instrumento de orientação da Atuação do Nutricionista supervisor de estágio curricular, para ser aplicado junto a profissionais supervisores, durante visitas programadas, e considerando amostra de Instituições de ensino superior e locais de estágio, calculada pela equipe do CFN. A aplicação do instrumento foi realizada no período de 04/09/2023 a 23/11/2023. Trata-se de um estudo quantitativo descritivo por meio de análise documental. As variáveis analisadas foram: área de desenvolvimento, classificação do estágio, atividades obrigatórias do nutricionista supervisor de estágio, acompanhamento por supervisor e carga horária.

Resultados

Foram realizadas 45 visitas, entretanto devido ao período de férias acadêmicas, foram aplicados 23 roteiros. Todos contavam com acompanhamento do nutricionista supervisor. Foram identificadas 3 áreas de desenvolvimento dos estágios Saúde Coletiva, Clínica e Alimentação Coletiva, sendo esta última a área de maior concentração de atividades com 39,13% dos roteiros aplicados. Do total de roteiros, 95,65% correspondiam a estágio obrigatório, 65,21% dos estágios tinham carga horária semanal de 30h, porém em 8 roteiros observou-se cumprimento de carga horária (CH) inferior a 24h semanais. Quanto

às atividades obrigatórias do nutricionista supervisor, 13% não orientam sobre conduta ética conforme Código de ética e Conduta Profissional do Nutricionista.

Conclusão

Com base nos dados analisados é possível identificar que apesar do acompanhamento por supervisores, as áreas de desenvolvimento do estágio identificadas foram restritas às 3 sugeridas como mínimas pela legislação. A quantidade de atividades com CH inferiores a 30h semanais e o déficit nas orientações éticas pelos supervisores demonstram uma fragilidade por parte das instituições de ensino, dos campos de estágio e seus processos comprometendo o desenvolvimento de habilidades e competências de graduandos em nutrição.

Palavras-chave: Estágio;Nutrição;Educação em saúde;Profissional da saúde.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Oficina culinária utilizando plantas alimentícias não convencionais como estratégia de Educação nutricional desenvolvida em Unidade Escolar localizada na Zona Rural de Seropédica – RJ

RANIELLA MARTINS DO NASCIMENTO[1]; VICTOR HUGO CORDEIRO ROSA[2]; REBECA PEREIRA DE AVELLAR[2]; CAMILA DA SILVA VAZ BRANCO[3]; JOSÉ LUCENA BARBOSA JUNIOR[2]; MARIA INVONE MARTINS JACINTHO BARBOSA[2]. 1. PPGCTA/UFRRJ/SMES, SEROPÉDICA - RJ - BRASIL; 2. PPGCTA/UFRRJ, SEROPÉDICA - RJ - BRASIL; 3. PPGAO/UFRRJ, SEROPÉDICA - RJ - BRASIL.

Introdução

A alimentação adequada e saudável exerce papel importante no processo de ensino e aprendizagem, principalmente na infância, fase primordial para o desenvolvimento de hábitos alimentares. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) incentiva a promoção da Educação Nutricional (EN) no ambiente escolar. Através da oficina culinária é possível aproximar o contato do discente com alimento. Nessa perspectiva a Secretaria Municipal de Educação de Seropédica (SMES) juntamente com o Programa de Pós Graduação de Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA) da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) promoveram no ano de 2023 atividades de EN utilizando como ferramenta a Oficina Culinária em uma unidade Escolar localizada na Zona Rural do Município de Seropédica.

A Ora-pro-nóbis (OPN) é uma Planta Alimentícia Não Convencional (PANC), conhecida como "carne dos pobres", devido ao seu elevado teor de proteínas. Além da OPN, outro ingrediente importante é a Biomassa de Banana Verde (BMBV) que é caracterizada como um alimento funcional devido ao seu elevado teor de Amido Resistente (AR) o que impacta significativamente na saúde quando inserida na alimentação. A OPN e a BMBV foram selecionados como os principais ingredientes das receitas elaboradas e são comumente cultivados pelos agricultores familiares de Seropédica. O objetivo do presente trabalho foi realizar oficina culinária em uma escola municipal de Seropédica.

Métodos

A Oficina Culinária foi realizada na Escola Municipal Professor Paulo Freire, localizada na zona rural do Município de Seropédica e foram selecionadas duas receitas: Bolo do OPN ("Bolo do Hulk") e Brigadeiro de BBV. O Para esta ação foi utilizado um espaço ao ar livre da Unidade Escolar (UE). Na primeira parte da oficina foi realizada uma roda de conversa com os alunos sobra as PANC e BMBV. Em seguida, com o auxílio de alguns alunos e cozinheiras escolares, as receitas de bolo de OPN e de brigadeiro de BMBV foram executadas. Todos os alunos presentes participaram da ação, totalizando 45 alunos com idade entre 6 a 9 anos, também houve a participação de discentes e docentes do PPGCTA da UFRRJ.

Resultados

A oficina culinária realizada resultou em um impacto significativo para os alunos matriculados na UE, os mesmos tiveram a oportunidade de conhecer novos alimentos, puderam se aproximar da prática culinária, interagir com profissionais da área da alimentação. As práticas de oficina culinária contribuem a longo prazo para a formação de hábitos alimentares saudáveis e na valorização de cultivares regionais e da agricultura familiar, resultando em um grande impacto benéfico na vida adulta.

Conclusão

Essa prática destacou a importância da parceria formada entre a UFRRJ e SMES em prol da construção a longo prazo de uma sociedade com hábitos alimentares mais saudáveis, aumentando a qualidade de vida dos indivíduos contribuindo assim com os programas de política públicas e também para tornar a ambiente escolar um espaço saudável.

Palavras-chave: Alimentação Escolar;Educação Nutricional;Oficina Culinária;PNAE;Alimentos Funcionais.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Oficina sobre introdução da alimentação complementar para implementação de uma unidade amiga da amamentação: parceria entre o projeto IACOL e a Gerência de Alimentação e Nutrição de Macaé, RJ

BEATRIZ GRAZIELE THOMAZ ALVES[1]; MARIA EDUARDA TAVARES CARDOSO CUGULA[2]; LAYNA CAVARARO LOUBACK[2]; RUBENS DA SILVA SANTOS[2]; MÁRCIA MARIA PRATA PIRES RAMALHO[3]; JANE DE CARLOS SANTANA CAPELLI[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE (UFF), NITERÓI - RJ - BRASIL; 2. CENTRO MULTIDISCIPLINAR UFRJ-MACAÉ/UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO (MACAÉ), MACAÉ - RJ - BRASIL; 3. GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, MACAÉ - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil (EEAB) foi instituída por meio da portaria nº 1.920/2013, visando qualificar as ações de promoção do aleitamento materno (AM) e da alimentação complementar (AC) saudável para crianças menores de dois anos, bem como aprimorar as competências e habilidades dos profissionais de saúde para a promoção da alimentação no primeiro ano de vida como atividade de rotina das Unidades Básicas de Saúde (UBS). A portaria prevê a elaboração, o desenvolvimento e a execução de um plano de ação para a promoção do AM e AC saudável por meio de oficinas. Em Macaé, a convite da Gerência de Alimentação e Nutrição (GAN), o projeto de extensão universitária IACOL planejou e ofereceu uma oficina sobre AC, visando contribuir para a implementação de uma unidade amiga da amamentação a partir da EEAB. O presente estudo tem como objetivo apresentar os resultados de uma oficina sobre introdução da AC voltada aos profissionais de uma Estratégia Saúde da Família (ESF) de Macaé em parceria com a GAN.

MÉTODOS

Realizou-se um estudo qualiquantitativo, do tipo relato de experiências de uma oficina oferecida em dezembro de 2023, no turno da tarde, com integrantes da equipe do projeto IACOL (educadores), aos profissionais da ESF Visconde (educandos). O planejamento da oficina apresentou sete etapas: (1) Apresentação da equipe e conhecimento do perfil dos profissionais da ESF; (2) *Quiz* 1; (3) Situação Problema; (4) Atividade sobre introdução da AC; (5) Apresentação do Folder; (6) *Quiz* 2; (7) Avaliação da atividade. Após a oficina, a equipe se reuniu em dois encontros virtuais para a discussão e avaliação da ação. O projeto matriz foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob CAEE: 30378514.1.0000.5244, e está vinculado ao Núcleo de Ações e Estudos em Materno Infantil (Naemi).

RESULTADOS

Participaram da oficina cinco educadores, sete educandos e uma nutricionista da GAN. A carga horária total foi de duas horas e 40 minutos e todas as etapas foram realizadas. Segundo os educadores, as atividades propostas foram cumpridas no tempo previsto, exceto a etapa quatro, que excedeu em cerca de 20 minutos. Houve muitas dúvidas nessa etapa sobre as preparações e alimentos a serem oferecidos, necessitando-se abordar conceitos fisiológicos e romper com crenças e mitos existentes em relação à alimentação infantil. Dentre as dúvidas dos educandos, pode-se destacar a oferta de alimentos peneirados e liquidificados (pois a criança ainda não tem dentes) e a oferta de caldo de feijão ao invés do caroço (pois está associado ao desconforto abdominal). Todas as dúvidas foram esclarecidas pelos educadores. A etapa cinco teve que ser adaptada, excluindo-se esquemas alimentares de crianças maiores de sete meses devido ao tempo, que foi curto.

CONCLUSÃO

A equipe do projeto IACOL considerou satisfatórias as experiências obtidas. Além disso, recebeu elogios dos educandos sobre as etapas, consideradas dinâmicas, permitindo a participação ativa e a interação dialógica.

Palavras-chave: Aleitamento materno;Alimentação complementar;Educação alimentar e nutricional;.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

O impacto da alimentação na escolha dos pais por uma escola de pedagogia alternativa

NATÁLIA DA SILVA REGO KUHLMANN; ROSA WANDA DIEZ-GARCIA.
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Devido à indisponibilidade de tempo dos pais, a busca por espaços de educação infantil tem aumentado significativamente no Brasil e no mundo. A escolha por um espaço de educação é permeada por diversos fatores, que vão desde as condições de vida da família (questões econômicas, disponibilidade de tempo, local onde moram) até a confiança no cuidado oferecido e no conteúdo pedagógico da instituição, seja ela tradicional ou alternativa. O objetivo deste estudo foi investigar a importância que aspectos relacionados à alimentação das crianças possui para os pais quando escolhem um espaço de pedagogia alternativa.

MÉTODOS

Nesta pesquisa qualitativa transversal, foram realizadas entrevistas semiestruturadas com os pais das treze crianças matriculadas em uma instituição de ensino alternativo que se inspira na antroposofia, no Slow Food e na abordagem Pikler e oferece vivências para crianças de um a quatro anos, sendo a alimentação uma prática central da rotina. Os dados foram analisados pela técnica de análise temática reflexiva, com auxílio do software ATLAS.ti. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 39371820.2.0000.5440).

RESULTADOS

O conteúdo sobre as motivações dos pais para a escolha do espaço educativo foi organizado nas seguintes categorias: (1) método pedagógico, (2) forma de lidar com a alimentação, (3) intenção de evitar escolas tradicionais, (4) características dos educadores, (5) complemento às atividades de rotina da criança e (6) valores transpassados. Os principais achados foram que os pais escolheram o espaço de educação alternativa porque (1) priorizam uma abordagem holística da educação, que permita o contato com a natureza, brincadeiras livres e o desenvolvimento autônomo; (2) valorizam a educação alimentar, pautada no envolvimento da criança com os alimentos naturais e refeições compartilhadas; (3) evitam escolas tradicionais por oferecerem métodos padronizados, geralmente em salas fechadas e alimentos industrializados; (4) confiam nos educadores; (5) desejam oferecer vivências complementares às demais atividades da criança e (6) prezam pela igualdade, respeito, ritmos pessoais, viver a infância e inteligência emocional, valores presentes na rotina do espaço educativo.

CONCLUSÃO

A motivação dos pais para escolherem o espaço de educação alternativa para seus filhos é orientada pela escolha do método como um todo, bem como elementos alternativos à educação tradicional, destacando a alimentação como um dos importantes motivadores da escolha. Os pais valorizam, além do tipo de alimento oferecido, as práticas de envolvimento dos filhos com a alimentação e a natureza, em uma visão mais ampla do conceito de alimentação saudável.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional;Educação infantil;Ensino;Família.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

O impacto da obesidade na proteína MFSD2A, translocadora de ômega-3 ao sistema nervoso central.

CAMILA VENTURINI AYRES CUNHA[1]; LEANDRO KANSUKE OHAROMARI[1]; LETÍCIA MARIA PAULA DA SILVA[1]; JULIA BÔRO DE LIMA[1]; ADELINO SANCHEZ RAMOS DA SILVA[2]; DENNYS ESPER CINTRA[1]. 1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS UNICAMP, CAMPINAS - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A condição nutricional é determinante para a formação do sistema nervoso central (SNC). Apesar da maioria dos estudos apontarem para o impacto deletério da desnutrição, é também evidente o impacto da supernutrição. O processo inflamatório de baixo grau associado à obesidade pode alterar o grau de permeabilidade das barreiras biológicas, dentre elas a barreira hematoencefálica (BHE). Majoritariamente descrito, a inflamação induz alterações nas proteínas de junção, configurando perda de seletividade, entretanto, parece também influenciar a inflamação sobre o padrão de resposta biológica da proteína de barreira, responsável pela translocação de ácidos graxos essenciais ao SNC. O presente projeto traz foco sobre a proteína MFSD2A (do inglês: *major facilitator superfamily domain containing 2 A*), presente na BHE, que apresenta especificidade para a translocação do ácido graxo ω3, da periferia ao SNC. Assim, o objetivo do trabalho é avaliar o impacto da obesidade na alteração da expressão gênica, conteúdo proteico e função de translocação da proteína MFSD2a no cérebro de camundongos obesos.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo experimental em que foram utilizados **c**amundongos Swiss, machos de 4 semanas, separados em 2 grupos (n=6): Controle, alimentados com ração comercial; Obeso, alimentados com dieta hiperlipídica. Durante 8 semanas foram coletados os dados fisiológicos. Ao final, os animais foram eutanasiados, e o tecido hipotalâmico biopsiado para análise em Western Blot para avaliar o conteúdo proteico de MFSD2A. Experimentos realizados após aprovação pelo comitê de ética da UNICAMP (#6241-1/2023).

RESULTADOS

Com os dados fisiológicos obtidos foi possível observar o sucesso no desenvolvimento do modelo experimental, em que a dieta hiperlipídica aumentou significativamente ($P<0,05$) o peso dos animais, quando comparados aos seus controles. Além disso, a dieta foi capaz de promover alteração na glicemia de jejum desses animais induzindo resistência à insulina. Em relação à MFSD2A, observamos alteração em seu conteúdo proteico, sugerindo real interferência da obesidade.

DISCUSSÃO

Acredita-se que a dieta rica em gordura saturada, por 8 semanas, não só influencia no peso corporal dos camundongos, mas também parece ser capaz de modular o metabolismo de glicose, se assemelhando as comorbidades comumente observadas em pacientes obesos. Além disso, o processo obesogênico parece influenciar no conteúdo proteico de MFSD2A. Nos próximos estágios, será possível compreender o grau do impacto, além de compreender se houve danos no transporte de ω3 ao SNC.

Palavras-chave: obesidade;barreira hematoencefálica ;ômega-3;MFSD2A;sistema nervoso central.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Olhar multiprofissional para a seletividade alimentar das inclusões na educação infantil

MICHELLE VARGAS REGINATTO; DENISE DA ROSA FERREIRA; CAMILA BARBOSA DE ARAÚJO MOURA; CAMILA SCHMITT DA SILVA PIRES; NELI BARCELOS IENSEN; CLÁUCIA HONNEF. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, SANTA MARIA - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A seletividade alimentar em crianças é um fenômeno desafiador que pode impactar significativamente no desenvolvimento nutricional e bem-estar geral. No contexto da educação infantil, é crucial adotar uma abordagem multiprofissional para compreender e enfrentar esse desafio de maneira eficaz, especialmente em contextos de inclusão. O objetivo deste trabalho é relatar a experiência de dois processos formativos para docentes em uma Unidade de Educação Infantil no interior do Rio Grande do Sul, através de uma abordagem multiprofissional, reconhecendo a importância da colaboração entre diferentes áreas de conhecimento para enfrentar a complexidade da seletividade alimentar.

MÉTODOS

Durante o ano letivo de 2023, realizou-se uma análise dos desafios enfrentados pelos docentes em relação à seletividade alimentar. Entrevistas e observações foram conduzidas para compreender as situações específicas enfrentadas na Unidade de Educação Infantil. Com base nas necessidades identificadas, desenvolveu-se dois momentos formativos que iniciaram pela acolhida com um lanche problematizador e em seguida abordaram conceitos teóricos, estratégias pedagógicas para incentivar escolhas alimentares saudáveis e a importância do enfoque multiprofissional, envolvendo nutricionista, psicóloga, educadoras especiais, terapeuta ocupacional, fonoaudióloga, enfermeira e pedagogos. Estes momentos foram implementados em sessões interativas e discussões em equipe abordando o olhar multiprofissional sobre a seletividade alimentar das inclusões na educação infantil.

RESULTADO

A Unidade de Educação Infantil atende crianças com idades entre 4 meses e 6 anos. Das 102 crianças matriculadas no ano de 2023, 12 (11,7%) eram caracterizadas como em processo de inclusão e apresentavam diagnósticos como Transtorno do Espectro Autista, Síndrome de Cri-du-chat e Altas Habilidades. Outras 6 crianças estavam em processo de diagnóstico para distúrbios do neurodesenvolvimento. Entre estas crianças, apenas uma não apresentava dificuldades alimentares severas, de acordo com a Escala Brasileira de Alimentação Infantil. Após os momentos formativos, observou-se uma maior reflexão e compreensão dos docentes sobre a seletividade alimentar e a implementação de

estratégias mais eficazes no processo de organização para as refeições e durante esses momentos. A abordagem multiprofissional foi destacada como uma mais-valia, proporcionando uma visão integrada para enfrentar os desafios alimentares nas situações de inclusão.

CONCLUSÃO

Os processos formativos demonstraram ser ferramentas valiosas para capacitar os docentes em Unidades de Educação Infantil a lidar com a seletividade alimentar. A abordagem multiprofissional emerge como uma estratégia eficaz para promover uma compreensão mais abrangente desse fenômeno complexo. Este trabalho destaca a importância da colaboração entre diferentes profissionais no campo da saúde e educação para promover práticas alimentares saudáveis em contextos educacionais inclusivos.

Palavras-chave: Inclusão escolar;Nutrição da criança;Alimentação escolar.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

O papel do nutricionista no apoio ao aleitamento materno e defesa do Direito Humano à Alimentação Adequada

VITORIA FALK DE LIMA[1]; ALINE BERGAMINI EFFGEN SENA[1]; LARISSA VITÓRIA BATISTA LEANDRO[1]; MARINA GALVÃO TEIXEIRA[1]; MÔNICA BARROS DE PONTES[2]; MÍRIAM CARMO RODRIGUES BARBOSA[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO (UFES), VITÓRIA, ESPÍRITO SANTO – BRASIL, VITÓRIA - ES - BRASIL; 2. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO CASSIANO ANTÔNIO DE MORAES - HUCAM - EBSERH - UFES, VITÓRIA - ES - BRASIL; 3. PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE - UFES, VITÓRIA - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A atenção ao aleitamento materno (AM) é fundamental na garantia de direitos básicos de saúde ao binômio mãe e criança, sendo a amamentação fundamental na preservação da saúde destes. O aleitamento materno exclusivo é a fundamental na redução da mortalidade infantil, além dos benefícios físicos, mentais e psíquicos para a criança, proporciona nutrição e proteção imunológica, contribuindo para um desenvolvimento saudável. Além disso, reduz os riscos maternos de doenças crônicas e obesidade e oferece benefícios protetores contra neoplasias. A assistência nutricional no Banco de Leite Humano HUCAM/ UFES promovida através do Projeto de Extensão "Atenção Nutricional no Aleitamento Materno - ANAMATER" objetiva a inserção de estudantes de graduação, sobretudo do curso de Nutrição, nas atividades do setor, auxiliando o funcionamento deste a melhorando a qualidade dos serviços prestados à população assistida.

MÉTODO

A assistência nutricional é realizada por nutricionista membro da equipe do projeto, com auxílio dos estudantes do curso de Nutrição, através de teleconsultas. Também há integração com o ensino através da realização de visitas técnicas e com o campo de pesquisa, através da realização de trabalhos de conclusão de curso. Os estudantes também se envolvem nas atividades de assistência, processamento do leite humano e campanhas de doação de leite humano e promoção do AM promovidas pelo BLH HUCAM.

RESULTADO

O projeto iniciou-se em 2012 e os dados apresentados referem-se ao ano de 2023. Houve aumento na prevalência na oferta do leite materno, adequação do estado nutricional de mães e bebês atendidos, e a diminuição na oferta de fórmulas infantis entre as 25 nutrizes atendidas pelo projeto via teleconsulta. Em ação realizada pelo BLH/HUCAM no mês de incentivo à doação de leite humano, foram arrecadados 8,840L de leite humano e cadastradas 60 novas doadoras, mediante o apoio dos profissionais do BLH/ HUCAM e dos estudantes de nutrição, enfermagem e fonoaudiologia. Através do projeto também

foram realizadas 2 visitas técnicas, em disciplina do Curso de Nutrição, no BLH HUCAM. Houve ainda a produção de um trabalho de conclusão de curso durante o período.

CONCLUSÃO

O Projeto ANAMATER, traz benefícios para os estudantes, que aprendem em um ambiente interprofissional e para o BLH/ HUCAM, ampliando a visão da atuação do nutricionista, tornando-a mais completa quanto ao processo de amamentação e melhora a qualidade dos serviços de atendimento do banco de leite. Além disso, o projeto contribui para a promoção da segurança alimentar e nutricional e a defesa do direito humano à alimentação adequada desde o nascimento.

Palavras-chave: Aleitamento materno;Saúde Materno-Infantil;Banco de Leite Humano.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

O portfólio como ferramenta avaliativa na disciplina de Técnica Dietética do curso de Nutrição da UNICAMP

CAROLINE DÁRIO CAPITANI[1]; ANDRESSA BEATRIZ MARTIM[1]; ÉRIKA FABÍOLA SILVA MAIA[2]. 1. FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS (FCA) - UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS (UNICAMP), LIMEIRA - SP - BRASIL; 2. INSTITUTO DE FÍSICA GLEB WATAGHIN (IFGW) - UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS (UNICAMP), CAMPINAS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Condizente com a perspectiva de avaliação formativa, o portfólio constitui, em âmbito educacional, uma metodologia ativa que estimula a autonomia dos discentes e favorece a avaliação processual do conhecimento. Entretanto, representa um grande desafio na sua implementação efetiva, devido a uma cultura acadêmica habituada com métodos avaliativos baseados em aspectos somativos. O objetivo deste trabalho foi apresentar as etapas de aplicação do portfólio na disciplina de Técnica Dietética do curso de Nutrição da Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP) nos anos de 2021 e 2022, além de compreender, a partir da autoavaliação dos estudantes, a importância e os elementos de destaque no processo de ensino-aprendizagem com o uso do portfólio.

MÉTODOS

O estudo possui caráter exploratório com abordagem qualitativa. Os sujeitos foram discentes do terceiro período do curso de graduação em Nutrição da UNICAMP, do sexo masculino e feminino, maiores de dezoito anos e que cursaram a disciplina de Técnica Dietética nos anos de 2021 e 2022, sendo que, em 2021, a disciplina foi oferecida de forma remota devido à pandemia da Covid-19. As análises das respostas das autoavaliações foram realizadas de acordo com a proposta metodológica de análise de conteúdo, após anuência dos estudantes em participar da pesquisa (CAAE: 71002423.3.0000.5404). A partir da análise, palavras de destaque foram elencadas, sendo estas palavras que indicaram contribuições positivas do portfólio bem como desafios durante sua elaboração na aprendizagem dos conteúdos previstos para a disciplina. Estas respostas foram descritas de acordo com o percentual de ocorrências (%). Elaborou-se, por fim, uma “nuvem de palavras”, visando ilustrar melhor os resultados ao leitor.

RESULTADOS

Foram analisadas 79 respostas, correspondendo a 68,10% dos matriculados. Desse total, 31 (39,24%) eram os estudantes que cursaram a disciplina em 2021 e 48 (60,76%) os que cursaram em 2022. O presente trabalho descreveu de forma detalhada o processo de planejamento para construção e avaliação do portfólio, visando estimular o uso dessa

ferramenta por docentes do ensino superior, sobretudo na disciplina de Técnica Dietética do curso de Nutrição. Em relação ao processo ensino-aprendizagem, observou-se que, embora os estudantes tenham relatado ser mais trabalhoso, houve bastante engajamento, conforme mencionado: “construir o portfólio nos deu muito mais trabalho e dedicação que outros métodos mais tradicionais de avaliação, mas, sem dúvidas, nos agregou muito mais aprendizados” (E3.2).

CONCLUSÃO

O portfólio representou, na disciplina, uma ferramenta com muito potencial dentro de uma proposta formativa de avaliação. Além disso, ressalta-se que é essencial haver uma reflexão crítica no planejamento e replanejamento a partir do *feedback* dos estudantes, utilizando para isso a autoavaliação.

Palavras-chave: Avaliação;Portfólio;Ensino-aprendizagem.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

O programa educando para sustentabilidade como uma ferramenta transformadora na alimentação escolar de Salvador- BA

RENATA VICTORATTI DO CARMO[1]; THAYANA OLIVEIRA[1]; THAIS CARVALHO[2]; BRUNA NASCIMENTO[2]; MARIA ESTHER ROLIM[2]; JULIANA GARCIA DE SOUZA ALMEIRA[3]. 1. HUMANE SOCIETY INTERNATIONAL, WASHINGTON - ESTADOS UNIDOS DA AMERICA; 2. MERCY FOR ANIMALS, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 3. SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SALVADOR, SALVADOR - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O relatório do Painel Intergovernamental sobre Mudanças Climáticas em 2023, atribuiu com alto grau de confiabilidade que dietas com maior consumo de proteína vegetal e menor de carnes, leite e derivados, possibilitam uma redução substancial das emissões de gases de efeito estufa. A promoção de políticas alimentares em nível nacional alinhadas ao alcance das metas do Acordo de Paris e dos ODS para Agenda 2030 é de grande relevância para a promoção de sistemas alimentares resilientes, justos, sustentáveis e alinhados às metas climáticas. Salvador tem sido pioneira com a criação do programa Educando para Sustentabilidade, uma iniciativa da prefeitura com a Humane Society International em parceria com o programa ACB, viabilizado pela Mercy for Animals e tem o objetivo incentivar hábitos alimentares sustentáveis por meio de uma maior diversidade de insumos de origem vegetal nos cardápios, da diversificação das fontes proteicas e da educação nutricional e ambiental.

MÉTODOS

Por meio da substituição de 20% dos ingredientes de origem animal por vegetal, foram introduzidas receitas regionais à base de vegetais, respeitando as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE; elaboração de fichas técnicas e teste das receitas; palestras à equipe pedagógica; treinamentos práticos com a equipe de cozinha e disponibilização de materiais de educação alimentar e nutricional para continuidade do programa.

RESULTADOS

Foram capacitadas 584 cozinheiras, 179 diretores e 54 nutricionistas. Foram incluídos no cardápio preparações como o estrogonofe de grão-de-bico, bolonhesa de soja, escondidinho de lentilha, pirão de chuchu e tiveram destaque a moqueca de feijão-branco e a feijoada de legumes atingindo 91,54% e 90,6% nos testes de aceitabilidade. Foram servidas 10 milhões de refeições à base de vegetais para 170 mil alunos em 2023. Até o final de 2024, o programa pode impactar mais de 15 mil hectares de floresta preservados, ou seja 15 mil campos de futebol; 246 milhões de litros de água poupados, o equivalente a 1,8 milhões de banhos por de 15 minutos; 55 de toneladas de CO2 não emitidos, o que

equivale a 504 milhões de quilômetros de carro não rodado. Essa iniciativa apoia o alcance das ações 2, 7 e 26 do Plano de Mitigação e Adaptação às Mudanças do Clima do município e 5 dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável das Nações Unidas.

CONCLUSÃO

A promoção da educação nutricional e ambiental dentro do espaço escolar somado ao incentivo ao consumo de preparações à base de vegetais nas instituições de ensino, tem o potencial de promover mudanças nos hábitos alimentares a longo prazo. O que contribui para a saúde da população e planetária, ao reduzirmos consideravelmente a pegada de carbono do sistema alimentar. Espera-se que outros municípios se inspirem nesses exemplos de inovação como um dos possíveis mecanismos com grande potencial de redução das emissões dos gases de efeito estufa e de promoção de sistemas alimentares mais sustentáveis.

Palavras-chave: Sistema alimentar sustentável;Educação Alimentar e Nutricional; Proteínas Vegetais Comestíveis;Alimentação Escolar;Desenvolvimento Sustentável.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

O projeto 'Rede CRN-11' no fortalecimento da formação profissional nos estados do Ceará, Maranhão e Piauí: um relato de experiência.

DANIEL FREIRE LIMA; ABELARDO BARBOSA MOREIRA LIMA NETO; THIAGO SILVA E QUEIROZ; SANDRA LÉA LIMA FONTINELE; VIRGÍNIA NUNES LIMA; GLAUCIA POSSO LIMA. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 11ª REGIÃO, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Sistema CFN/CRN, por meio de suas Comissões de Formação Profissional (CFP), acompanha e integra o desenvolvimento de ações de ensino e formação profissional em nutrição, contribuindo ativamente para a melhoria da qualificação dos profissionais. Nesse contexto, o Conselho Regional de Nutricionistas 11ª Região (CRN-11) criou o projeto 'Rede CRN-11', que engloba ações de integração com Instituições de Ensino Superior (IES), nutricionistas, líderes estudantis e população. Diante disso, o objetivo deste estudo é relatar as atividades do Projeto Rede CRN-11 e apresentar o seu impacto na formação profissional em Nutrição nos estados do Ceará, Maranhão e Piauí.

MÉTODOS

Este estudo constitui-se como um relato de experiência descritivo acerca do projeto "Rede CRN-11", elaborado e executado por conselheiros e funcionários do CRN-11 durante o período de março a outubro de 2023. As estratégias de intervenção do projeto Rede CRN-11 foram baseadas em avaliações internas realizadas pelo setor técnico e pela Comissão de Formação Profissional.

RESULTADOS

No âmbito das Instituições de Ensino Superior (IES), a metodologia implementada abrangeu palestras com a comunidade acadêmica e reuniões com os docentes. Quanto ao projeto de colaboração técnico-científica, foi estruturado um banco de colaboradores com nutricionistas, docentes e pesquisadores. Em relação ao projeto de lideranças estudantis, foi realizado um encontro com integrantes do centro acadêmico de nutrição de uma IES de Fortaleza-CE, no qual foram planejadas ações a serem executadas ao longo do ano de 2024. Ademais, foram desenvolvidas ações de educação alimentar e nutricional, bem como avaliação nutricional em praças públicas. Em suma, foram realizadas 37 ações em IES, sendo 16 no Ceará (44,4% dos cursos presenciais), 10 no Maranhão (66,6% dos cursos presenciais) e 11 no Piauí (84,6% dos cursos presenciais). Nessas ações, 1121 pessoas participaram, sendo 895 alunos, 102 professores e 124 nutricionistas.

Adicionalmente, até a presente data, 26 nutricionistas realizaram o seu cadastro no banco de colaboradores técnico-científicos do CRN-11 e 10 membros de centro acadêmico participaram da ação de integração com lideranças estudantis. E por fim, nas ações de promoção de saúde, mais de 90 acadêmicos de nutrição participaram de atividades de educação, avaliação e orientação nutricional, sendo realizados mais de 900 aconselhamentos nutricionais.

CONCLUSÃO

O "Rede CRN-11" revelou-se um projeto exitoso, proporcionando integração entre alunos, docentes, nutricionistas e o CRN-11. Destaca-se a realização de atividades na maioria dos cursos de nutrição ofertados na modalidade presencial na jurisdição do CRN-11, sendo, em alguns casos, a primeira ação presencial do conselho nas IES visitadas.

Palavras-chave: Formação Profissional;Promoção da Saúde;Atividades Científicas e Tecnológicas.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Os impactos da utilização de resveratrol na disbiose induzida por dieta rica em gordura

LARA KARINE COELHO SOUZA; ALANA ELIS DOS SANTOS CARVALHO; ROSIMEIRE MARIA DA SILVA; TAISY CINTHIA FERRO CAVALCANTE; AMANDA ALVES MARCELINO DA SILVA. UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO (UPE), PETROLINA - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O padrão alimentar possui um grande impacto na homeostase da comunidade microbiana intestinal, visto que já é bem evidenciada a associação entre a ingestão de uma dieta rica em gordura e subsequentes modificações na microbiota e suas atividades metabólicas. O Resveratrol (RSV), pertencente ao subgrupo não-flavonoides dos polifenóis, é um composto bioativo com potenciais atividades prebióticas. Nesse sentido, sabendo-se dos benefícios dos efeitos anti-inflamatórios e moduladores do resveratrol na microbiota intestinal, o presente estudo teve como objetivo investigar possíveis desfechos na disbiose induzida por uma dieta rica em gorduras, especificamente em ratos e camundongos em utilização do resveratrol, e a relevância dos resultados obtidos nos estudos selecionados.

MÉTODOS

Trata-se de uma revisão sistemática, na qual foram feitas buscas nas bases de dados WEB OF SCIENCE, VIRTUAL HEALTH LIBRARY e PUBMED, utilizando como descritores os termos “Dysbiosis”, “High fat diet” e “Resveratrol” em inglês. De todos os 39 artigos selecionados pelas combinações de descritores, 16 artigos foram excluídos por duplicata, 3 foram excluídos por fugir do tema proposto e 4 foram excluídos por se tratar de revisões; 16 estudos foram selecionados para a leitura do texto completo, destes, 11 foram excluídos por não utilizar resveratrol como intervenção ou adicionado de alguma outra substância. Apenas 5 artigos foram incluídos na análise qualitativa.

RESULTADOS

Dentre os resultados, todos os 5 estudos analisados trouxeram que a análise de abundância relativa nos níveis do filo (Bacteroidetes, Firmicutes e Proteobacteria) mostrou que o tratamento com RSV resultou em um aumento significativo de Bacteroidetes e uma redução de Firmicutes e Proteobacteria em comparação com os camundongos alimentados com uma dieta rica em gordura, indicando uma influência positiva na composição bacteriana. Esses resultados indicam que a suplementação de RSV pode atenuar direta ou indiretamente a disbiose induzida pela dieta rica em gordura, modulando a microbiota intestinal e revertendo sua composição para níveis quase normais em condições de dieta desequilibrada.

CONCLUSÃO

Concluindo, os resultados deste estudo destacaram que o resveratrol reverteu a disbiose da microbiota intestinal em camundongos e ratos alimentados com uma dieta rica em gordura. No geral, esses achados reforçam a propriedade prebiótica do RSV, indicando que é uma alternativa de tratamento coadjuvante para manter a homeostase da microbiota intestinal e do metabolismo do hospedeiro.

Palavras-chave: Resveratrol;Disbiose;Dieta rica em gorduras.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Os Impactos Positivos do Cacau Acima de 70% e da Ameixa Preta (Seca ou In Natura) na Saúde do Idoso.

MARIA EFIGÊNIA SOARES DE CARVALHO[1]; FERNANDA RANQUINI[2]; ROSANGELA RACCA ALVES[2]; SÔNIA MARIA BERBAT ANDRADE PAULA[2]. 1. FACULDADE BEZERRA DE ARAÚJO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. FACULDADE BEZERRA DE ARAUJO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A longevidade, característica observada em indivíduos com idade superior a 60 anos, representa uma realidade global que tem recebido crescente atenção por parte da sociedade e das políticas públicas, inclusive no contexto brasileiro. O aumento na proporção de idosos na população do Brasil destaca a necessidade premente de planejar e implementar ações de saúde direcionadas a esse segmento, visando aprimorar a qualidade de vida dessa parcela da sociedade. Uma abordagem promissora para otimizar fatores intrínsecos à saúde na terceira idade é a inclusão de uma dieta equilibrada e saudável, com foco na microbiota intestinal. Nesse contexto, a introdução de alimentos como a ameixa preta, seja in natura ou seca, e o cacau com teor superior a 70%, enriquecido com vitaminas, compostos bioativos, fibras, água e triptofano, emerge como estratégia potencial para atenuar quadros depressivos e sintomas de constipação em idosos. O presente estudo visa contribuir para a aplicabilidade da nutrição, destacando os benefícios dos compostos bioativos presentes no cacau acima de 70% e na ameixa preta na promoção da saúde dos idosos.

MÉTODOS

A metodologia adotada neste estudo consiste em uma reflexão aprofundada, exame crítico e discussão sobre o impacto do consumo de cacau (Theobroma cacao) com teor superior a 70% e ameixa preta (Prunus doméstica) na saúde da população idosa. Inicialmente, foi realizada uma busca sistemática e seleção criteriosa do material, resultando em 48 artigos que foram submetidos a uma leitura minuciosa para a coleta de dados.

RESULTADOS

Os resultados obtidos destacam que o consumo de ameixa, reconhecida por suas propriedades laxativas, diuréticas e anti-inflamatórias, rica em vitaminas, minerais e fibras, desempenha um papel fundamental na promoção da saúde dos idosos. Por sua vez, o cacau, originário da América do Sul, apresenta propriedades benéficas, especialmente devido à presença de flavonoides, como catequina e epicatequina, que impactam positivamente no humor, na circulação sanguínea e oferecem proteção cardiovascular. Além disso, seus benefícios antioxidantes combatem radicais livres, contribuindo para o crescimento celular, saúde cerebral, muscular e cutânea.

CONCLUSÃO

Este estudo destaca a relevância dos nutrientes presentes nos compostos bioativos do cacau acima de 70% e da ameixa preta para a saúde dos idosos. A pesquisa evidencia que uma alimentação saudável, rica em fibras, polifenóis, flavonoides, vitaminas, minerais e triptofano, beneficia a microbiota intestinal, contribuindo para a síntese de serotonina e promovendo a conexão cérebro-intestino. Essa abordagem mostra-se eficaz na amenização de sintomas de constipação e depressão em idosos. A importância da alimentação equilibrada, a ingestão hídrica adequada e acompanhamento integrativo ao longo da vida

Palavras-chave: Idoso;Constipação;depressão;Cacau;Ameixa.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

O suporte acadêmico ao graduando em nutrição: a importância do preceptor de estágio.

ANA CAROLINA DA SILVA ROCHA; ARIELE LIMA DOS SANTOS; PRISCILA CLAUDINO DE ALMEIDA. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A experiência do estágio é imprescindível para a formação acadêmica do aluno, uma vez que, na universidade seu primeiro contato é com a teoria e o estágio que vai proporcionar a prática. Além de ser obrigatório por lei, o estágio é o momento em que o acadêmico tem para aplicar seus conhecimentos teóricos, aperfeiçoar sua prática, sanar suas dúvidas e adquirir uma visão crítica de sua área de atuação profissional. Mesmo tendo o professor responsável pela disciplina do estágio, as instituições disponibilizam um nutricionista responsável para acompanhar e orientar os alunos durante esse período, e às vezes um preceptor de estágio que também é nutricionista. O objetivo do trabalho foi relatar a experiência de acadêmicas de nutrição durante os estágios curriculares da graduação sob a ótica de suporte educacional.

METODOLOGIA

Este é um estudo descritivo do tipo Relato de Experiência. Duas alunas de nutrição expuseram suas experiências durante a prática do estágio curricular no ano de 2022, em um centro universitário particular, no Distrito Federal. Os dois últimos semestres do curso contemplaram 4 disciplinas de estágios, de 160 horas cada, sendo elas Unidade Alimentar e Nutrição, Nutrição em Saúde Pública, Nutrição em Ambulatório e Nutrição Hospitalar. Em cada semestre são realizadas 2 destas disciplinas, junto com o Trabalho de Conclusão de Curso. Os professores das disciplinas, chamados de Professores supervisores de estágio, encaminham os alunos para o campus de estágio, em que um ou mais nutricionista recebe os alunos.

RESULTADOS

Em estágios em que havia preceptores da instituição, o tempo para a execução das atividades de estágio foi otimizado. O preceptor estava à disposição para tirar dúvidas, orientar, monitorar, indicar literatura complementar para estudos, disponibilização de material para enriquecer com conhecimento, e encorajar, aumentando a confiança e autoestima dos acadêmicos. Tal suporte, resultou em mais trocas de experiência, tranquilidade, acolhimento e motivação.

Já nos demais estágios, houve mais dificuldade para executar as atividades e sanar dúvidas. As barreiras encontradas foram a dificuldade em se ambientar, tornando o processo de adaptação mais difícil. A falta de acolhimento, um profissional que conhece previamente o histórico do aluno, suas fragilidades e potencialidades e que possa orientar em como as dificuldades podem ser sanadas, como executar as tarefas, como buscar o conhecimento, tornam o processo mais difícil e desmotivador.

CONCLUSÃO

A presença de um preceptor para orientar e acompanhar durante os estágios foi fundamental. Ser acompanhado por mais um profissional tornou-nos mais confiantes, acolhidas e houve melhor rendimento quando tivemos essa assistência. Vale reforçar que essa experiência relatada é sobre ter mais um profissional no processo de aprendizagem, não desmerecendo os demais envolvidos como nutricionistas do campus de estágio, professor supervisor e demais colaboradores.

Palavras-chave: Nutrição;;Estágio;;Preceptor;;Acadêmico.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

O tratamento da obesidade como um desafio para a equipe multiprofissional: um relato de experiência.

VICTORIA RODRIGUES DOS SANTOS; YNMELLE ODETH BECKMAN RABELO; ELIS SAMMARAH VITAL ANDRADE SILVA; MARIA IZABELLE DA SILVA MARTINS; DANDARA LIMA SANTOS; ARIEL CHRISTINE DOS ANJOS SOLANO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é definida como um grave problema na saúde pública brasileira. Logo, é entendida atualmente, como doença inflamatória para o organismo e multifatorial, a qual também está relacionada ao desencadeamento de outras enfermidades, principalmente, Doenças Crônicas Não Transmissíveis (ABESO, 2016). O estilo de vida é um fulcral determinante para o estabelecimento ou acentuamento da obesidade, assim como a disposição genética. Dessa forma, torna-se um desafio para a equipe multiprofissional o desenvolvimento de um tratamento acessível e individualizado para esse público. Com isso, é vital compreender a importância de uma equipe completa para o desenvolvimento do paciente de maneira integrada.

METODOLOGIA

Este estudo trata-se de um relato de experiência. Foram realizados atendimentos em um hospital de referência em Belém do Pará, o qual criou-se um projeto de extensão com a participação de médicos, nutricionistas e psicólogos. O projeto buscava analisar por uma estrutura multiprofissional, os fatores que levavam o estabelecimento da obesidade. As consultas aconteciam na presença dos três profissionais de maneira semanal, o qual envolvia-se as especificidades de cada paciente de maneira fisiológica, psicológica e nutricional. O estilo de vida era analisado de forma detalhada por meio de uma anamnese multiprofissional de forma aprofundada. Com isso, o acompanhamento tornou-se mais próximo e individualizado.

RESULTADOS

Durante os acompanhamentos semanais, percebeu-se que a união entre três assistências profissionais, proporcionou maior envolvimento e adesão ao tratamento desse público. A investigação dos fatores associados ao estabelecimento da doença, tornou o mapeamento dela mais facilitado, e desse modo, obteve-se uma orientação individualizada a fim de evitar novamente este cenário. Dessa forma, foi relatado por pacientes e acompanhantes, uma cativante sensação de amparo e acolhimento. Esse mecanismo foi pontuado como importante impulsionador para a perpetuação do projeto.

CONCLUSÃO

Ao propiciar uma avaliação profissional conjunta, com desenvolvimento multiprofissional, enfatizou-se grande adesão e desenvolvimento com o tratamento proposto. O atendimento semanal especializado e humanizado proporcionou à equipe, compreensão dos mecanismos de vida de cada paciente. Além disso, o acolhimento tornou-se um parâmetro para a perpetuação e aperfeiçoamento das consultas para melhorar o desempenho dos pacientes e diminuir de forma gradativa os desafios já instaurados.

Palavras-chave: Obesidade ;Equipe multiprofissional ;Comportamento alimentar .

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

O uso de mídias sociais para o fortalecimento de uma atuação ética de nutricionistas

LORRANE PIENARO DA CUNHA[1]; MARIA CECÍLIA GARCIA LEAL[1]; LEWESTTER MELCHIOR DE LIMA[1]; MILENA ALVES DE CARVALHO COSTA[2]. 1. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 1ª REGIÃO, BRASÍLIA - DF - BRASIL; 2. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 1ª REGIÃO, PALMAS - TO - BRASIL.

Introdução

No atual contexto de cibercultura, para se ter sucesso na comunicação com seu público-alvo, os perfis nas redes sociais precisam participar e seguir as regras que são determinadas por cada meio. Para isso, marcas, empresas e entidades se apropriam das formas dinâmicas e da organicidade próprias do discurso dos usuários nessas mídias. Na área da saúde, a interação pela internet possibilita a troca de experiências entre profissionais, pacientes e usuários das redes sociais, sendo assim uma poderosa estratégia para manejar diversos temas, promovendo maior autonomia e autoconfiança entre os usuários. Educação via mídias digitais é de extrema importância para alinhar a postura do profissional nas redes sociais às condutas ética, seguindo as orientações do Código de Ética e Conduta do Nutricionista (CECN). O objetivo deste trabalho é analisar a produção de vídeos curtos sobre ética da atuação profissional do nutricionista.

Metodologia

Trata-se de um estudo de relato de experiência com análise de dados qualitativos e quantitativos. O Conselho Regional de Nutricionistas da 1ª Região (CRN1) analisou publicações gerais de nutricionistas na rede social Instagram e deparou-se com muitas postagens com imagens corporais contendo antes e depois, pessoas com corpos "idealizados", "recebidos" de marcas e produtos, além do exercício ilegal da profissão. Assim, foi vista a necessidade de produzir vídeos curtos, com temáticas específicas de acordo com o Conselho Federal de Nutricionistas, com a intenção de passar informações tendo o diferencial o uso de linguagem clara, didática e direta, já que nos deparamos diariamente com a falta de informação. A principal temática foi a atuação ética dos nutricionistas. As métricas usadas na comparação quantitativa foram fornecidas pelo aplicativo próprio da rede social. Entre as disponíveis para avaliação, foram selecionados o alcance e a interação por representarem a dimensão da abrangência do conteúdo divulgado. O perfil estudado tem como público-alvo os nutricionistas e o conteúdo dos vídeos abordam temáticas diversas. Os vídeos estudados tinham como mote os seguintes artigos do CECN: art. nº 56, art. nº 57, art. nº 58, e o art. nº 60.

Resultados

A quantidade total de vídeos publicados entre janeiro e dezembro de 2023 foram de 43, desses, 4 destacaram. A média de alcance dos quatro vídeos analisados foi de 5.328,75 por postagem. No quesito interações, a média foi de 722 por publicação. Os quatro vídeos analisados corresponderam a um alcance 25.8% maior que os demais publicados, bem como resultaram em 204.79% a mais no número de interações. Os comentários que foram feitos foram em grande maioria positivos, contudo, comentários negativos demonstraram falta de conhecimento sobre o CECN.

Conclusão

Portanto, a realização de publicações educacionais sobre ética profissional para nutricionista foi efetiva e fundamental para esclarecer eventuais dúvidas sobre o CECN. Realizar mais vídeos entrou como ações do CRN1.

Palavras-chave: nutricionista;nutrição;mídia social;educação;vídeos.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

O uso do podcast como recurso de educação nutricional para colaboradores em um hospital de grande porte em São Paulo

CRISTIANE ALMEIDA HANASIHIRO; ALINE RAMALHO DOS SANTOS; MARISA CHICONELLI BAILER; MARIA FERNANDA JENSEN KOK. HOSPITAL SAMARITANO HIGIENÓPOLIS, SAO PAULO-SP - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Educação Alimentar e Nutricional se conceitua como um objeto de ação multiprofissional e transdisciplinar, em que o conhecimento e o aprendizado, contínuo, propõem-se a desenvolver a autonomia e a voluntariedade ante os hábitos alimentares saudáveis, fazendo o uso de recursos e abordagens educacionais ativas.

Com o avanço das tecnologias digitais e da acessibilidade à internet, as mídias sociais ganharam popularidade. Uma das estratégias para alcançar maior engajamento, interação e visibilidade para conteúdo é o uso podcasts.

O podcast é um conteúdo em áudio, disponibilizado por meio de arquivo ou streaming. A palavra é a junção de Pod, que significa Personal On Demand, com Cast, que vem de broadcast, que é o arquivo de áudio digital. Essa é uma das suas vantagens. Ele pode ser escutado sob demanda, ou seja, quando o usuário desejar.

Trimestralmente como ação para os colaboradores do Hospital são realizadas palestras no auditório de forma presencial com temas voltados para Educação nutricional. Com o objetivo de disponibilizar o conteúdo e aumentar a visibilidade em diferentes agregadores, foi criado o podcast Dica do Nutri.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo metodológico de desenvolvimento de um podcast educativo ao disponibilizar os episódios em diferentes agregadores. O podcast Dica da Nutri, compreende episódios distribuídos de forma trimestral.

Foram desenvolvidos a partir do segundo semestre de 2023, nos meses de agosto e novembro, concomitante à apresentação da palestra presencial.

Os episódios tiveram como base os temas e conteúdos abordados nas palestras: Alimentos diet x light e Alimentação x saúde intestinal.

O roteiro foi escrito com linguagem simples e os episódios foram gravados na plataforma Anchor, por um único locutor, com a inclusão de efeitos sonoros e ajustes de tempo. A distribuição foi realizada na plataforma Spotify.

A divulgação foi realizada com o auxílio da equipe de RH da empresa através de um comunicado por e-mail para todos os colaboradores.

RESULTADOS

O episódio do tema Alimentos diet e light com 7:28 minutos de duração apresentou 14 reproduções, enquanto o episódio Alimentação e saúde intestinal com 7:02 minutos de duração apresentou 35 reproduções.

CONCLUSÃO

A iniciativa apresentada neste trabalho fortalece as ações de educação alimentar e nutricional, colaborando para a ampliação do repertório dos educadores sobre a temática de nutrição para sua inclusão no ambiente de trabalho de forma cotidiana. O podcast surge como uma tecnologia alternativa com enorme potencial para ser utilizada a serviço do processo de educação e orientação.

Além disso, o podcast pode ser ouvido em diversos dispositivos e junto com outras atividades do dia a dia, como exercício físico, no transporte ou fazendo a limpeza da casa. Esse fácil acesso e consumo ajuda a compartilhar a informação para um maior número de pessoas.

Palavras-chave: Educação nutricional ;Podcast;Alimentação saudável.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Papel da monitoria no desenvolvimento de atividades com metodologias ativas na disciplina de Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição

MARIA CLARA LIMA DA SILVEIRA; BRUNNA KARLA DE SANTANA FERNANDES; KARINA FELIX DIAS FERNANDES; MAIARA DA COSTA LIMA; KATARYNE ÁRABE RIMÁ DE OLIVEIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOÃO PESSOA - PB - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A introdução à docência durante a graduação é essencial na evolução e melhoria da dinâmica do ensino e aprendizado, promovendo benefícios bidirecionais, melhorando a construção e fixação do conhecimento, como também, a relação professor-aluno. Essa relação ajuda ainda na promoção de diálogos e adesão dos alunos às atividades propostas. No seu desenvolvimento a monitoria deve fazer uso de estratégias de ensino problematizadoras e centradas na participação efetiva dos alunos para a construção de um processo de aprendizagem flexível, interligado e critico. Este resumo objetivou apresentar um relato sobre as estratégias de ensino desenvolvidas na disciplina de Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição.

MÉTODOS

As atividades de monitoria envolveram as correções de atividades avaliativas através de *slides* interativos apresentados de forma colaborativa com os alunos, e aplicação de um *quiz* por unidade de ensino. As ferramentas usadas na correção das atividades eram elaboradas com base em perguntas problematizadoras e após apresentação, os alunos eram indagados e dialogavam sobre suas respostas. Para a realização dos *quizzes*, foi utilizada uma plataforma interativa (*Quizziz*), que era preparada antecipadamente, com questões direcionadas ao conteúdo das unidades. A coletânea contava com questões de cálculo, de sequenciamento e múltiplas escolhas.

RESULTADOS

As turmas nos períodos de monitoria apresentaram características similares com relação à disposição para participação das atividades de ensino, mostrando-se sempre abertos ao aprendizado, o que resultou em melhores performances nas avaliações e na interação da turma entre si. Por ser uma disciplina que possuía um conteúdo programático denso, composto por normas, cálculos e teoria, muito alunos apresentavam dificuldade de assimilação, seja na parte teórica e/ou legislativa, como também na necessidade da utilização do raciocínio lógico para os assuntos com cálculos. Nesse sentido, o desenvolvimento das atividades mais dinâmicas e críticas, principalmente dos *quizzes*, demonstrou ser positivo e estimulante para resolução de problemas de forma efetiva. De modo geral, em todas as atividades, os alunos demonstraram alto nível de concentração e comunicação entre si, desenvolvendo melhor seus pensamentos críticos durante a

discussão das questões, possibilitando uma maior efetivação da aprendizagem com debates mais enriquecedores.

CONCLUSÃO

Foi possível observar que a monitoria é um projeto que efetivamente auxilia no aprendizado completo dos conteúdos e metodologias abordadas em sala, sendo o monitor capaz de dialogar com os alunos frente às distintas realidades, conseguindo acompanhar de forma individualizada as dificuldades de cada um. Espera-se que as ações da monitoria sejam continuadas e que as sugestões sejam consideradas para os novos ciclos de ensino/aprendizagem, mostrando-se esse processo como potencial instrumento no compartilhamento e fortalecimento do conhecimento.

Palavras-chave: Metodologias de ensino;Docência;Alimentação coletiva;Relato de experiência;.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Papel das Empresas Juniores na formação profissional de estudantes de Nutrição

GABRIELA GOMES DE PAIVA; DANIELE CRISTINA DE ALMEIDA; LETÍCIA CLARA COELHO; BRUNA VIEIRA DE LIMA COSTA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Surgem reflexões sobre como as Empresas Juniores vêm se estruturando junto a dinâmica de ensino nas Universidades brasileiras e suas contribuições para a formação profissional e desenvolvimento de competências dos estudantes associados. Assim, este estudo teve como objetivo identificar o perfil dos estudantes atuantes em Empresas Juniores de Nutrição no Brasil, as competências desenvolvidas e as contribuições para formação acadêmica.

MÉTODOS

Estudo transversal, realizado com uma amostra aleatória de estudantes atuantes nas Empresas Juniores de Nutrição do Brasil. Foram coletadas variáveis sociodemográficas; ocupacionais; sobre a atuação relacionada à formação acadêmica; aptidão para ingresso no mercado de trabalho; pretensão de atuação profissional; e percepção dos estudantes das competências adquiridas. Foi utilizado teste Qui-quadrado de Pearson ou Exato de Fisher para determinar diferenças na percepção de competências adquiridas entre os diferentes perfis de atuação. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE 47489421.0.0000.5149).

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 112 estudantes atuantes em 16 Empresas Juniores de Nutrição. A maioria dos estudantes eram mulheres, entre 21 e 24 anos e estavam em períodos intermediários da graduação. A participação em Empresas Juniores de Nutrição influenciou o desenvolvimento de diversas competências, que variaram de acordo com o perfil de atuação do aluno nas empresas. Mais tempo de atuação na empresa ($\geq$6 meses), maior dedicação semanal ($\geq$10 horas semanais) e a atuação em mais de um tipo de cargo (e.g. gerente e consultor) proporcionaram percepção do desenvolvimento de liderança, capacidade de resolução de problemas e responsabilidade social ($p<0,01$). A maioria dos entrevistados declarou se sentir mais apto a ingressar no mercado de trabalho (71,4%), consideraram a participação nas empresas muito importante para formação acadêmica (99,1%) e relataram facilidade na compreensão do conteúdo de disciplinas relacionadas às atividades desenvolvidas nas empresas (99,0%). Por outro lado, apenas um quarto dos alunos tinha realizado cursos sobre empreendedorismo e apenas dois em cada dez indicaram o desejo de empreender após a formação.

CONCLUSÃO

Os estudantes atuantes nas Empresas Juniores de Nutrição eram maioria mulheres, jovens. Perceberam o desenvolvimento de competências relevantes, se sentiram mais aptos para atuar no mercado de trabalho e reconheceram e relacionaram as atividades realizadas nas empresas à formação acadêmica. Este estudo contribui com evidências científicas sobre as Empresas Juniores e suas contribuições para o processo de formação profissional nas Universidades brasileiras.

Palavras-chave: Empresa Júnior;Educação Superior;Nutrição;Empreendedorismo.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Paralisia Cerebral experimental: repercussões do tratamento perinatal com quercetina na atividade locomotora e força muscular de ratos

PAULA BRIELLE PONTES SILVA; EULÁLIA REBECA DA SILVA ARAÚJO; ANA CRISTINA DA SILVA; JAMERSON DA SILVA NASCIMENTO; DIEGO CABRAL LACERDA; RAUL MANHAES DE CASTRO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, CARUARU - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A paralisia cerebral (PC) é uma das condições neurológicas mais comuns ocasionadas por injúrias cerebrais no início da vida representando a causa mais comum de disfunção motora crônica na infância. Nesse contexto, sabe-se que a disbiose intestinal materna aumenta a carga de liposolisssacarídeos (LPS) intrauterino, o que pode contribuir para o dano neurológico observado na PC associada à anoxia perinatal. Os principais mecanismos elucidados associam este insulto com o aumento do estresse oxidativo e neuro-inflamação. Tendo em vista a patogênese da PC e os danos motores associados, a ação de compostos antioxidantes vem sendo investigada. A quercetina é um dos polifenóis mais estudados por sua ação antioxidante e anti-inflamatória frente a vários insultos. Por isso, este trabalho objetiva investigar os efeitos da quercetina sobre a locomoção e força muscular na PC experimental.

MÉTODOS

Trabalho aprovado pelo parecer CEUA nº005/2022. A PC foi induzida por injeção I.P. de 200mcg/kg de LPS do dia 17 a 21 da gestação + anoxia perinatal por 12 minutos. No mesmo período, foi administrada pela mesma via quercetina (50mg/kg) ou solução salina. Os filhotes foram mantidos em condições padrão de biotério até o desmame em ninhadas de 8 animais. Os grupos experimentais foram: Controle salina (CS), controle quercetina (CQ), PC salina (PCS) e PC quercetina (PCQ). Foi avaliada atividade locomotora em campo aberto nos dias 8, 14 e 21 e a força muscular no dia 25 de vida.

RESULTADOS

Os grupos PCS e PCQ apresentaram redução da distância percorrida em relação aos controles ($p<0,05$), porém o grupo PCQ apresentou maior distancia que o grupo PCS ($p<0,05$), denotando melhora neste parâmetro mediante o tratamento. Em relação a força muscular, o grupo PCS apresentou redução de força muscular em comparação ao grupo CS e controle quercetina ($p<0,05$). Animais PC tratados com quercetina apresentaram maior força muscular absoluta e relativa em relação aos animais PC não tratados ($p<0,05$). Além disso, o grupo CQ apresentou maior força muscular em relação ao grupo CS ($p<0,05$).

CONCLUSÃO

Os tratamento com quercetina oferecidos durante o período perinatal foi capaz de aliviar os danos na atividade locomotora e força muscular desencadeados pela infecção por LPS e isquemia-hipóxia neonatal. Embora se postule os efeitos anti-inflamatórios da quercetina como possíveis mecanismos envolvidos nestes resultados, mais estudos são necessários, a fim de mensurar os marcadores de neuroinflamação na PC experimental, a fim de confirmar esta hipotese.

Palavras-chave: Paralisia Cerebral;quercetina;LPS;hipoxia isquemia;Atividade locomotora.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Parâmetros numéricos mínimos de referência do nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar em alguns municípios goianos

JÚLIA ALVES DOS SANTOS COSTA; LARYSSA VITORIA SALES VIANA; JULYANA CARVALHO AMORIM; DAIANY RENALLY FERREIRA BEZERRA; BEATRIZ VITORINO PEREIRA DOS SANTOS; GÉSSICA MÉRCIA DE ALMEIDA. CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO ESCOLAR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS (CECANE UFG), GOIÂNIA, GOIÁS - BRASIL, GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Lei nº 11.947/2009, que instituiu o Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), determina que a responsabilidade técnica pela alimentação escolar nos Estados, Distrito Federal, Municípios e nas escolas federais é do(a) nutricionista. Complementarmente, as atribuições deste profissional e os parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito Programa são determinados pela Resolução nº 465/2010 do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Contudo, apesar de mais de 10 anos das referidas, Lei e Resolução, as Entidades Executoras (EEx) não atendem integralmente essas normativas, realidade constatada pelo déficit de quadro técnico e a inadequação da carga horária mínima deste profissional, aspectos estes que podem afetar o desempenho de todas as suas atribuições. O objetivo deste trabalho é apresentar os parâmetros numéricos do profissional nutricionista no âmbito do Pnae em alguns municípios goianos conforme recomendação da Resolução CFN nº 465/2010.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, cuja coleta de dados foi obtida por meio de questionário padronizado, aplicado com os nutricionistas responsáveis técnicos (RT) do Pnae das EEx goianas e, na ausência destes, o gestor do Programa foi entrevistado. As informações são autorreferidas e a pesquisa tem o parecer do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) sob o número 6.433.163. Para fins deste estudo, utilizou-se uma amostra de 50 municípios, escolhidos aleatoriamente, do projeto guarda chuva que fez levantamento das ações de Educação Alimentar e Nutricional no estado de Goiás. Os dados foram analisados pelo SPSS versão 28.

RESULTADOS

Das 50 EEx entrevistadas, obteve-se que 96% (n=48) apresentavam nutricionistas RT do Pnae, enquanto que 4% (n=2) não contavam com esse profissional. Ainda, dentre as EEx que possuíam nutricionista, 60% (n=30) apresentavam quadro técnico insuficiente para atender o censo escolar, contudo apenas 36% (n=18) cumpriam os parâmetros números em conformidade com a resolução vigente. Quanto ao quesito de carga horária técnica mínima recomendável a ser destinada ao cumprimento das atribuições no âmbito do

Programa, 24% (n=12) destinavam menos que 30 horas semanais para o desenvolvimento das atribuições, e, portanto 72% (n=36) estavam de acordo com a resolução.

CONCLUSÃO

A maioria das EEx não cumprem os parâmetros numéricos dispostos na resolução do CFN nº 465/2010, mesmo transcorrido tempo suficiente para as adequações. Por consequência, pode haver sobrecarga de trabalho e prejuízo no cumprimento das atribuições do(a) nutricionista, que incluem planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação na área de alimentação e nutrição, com consequente impacto na garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada pelos titulares de direito. Adicionalmente, esse cenário também pode contribuir com a desvalorização do(a) profissional nutricionista, uma vez que as condições trabalhistas não ideais podem ser normalizadas, gerando insatisfação e desestímulo profissional.

Palavras-chave: Alimentação escolar;Nutricionistas;Responsabilidade Técnica;Condições de trabalho.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Participação de profissionais da atenção primária em saúde em estudo para implementação do Manual da Alimentação Cardioprotetora Brasileira

FERNANDA JAFET EL KHOURI; JOÃO GABRIEL SANCHEZ TAVARES DA SILVA; ÂNGELA CRISTINE BERSCH FERREIRA. HOSPITAL DO CORAÇÃO - HCOR, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As doenças cardiovasculares são as principais causas de morbimortalidade no mundo. Neste cenário, insere-se o Manual Alimentação Cardioprotetora (MAC), material voltado aos profissionais da atenção primária em saúde (APS) que traduz recomendações nutricionais de protocolos e diretrizes clínicas para pessoas com fatores de risco cardiovasculares modificáveis em uma única estratégia lúdica. Realizou-se um estudo para avaliar uma estratégia de implementação do MAC na APS de dois municípios. Sabendo da rotina dos profissionais e dos múltiplos programas e campanhas que participam, um dos objetivos do estudo foi avaliar a participação dos profissionais de saúde na capacitação à utilização do MAC e sua percepção da incorporação do MAC na sua prática após 6 meses de seguimento.

MÉTODOS

Estudo de implementação híbrido do tipo 2 com desenho de ensaio clínico randomizado em *cluster*. Os serviços da APS de Santos – SP e Foz do Iguaçu – PR (n=59) foram randomizados para receber ou não a estratégia de implementação multifacetada (grupo intervenção – GI e grupo controle – GC, respectivamente). A estratégia contou com uma capacitação com 25 horas de duração, distribuição do MAC e cartilhas nos serviços, além de reuniões de auditoria e *feedback* com os gestores das unidades a cada 2 meses, enquanto o GC apenas recebeu os materiais. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa das Secretaria de Saúde dos Municípios. Registro NCT05310526 no *Clinical Trials*.

RESULTADOS

Todos os profissionais dos serviços do GI dos dois municípios foram matriculados para a capacitação (n=983). Destes, 247 não participaram. Assim, 706 profissionais participaram da capacitação e 596 (84,4%) concluíram. Após 15 dias (T1) e 6 meses (T3) da capacitação, os profissionais foram convidados a responderem um questionário com questões sobre a percepção da incorporação da implementação do MAC. Os profissionais do GI tiveram uma percepção mais favorável que do GC de que a distribuição do material (MAC e cartilha da Alimentação Cardioprotetora) ajudou a entender como a orientação pode ser aplicada (T1=93,0% vs. 76,8%, $p<0,001$ e T3=92,1% vs. 73,9%, $p<0,001$). Sobre a incorporação do material na prática, os profissionais do GI logo após da capacitação concordam que a orientação da Alimentação Cardioprotetora é fácil de ser

incorporada na prática (GI=84,3% vs. GC=75,3%, p=0,003), entretanto, com o seguimento, a concordância de que o material é fácil de ser incorporado diminuiu (GI=80,0% vs. GC=74,5% p=0,072).

CONCLUSÃO

Com os resultados expostos acima é possível verificar que os profissionais que receberam a capacitação possuem maior segurança na utilização do material distribuído e se percebem com maior facilidade para incorporação do material na prática. Os dados reforçam que a capacitação dos profissionais de saúde parece ser uma estratégia interessante para promoção da utilização dos materiais relacionados a Alimentação Cardioprotetora e que também deve ser continuada.

Palavras-chave: Atenção Primária à Saúde;Ciência da Implementação;Doenças Cardiovasculares;Alimentos, Dieta e Nutrição;Equipe de Assistência ao Paciente.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Perfil clínico e nutricional de gestantes de alto risco e suas associações

ISABELA REIS DO NASCIMENTO; KARLA GABRIELLE SALES FERNANDES; LETÍCIA NASCIMENTO RAMOS; FERNANDA GONÇALVES GAMA; ANDREZZA BRITO DE SOUZA; DANIELLE GÓES DA SILVA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, SÃO CRISTÓVÃO - SE - BRASIL.

Perfil clínico e nutricional de gestantes de alto risco e suas associações

INTRODUÇÃO

A gestação de alto risco, ocorre quando as gestantes apresentam, condições clínicas ou obstétricas desfavoráveis durante o acompanhamento pré-natal, como síndromes hipertensivas e diabetes mellitus. O objetivo deste estudo foi avaliar o perfil clínico e nutricional de gestantes de alto risco e suas associações.

MÉTODOS

Estudo com dados secundários dos prontuários de gestantes de alto risco atendidas no ambulatório de nutrição materno infantil do Hospital Universitário de 2020 a 2023. Utilizou-se dados de prontuários de primeira consulta, como: história clínica, antecedentes obstétricos, estilo de vida atual, dados socioeconômicos, antropométricos e consumo alimentar. Foram coletadas as medidas de peso pré-gestacional e estatura autorreferidos e o peso gestacional aferido no atendimento. O estado nutricional pré-Gestacional (PG) classificado de acordo com a Organização Mundial da Saúde, e o ganho de peso gestacional (GPG) foi avaliado conforme novas curvas brasileiras. O consumo alimentar foi avaliado por recordatório de 24 horas, analisando conforme marcadores de consumo alimentar do SISVAN. Utilizou-se teste qui-quadrado com significância de $p<0,05$. CAAE: 00772612.7.0000.0058.

RESULTADOS

Foram avaliadas 48 gestantes, com média de idade de 31,9 (± 6,1) anos, de idade gestacional no início do pré-natal de 9,8 (±4,8) semanas. A média de idade gestacional no ambulatório foi de 27,7 (±6,4) semanas, 44,4% estavam no 2º trimestre e 55,6% no 3º trimestre, 44,7% se autodeclararam pretas e 34,0% planejaram a gravidez. A média de IMC PG foi 30,5 (±6,95) kg/m² e 70,6% apresentavam GPG excessivo. Dentre os principais motivos de encaminhamento ao atendimento, estão: DMG (53,2%), obesidade materna (19,1%) e hipertensão arterial (14,9%). Quanto aos medicamentos e suplementos, 39,6% usavam hipotensivos, 14,6% insulina e 41,7% polivitamínicos. A prática de atividade física regular foi 37,5% e 31,1% consumiam bebidas alcoólicas na gestação. Quanto ao consumo alimentar no dia anterior, 36,2% consumiram embutidos,

34% macarrão instantâneo/salgadinhos de pacote/biscoito salgado e 17% guloseimas. O excesso de peso PG foi associado ao uso de polivitamínicos (p=0,01) e hipotensivos (p=0,08). A HAS associou-se ao sobrepeso PG (p=0,02), uso de hipotensivos (p=0,00), e consumo de guloseimas (p=0,00).

CONCLUSÃO

As gestantes de alto risco apresentavam excesso de peso prévio e durante a gestação. Somado a isso, observou-se hábitos alimentares e estilo de vida preditores de complicações gestacionais. **Apoio:** Pró-Reitoria de Extensão/UFS (ProEx/UFS).

Palavras-chave: Gravidez de Alto Risco;Estado nutricional;Nutrição da Gestante;Saúde Materno-Infantil.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Perfil das denúncias éticas apresentadas ao Conselho Regional de Nutricionistas da 6ª região

ALLAN VICTOR DA SILVEIRA GOUVEIA[1]; SAMUEL PAULINO RODRIGUES MACIEL[2]; RAFAEL ROCHA DE AZEREDO[1]; MARGARETH DA CUNHA XAVIER[3]; RAIMUNDA ALVES DO NASCIMENTO NUNES[3]; ROBERTA MORGANA DA MOTA QUIRINO[3]. 1. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 6ª REGIÃO, MACEIÓ - AL - BRASIL; 2. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 6ª REGIÃO, JOÃO PESSOA - PB - BRASIL; 3. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 6ª REGIÃO, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os conselhos profissionais têm por objetivo orientar e fiscalizar o exercício profissional. Na nutrição, as regras de conduta da profissão estão descritas na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas nº 599/2018 (Código de Ética). As infrações ao código são passíveis de penalidade. O objetivo deste trabalho é analisar o perfil das denúncias éticas recebidas pelo Conselho Regional de Nutricionistas da 6ª Região (CRN-6).

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal realizado a partir dos dados de denúncias éticas recebidas pelo CRN-6 nos anos de 2022 e 2023. As denúncias foram classificadas conforme os capítulos do Código de ética em: (i) Princípios fundamentais, (ii) responsabilidades profissionais, (iii) Relações interpessoais, (iv) Condutas e práticas profissionais, (v) Meios de comunicação e informação, (vi) Associação a produtos, marcas de produtos, serviços, empresas ou indústrias, (vii) Formação profissional, (viii) Pesquisa e (ix) Relação com as entidades da Categoria. Os dados estão apresentados em número de ocorrências e seus respectivos percentuais para cada ano e para o somatório dos dois anos.

RESULTADOS

Foram recebidas 244 denúncias, sendo 126 em 2022 e 118 em 2023. Destas, 33,6% surgiram em Pernambuco (n=82, 49 em 2022 e 33 em 2023), 26,64% no Rio Grande do Norte (n= 65, 15 em 2022 e 50 em 2023), 11,89% na Paraíba (n= 29, 14 em 2022 e 15 em 2023), 10,25% em Alagoas (n=25, 17 em 2022 e 8 em 2023), 3,69% em outras regiões (n=9, 3 em 2022 e 6 em 2023) e 13,93% não informado (n=34, 28 em 2022 e 6 em 2023). Em relação às denúncias, 3,69% são relacionadas aos Princípios fundamentais (n=9), 17,21% às responsabilidades profissionais (n=42), 5,33% às responsabilidades interpessoais (n=13), 3,69% às Condutas e práticas profissionais, 54,92% aos meios de comunicação e informação (n=134), 9,02% à associação a produtos, marcas de produtos, serviços, empresas ou indústrias (n=22) e 6,15% à outras questões, como: denúncias de

responsabilidade da fiscalização ou do ministério público (prontamente endereçadas ao responsável). Das 134 denúncias relacionadas ao nutricionista nos meios de comunicação e informação, 113 (84,33%) foram relacionadas ao artigo 58 do código de ética e de conduta que veda ao nutricionista, mesmo com autorização concedida por escrito, divulgar imagem corporal de si ou de terceiros, atribuindo resultados a produtos, equipamentos, técnicas, protocolos, pois podem não apresentar o mesmo resultado para todos e oferecer risco à saúde.

CONCLUSÃO

Analisar o perfil das denúncias e infrações éticas permite, aos conselhos profissionais, um melhor planejamento das ações em prol da orientação e fiscalização da categoria e, como consequência, de um melhor serviço a população. Neste contexto, a comunicação e a divulgação das atividades profissionais surgem como um importante aliado da categoria na valorização do nutricionista. No entanto, nota-se um alto número de denúncias relacionadas ao descumprimento desta questão.

Palavras-chave: Nutricionista;Pratica Profissional;Ética.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Perfil das equipes das vigilâncias sanitárias da região central do Rio Grande do Sul

LETÍCIA FERRIGOLO DALLA CORTE[1]; MAÍRA DE OLIVEIRA PENNA[1]; LAÍS MARIANO ZANIN[2]; ANA LÚCIA DE FREITAS SACCOL[1]. 1. UNIVERSIDADE FRANCISCANA, SANTA MARIA - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP), FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO (FMRP), RIBEIRÃO PRETO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No Brasil, de acordo com os dados publicados no último boletim epidemiológico referente às Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA), restaurantes, padarias e demais serviços de alimentação encontram-se em segundo lugar, em relação aos locais com maior incidência de ocorrência de surtos alimentares, com 15,1% dos casos. Por esse motivo, as Vigilâncias Sanitárias (VISA) devem atuar diretamente no âmbito sanitário, por meio de ações que regulam os serviços de alimentação, sendo uma das mais importantes áreas do Sistema Único de Saúde (SUS). Sendo assim, por meio deste estudo buscou-se realizar o levantamento do perfil das equipes de vigilância sanitárias em municípios da região central do Rio Grande do Sul, possibilitando qualificações mais alinhadas à realidade do público alvo.

MÉTODOS

Trata-se de estudo de caráter quantitativo, onde foi aplicado um questionário elaborado pelos autores. Participaram do estudo as equipes da VISA que atuam diretamente na VISA dos municípios da região central do Rio Grande do Sul. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Franciscana, na data do dia 19 de dezembro de 2022, tendo o parecer n° 5.828.021.

RESULTADOS

Foram levantados os perfis de 24 autoridades sanitárias de 10 municípios da região central do estado, destas, 54% eram mulheres e 45% eram homens, tendo uma média de 43 anos. Onde 29% têm o ensino médio completo e 71% possuem o ensino superior completo e um tempo de atuação na vigilância sanitária de 7 anos, em média. Dentro dos setores da VISA 15 (62%) autoridades atuam somente no setor da vigilância sanitária e 9 (37%) autoridades atuam em mais de um setor. Quando perguntado sobre capacitações e treinamentos sobre segurança dos alimentos, 66% respondeu que já participou e 25% que nunca participou. Dos 66%, 12% participam anualmente, 25% a cada 2 anos ou mais e 25% só participam uma vez. Quando perguntado se conheciam o termo Cultura de Segurança dos Alimentos, 87% (21 autoridades) responderam que não conheciam. Além disso, 58% acertou a primeira questão, 75% acertou a segunda questão e 87% acertou a terceira questão. Em relação à percepção de risco das 3 questões a que chama mais

atenção, foi “Qual o risco de DTHA, se um manipulador de alimentos lavar a alface apenas com vinagre?”, apenas 1(4%) autoridade respondeu que o risco é muito alto.

CONCLUSÃO

Conclui-se que há uma fragilidade dentro do setor da VISA, principalmente em relação à baixa percepção de risco e baixo conhecimento em CSA. Sendo assim, se faz necessário mais estudo que tenha como foco principal o levantamento do perfil da VISA, para realização de ações educativas mais focadas nesse público. Além disso, a aproximação acadêmica com os setores públicos, onde teve trocas de experiência foi de suma importância para o crescimento profissional de todos os envolvidos, tanto para os pesquisadores quanto para o público alvo da pesquisa.

Palavras-chave: Segurança dos alimentos;Surtos alimentares;Qualidade sanitária.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Perfil de consumo de frutas, verduras e legumes de crianças pré-escolares e seus pais

SOPHIA RODRIGUES HOLZ; DEBORAH CRISTINA LANDI MASQUIO; FERNANDA FERREIRA CORRÊA; SONIA MARIA SOARES RODRIGUES PEREIRA. CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO:

São notórios os crescentes índices do consumo de alimentos processados e ultraprocessados e redução de alimentos in natura e minimamente processados por crianças ao redor do mundo. Este fato contrapõe-se às recomendações propostas pela Sociedade Brasileira de Pediatria, que recomenda o consumo de 3 porções diárias de frutas, legumes e verduras (FLVs) para crianças de 2 a 8 anos de idade.Os hábitos alimentares dos pais têm impacto na alimentação de seus filhos e como será sua relação com os alimentos futuramente. Assim, é necessário analisar não somente os hábitos alimentares de crianças pré-escolares, mas também o consumo de seus responsáveis. Este trabalho teve como objetivo descrever o consumo de FLVs pelos pais e filhos com idade entre 3 e 6 anos, estudantes de duas escolas do município de São Paulo.

MÉTODOS:

Pesquisa de campo observacional, com coleta de dados realizada no segundo semestre de 2023, com 44 pré-escolares e seus responsáveis de duas escolas do município de São Paulo, uma pública e uma particular. O consumo alimentar de crianças e dos pais foi avaliado através de um Questionário de Frequência Alimentar (QFA). Coletou-se informações referentes ao perfil sociodemográfico, como nível de escolaridade, renda familiar, idade e ocupação do responsável. Os responsáveis assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, e as crianças assentiram a participação nesta pesquisa. Trabalho aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário São Camilo, sob o número 3.925.583.

RESULTADOS:

Observou-se que a prevalência de pais que relataram consumir “Nunca ou quase nunca” alimentos como agrião (47,73%), almeirão (50%), jiló (72,73%) e goiaba (36,36%) responderam que seus filhos consomem nunca ou quase nunca os mesmos alimentos, 81,82%, 84,09%, 88,64% e 59,09%, respectivamente, ou seja, estes possuem a menor aceitação. Alimentos como morango (34,09%), cenoura (22,73%) e mamão (18,18%) possuíam frequência das respostas de alto consumo como “5 a 6 vezes por semana” e “1 vez por dia” semelhantes entre pais e filhos. O índice de respostas com menor nível de escolaridade (45,45%) e menor renda familiar (9,09%) estão relacionadas com os pais de crianças matriculadas na escola pública, enquanto os maiores níveis de escolaridade

(83,36%) e renda familiar (63,64%) têm relação com as respostas dos pais das crianças da escola particular. Esta análise reforça a hipótese de que a alimentação dos pais tem influência direta na alimentação das crianças. Pais que consomem pouca quantidade de FLVs têm filhos com o mesmo comportamento alimentar, enquanto os alimentos mais consumidos são os mesmos entre as crianças e seus responsáveis.

CONCLUSÃO:

A frequência alimentar de FLVs dos responsáveis e filhos é semelhante. É necessário incentivar o consumo destes alimentos por meio de ações de educação alimentar e nutricional, não só para as crianças, mas para seus pais também, visando promoção da saúde do público infantil e responsáveis.

Palavras-chave: Criança Pré-Escolar;Consumo Alimentar;Frutas;Legumes.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Perfil de saúde e nutrição de pacientes de pré e pós-operatório de cirurgia bariátrica atendidos em um projeto de extensão do Norte do Brasil.

ANA VICTORIA FREIRE COELHO; SÔNIA LOPES PINTO; FERNANDA CARNEIRO MARINHO NOLÊTO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS, PALMAS - TO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A cirurgia bariátrica tem se mostrado ser um método bastante eficaz para o tratamento da obesidade grave, porém, para o sucesso do procedimento cirúrgico é importante acompanhamento nutricional, já que os hábitos de vida e comportamento alimentar podem interferir no estado nutricional. O papel do profissional nutricionista é preparar o paciente para o procedimento, propondo reeducação comportamental e alimentar, além de acompanhar e promover perda e/ou manutenção de peso saudável e atender as exigências nutricionais do pós-operatório.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional do tipo transversal que avaliou dados sociodemográficos, antropométricos, hábitos alimentares e Transtorno de Compulsão Alimentar Periódica (TCAP) de pacientes de pré e pós-operatório de cirurgia bariátrica participantes de um projeto de extensão, Ambulatório de Bariátrica Bariátrica – Ambbar, do curso de Nutrição de uma universidade pública no Norte do Brasil. O projeto realiza atendimentos nutricionais gratuitos específicos para pacientes com obesidade grave que vão realizar cirurgia bariátrica ou que já realizaram o procedimento. Compôs este estudo, todos os pacientes de pré e pós-operatório (n=100) que foram atendidos entre 2021 e 2022. Para isso, todos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) para iniciar a coleta de dados. Este projeto foi aprovado no Comitê de Ética e Pesquisa (CEP) sob número de protocolo 4.785.268. As consultas foram realizadas de forma presencial e remota. Durante a anamnese os dados foram coletados através de um questionário semiestruturado próprio do projeto.

RESULTADOS

Foram avaliados 100 pacientes, dos quais, 88% eram do sexo feminino, a média de idade foi de 40,4±10,2 anos. No pré-operatório, 79,7% foram classificados com obesidade grau III e apresentaram maior número de comorbidades. Foi observado que 49,1% dos pacientes de pré-operatório apresentavam algum grau de TCAP. Já no pós-operatório, 53,7% dos pacientes apresentaram algum grau de obesidade (I, II e III), tinham menor número de comorbidades, porém, foi observado maior consumo de bebida alcoólica (43,9%) e maior frequência de sedentarismo (61%).

CONCLUSÃO

Os pacientes de pré-operatório apresentam maior número de comorbidades associados a gravidade da obesidade. Já o público de pós-operatório tem melhor perfil de saúde, porém, o comportamento alimentar e hábitos de vida requerem atenção e orientação do profissional nutricionista. Desta forma, podemos afirmar que pacientes que irão submeter-se, ou já realizaram a cirurgia bariátrica necessitam de acompanhamento multiprofissional adequado para motivar e propor mudanças necessárias nos hábitos alimentares e de vida que irão sustentar a perda de peso saudável, com menor risco de recidiva da obesidade.

Palavras-chave: Obesidade Grave;Cirurgia Bariátrica;Nutrição;Projetos em Saúde.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Perfil e Área de Atuação dos Nutricionistas ativos nos Estados do Ceará, Maranhão e Piauí.

EMANUELA CATUNDA PERES[1]; MARY STEFHANY BOUERES PEREIRA FREITAS[1]; ABELARDO BARBOSA MOREIRA LIMA NETO[1]; DANIEL FREIRE LIMA[1]; THIAGO SILVA E QUEIROZ[1]; GLAUCIA POSSO LIMA[2]. 1. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 11REGIÃO, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 11 REGIÃO, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A profissão de Nutricionista é regulamentada pela Lei n.º 8.234, de 17 de setembro de 1991, e tem suas áreas de atuação e atribuições definidas pela Resolução CFN n.º 600, de 25 de fevereiro de 2018. O Conselho Regional de Nutricionistas da 11ª Região (CRN-11) orienta, disciplina e fiscaliza o exercício e as atividades de Nutricionistas e de Técnicos em Nutrição e Dietética que atuam nos Estados do Ceará, Maranhão e Piauí, sendo relevante a caracterização dos profissionais ativos para o planejamento e execução das ações do CRN-11 voltadas à garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada e da Segurança Alimentar e Nutricional da população. Portanto, o objetivo do presente trabalho é caracterizar o perfil dos nutricionistas em sua jurisdição.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo, transversal com abordagem quantitativa, cuja população foi constituída por nutricionistas com inscrição ativos nos 3 estados que compõem a jurisdição do CRN-11. Os dados foram obtidos a partir de uma pesquisa no banco de dados do CRN-11 realizada no mês de novembro de 2023. Foram extraídos e analisados: o número de inscritos por estado, sexo, faixa etária, domicílio e área de atuação de acordo com a Resolução CFN n.º 600/2018.

RESULTADOS

Após a análise dos dados, constatou-se o total de 18.707 inscritos no CRN-11, sendo 14.893 profissionais com inscrições ativas. Notavelmente, a categoria profissional é majoritariamente do sexo feminino, representando 89,5% do total, enquanto apenas 10,5% são do sexo masculino. Quanto à faixa etária dos profissionais, 42,8% têm de 20 a 30 anos; 39,4% de 31 a 40 anos; 11,2% de 41 a 50 anos; e 6,6% acima de 50 anos. E no que diz respeito ao domicílio e às áreas de atuação, 55,7% dos profissionais estão nas capitais e 44,3% nos interiores; atuando em sua maioria na Nutrição Clínica (38,9%),

seguida pela Alimentação Coletiva (33,6%), Nutrição na Cadeia de Produção na Indústria e no Comércio de Alimentos (12,5%), Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão (5,7%), Nutrição em Esportes e Exercício Físico (4,9%), Nutrição em Saúde Coletiva (4,4%).

CONCLUSÃO

O elevado número de profissionais ativos, predominantemente do sexo feminino, reflete a importância e a presença crescente da mulher nesse campo profissional. A análise da faixa etária e domicílio dos nutricionistas revela uma distribuição diversificada, com uma significativa proporção de profissionais entre 20 e 40 anos que residem nas capitais dos estados da jurisdição. Esta distribuição sugere uma forte presença de jovens nutricionistas na região, indicando um cenário dinâmico e propenso a inovações e atualizações constantes. Além disso, a concentração em áreas como nutrição clínica e alimentação coletiva destaca as principais vertentes de atuação desses profissionais, evidenciando oportunidades para o aprimoramento de políticas e ações voltadas a essas áreas específicas.

Palavras-chave: Perfil Profissional;Área de Atuação Profissional;Nutrição.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Perfil profissional de nutricionistas inscritos no Conselho Regional de Nutricionistas da 6ª Região

ALLAN VICTOR DA SILVEIRA GOUVEIA[1]; SAMUEL PAULINO RODRIGUES MACIEL[2]; RAFAEL ROCHA DE AZEREDO[1]; RAIMUNDA ALVES DO NASCIMENTO NUNES[3]; MARGARETH DA CUNHA XAVIER[3]; PAULO JUNIO RIBEIRO DE OLIVEIRA[2]. 1. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 6ª REGIÃO (CRN-6), MACEIÓ - AL - BRASIL; 2. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 6ª REGIÃO (CRN-6), JOÃO PESSOA - PB - BRASIL; 3. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 6ª REGIÃO (CRN-6), RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Desde a criação dos primeiros cursos, nos anos 1930, aos dias atuais, o trabalho dos nutricionistas vivenciou diversas transformações em função das emergentes necessidades sociais e econômicas e das transições demográficas e epidemiológicas. Entre as principais mudanças, destaca-se o incremento e diversificação das áreas de atuação e o expressivo aumento da oferta de vagas, diretamente proporcional ao número de profissionais inseridos no mundo do trabalho. Desta forma, faz-se necessário, para os conselhos regionais de nutricionistas, entender este novo perfil profissional para aprimorar as ações de orientação e fiscalização profissional. Sendo assim, o objetivo deste trabalho é descrever o perfil profissional de nutricionistas inscritos no Conselho Regional de Nutricionistas da 6ª região (CRN-6).

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal realizado a partir dos dados dos nutricionistas inscritos na 6ª região (estados de Alagoas, Paraíba, Pernambuco e Rio Grande do Norte) ofertados pelo *Business Intelligence* (BI) do CRN-6 para o dia 17 de janeiro de 2024. Por serem extraídos em forma de contagem e considerando a ausência de contato pessoal com participantes no contexto da pesquisa, assim como ausência de intervenção com estes participantes, e por se tratar de dados públicos oferecidos pelo sítio virtual do próprio conselho, este estudo é dispensado de apreciação por comitê de ética em pesquisa.

RESULTADOS

O CRN-6 conta com a inscrição de 21.067 nutricionistas distribuídos nos quatro estados da jurisdição. Pernambuco é o estado com o maior número de nutricionistas com 9.109 profissionais (43,23%), seguido da Paraíba com 4.318 nutricionistas (20,49%), do Rio Grande do Norte com 4.277 (20,30%) e de Alagoas com 3.062 (14,53%). Outros 301 profissionais residem em outros estados de fora da jurisdição, mas preferem manter a inscrição neste Conselho. Com relação à faixa etária, a maioria dos profissionais (56,47%, n=11.897) tem idade entre 24 e 35 anos. 89,69% da categoria é composta por mulheres

(n=18.896) e 73,21% por pessoas solteiras (n=15.424). Em relação às áreas de atuação, o CRN-6 conhece a área de 12.747 nutricionistas (60,5%), destes, 50,17% atuam com nutrição clínica (n=6.396), 18,75% em alimentação coletiva (n=2.391), 13,39% com saúde pública (n=1.708) e 17,66% com as demais áreas de atuação (n=2.252).

CONCLUSÃO

Descrever o perfil profissional permite, aos conselhos profissionais, um melhor planejamento das ações e consequentemente, um melhor serviço da categoria à população. Neste contexto, este estudo traz à tona a percepção de que o foco das ações deve ser direcionado para mulheres, pessoas jovens e que atuam com nutrição clínica, trazendo a necessidade de vislumbrar ações que promovam este perfil como um grande aliado para a valorização da categoria.

Palavras-chave: Nutricionista;Pratica Profissional;Conselho profissional;Trabalho em saúde.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Perspectiva de discentes no atendimento nutricional do público diabético em projeto de extensão: relato de experiência

AMANDA PINTO FONSECA[1]; ADRIANA MORAIS BARROS SOARES[1]; LOURANA NEGREIRO DA SILVA[1]; RAYANE LIRA RODRIGUES[1]; BÁRBARA PAIXÃO DE GOIS[2]; ARAÍDA DIAS PEREIRA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS, PALMAS - TO - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSO GOIÂNIA, GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Extensão Universitária tem caráter indissociável das práticas pedagógicas e importância ímpar, pois proporciona o aprendizado e experiência. Na perspectiva do cuidado em saúde, os estudantes têm a oportunidade de compreender as questões e necessidades de diferentes grupos, uma vez que podem fornecer serviços de saúde, educação preventiva e orientação para o público-alvo, com a oportunidade de atuar como agente transformador, compartilhando conhecimentos e incentivando atividades que afetam positivamente a qualidade de vida das pessoas. O objetivo deste trabalho é relatar a experiência de acadêmicos de nutrição no atendimento do público diabético num projeto de extensão.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência, vivenciado no projeto de extensão “Em paz com o Diabetes", realizado pelo curso de Nutrição da Universidade Federal do Tocantins (UFT), com apoio da Liga Acadêmica de Terapia Nutricional (LATEN). As atividades foram realizadas no Centro de Práticas Integrativas e Complementares (CEPIC) no período letivo, nos meses de março de 2022 a junho de 2023. O projeto ofereceu atendimento clínico-nutricional a comunidade externa e acadêmica, a adultos e idosos com diabetes dos tipos 1 ou 2, de forma individualizada, integral e gratuita. Nas consultas nutricionais, sob supervisão da professora orientadora, realizou-se avaliação nutricional antropométrica, laboratorial e dietética, utilizando formulário padronizado com Recordatório de 24 horas (R24h). O usuário recebeu aconselhamento e orientação nutricional, considerando o diagnóstico de diabetes e demais patologias crônicas ou agudas. Além disso, obteve instruções para a leitura dos rótulos de alimentos para propiciar um melhor cuidado.

RESULTADOS

No período das atividades 17 discentes participaram dos atendimentos. Estes realizaram avaliação de sua vivência por meio de questionário estruturado no google forms, sendo as possíveis respostas: “concordo totalmente”, “concordo”, “não concordo nem discordo”, “discordo” e “discordo totalmente”. Na pergunta “o quanto você julga que o projeto Em paz com o diabetes seja importante para sua formação acadêmica?” todos os

participantes avaliaram como “concordo totalmente”. A unanimidade expressou a necessidade de vivência dos acadêmicos na prática clínica. Uma vez que se emprega o modelo de aprendizagem ativa, os discentes buscam estudar e discutir os casos dos pacientes, treinar as medidas antropométricas e a aplicação da anamnese, agregando conhecimento teórico e prático, além de despertar a sensibilidade e empatia ao lidar diretamente com o indivíduo.

CONCLUSÃO

O projeto propiciou aos estudantes a oportunidade de aplicar os conhecimentos obtidos na teoria, uma vez que foram expostos ao contato com o indivíduo, aprendendo no processo sobre o respeito para com o outro, a importância do alimento na vida das pessoas e como adequar as orientações específicas para o diabetes e demais patologias, respeitando a individualidade e a soberania alimentar.

Palavras-chave: Ciência da Nutrição;Atendimento Nutricional;Extensão;Aprendizagem Ativa.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Perspectiva de usuários no atendimento nutricional em projeto de extensão: relato de experiência

IZABELA RIBEIRO GONZAGA[1]; ISABELLA DA SILVA ROCHA[1]; THAMYRYS RIBEIRO DA SILVA[1]; MARIA EDUARDA DUARTE DE SOUZA[1]; BÁRBARA PAIXÃO DE GOIS[2]; ARAÍDA DIAS PEREIRA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS (UFT), PALMAS - TO - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSO GOIÂNIA (UNIVERSO), GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Diabetes Mellitus (DM) é uma doença metabólica que possui causas variadas, ela é advinda da ausência de insulina e/ou da inabilidade dela em realizar corretamente sua função. No DM, há duas categorias principais: tipo 1 e tipo 2. A prevalência do diabetes no Brasil é preocupante, pois o país é o 5º em ocorrência mundial tendo 16,8 milhões de adultos de 20 a 79 anos diabéticos. A alimentação é um dos pilares no monitoramento, assim, o nutricionista exerce um papel indispensável no cuidado integralizado da pessoa com diabetes, contribuindo para o controle da doença, prevenção de suas consequências e auxiliando em um estilo de vida saudável. O objetivo deste trabalho é descrever a avaliação do atendimento realizado pelos usuários atendidos no ambulatório de diabetes.

MÉTODOS

Este trabalho é um relato de experiência da atividade de extensão “Em paz com o Diabetes", o qual disponibiliza atendimento nutricional gratuito para indivíduos diagnosticados com diabetes podendo estar associada ou não a outras doenças crônicas não transmissíveis. A consulta nutricional acontece semanalmente no Centro de Práticas Integrativas e Complementares (CEPIC) na Universidade Federal do Tocantins (UFT). Os atendimentos são realizados às terças-feiras, no turno vespertino, por uma equipe formada por 3 discentes do curso de nutrição da UFT que integram a Liga Acadêmica de Terapia Nutricional (LATEN), eles são acompanhados pela coordenadora do projeto, docente e nutricionista. Ao fim de cada atendimento, os usuários recebem um formulário para avaliação, seguindo o modelo de escala likert de cinco pontos. Assim, os usuários devem selecionar a alternativa que corresponde ao seu nível de satisfação quanto à duração do atendimento, à clareza das informações passadas, à compreensão do assunto abordado, ao ambiente e ao nível de satisfação geral.

RESULTADOS

No período letivo de março de 2022 a junho de 2023 foram realizados 23 atendimentos, sendo 17 consultas nutricionais e 6 retornos. Dos usuários atendidos, 91,3% avaliaram como excelente e 8,3% como muito boa a duração do atendimento. No quesito de clareza das informações repassadas 95,7% consideraram excelente e 4,3% muito bom. Já no que se refere a compreensão do assunto abordado durante a consulta, 91,3% julgaram como

excelente e 8,3% como muito bom. No que tange ao ambiente físico 95,7% consideraram excelente e 4,3% muito bom. E por fim, na avaliação geral, 100% dos atendidos avaliaram como excelente.

CONCLUSÃO

Os atendimentos nutricionais apresentaram impacto positivo, visto que os resultados da avaliação preenchida pelos usuários demonstraram que eles se encontravam satisfeitos em todos os quesitos, desde a qualidade geral, a clareza das informações passadas e o ambiente onde ele foi realizado.

Palavras-chave: Diabetes Mellitus;Serviços de saúde;Terapia Nutricional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Pesquisa, Inovação e Conhecimento em Alimentação e Nutrição: facilitadores e barreiras à implementação da PNAN.

MARIANA TARRICONE GARCIA; DENISE EUGENIA PEREIRA COELHO; ROBERTA MARIA MIRANDA RIBEIRO; MARIA IZABEL SANCHES COSTA; SONIA ISOYAMA VENANCIO. INSTITUTO DE SAÚDE - SES/SP, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A primeira e a segunda versões da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) estabelecem diretrizes que tratam da produção de conhecimento, indicando linhas de investigação que podem orientar sua implementação e valorizar o investimento em pesquisas, fornecendo aos gestores uma base sólida de evidências para apoiar o planejamento e a decisão para a atenção nutricional no SUS. O objetivo deste trabalho foi identificar facilitadores e barreiras relacionados à implementação da diretriz sobre Pesquisa, Inovação e Conhecimento em Alimentação e Nutrição da PNAN.

MÉTODOS

Este trabalho está inserido no projeto "Avaliação dos 20 anos de implementação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição: avanços e desafios", financiado pela Organização Pan-Americana de Saúde e Ministério da Saúde, aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Saúde (CAAE: 56373422.4.0000.5469). O diálogo entre a literatura internacional e nacional sobre implementação de políticas públicas fundamentou a elaboração dos roteiros das entrevistas e dos grupos focais e, posteriormente, das categorias de análise. Foram entrevistados pesquisadores, membros da sociedade civil organizada e atores das três esferas governamentais (coordenadoras da CGAN/CGPAN, técnicos da CGAN, gestores estaduais e municipais da PNAN de um estado por macrorregião do Brasil). Para a análise do material transcrito, foi elaborado um framework de análise e um codebook para categorização.

RESULTADOS

Três facilitadores foram reconhecidos: 1. a parceria com as universidades na produção de conhecimentos para uma política baseada em evidências; 2. o financiamento das pesquisas orientadas para aprimorar a implementação das diretrizes da PNAN, principalmente por meio de editais; 3. a definição de uma agenda prioritária de pesquisa em A&N de interesse nacional e regional. No âmbito do fomento à pesquisa, foram identificados três barreiras: 1. a desigualdade das parcerias estabelecidas entre governo

e universidades/centros de pesquisa, favorecendo apenas grupos mais consolidados no campo; 2. a pesquisa voltada à implementação da PNAN não se constituir como parte de uma política de Estado, o que impacta a prioridade no financiamento; 3. o desalinhamento entre o tempo para a produção do conhecimento e as demandas que vêm da gestão e dos serviços.

CONCLUSÃO

A parceria com universidades/centros de pesquisa foi reconhecida como facilitador, enquanto a desigualdade em relação aos grupos favorecidos foi uma barreira, assim como o desalinhamento entre os diferentes tempos do desenvolvimento da pesquisa acadêmica e das demandas e necessidade de respostas por parte dos gestores da política pública e dos serviços. Foi valorizada a possibilidade de financiamento de pesquisas voltadas ao apoio à implementação da PNAN, mas foi apontada a necessidade de incorporar a pesquisa sobre a implementação da PNAN como parte da política pública, principalmente para seu monitoramento e avaliação.

Palavras-chave: Agenda de Pesquisa em Saúde;Política Nacional de Alimentação e Nutrição;Nutrição em Saúde Pública;Sistema Único de Saúde.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Podcast como uma ferramenta de educação alimentar e nutricional: um caminho para autonomia e autocuidado

LUCIANA GONÇALVES DE ORANGE; LARYSSA REBECA DE SOUZA MELO; KEILLA PEREIRA BATISTA DE MENEZES; MARIA DANIELY DOS SANTOS SILVA; SÂMILA EVELLY TENÓRIO DA SILVA; ALYCIA BEATRIZ DE SANTANA PEREIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, VITÓRIA DE SANTO ANTÃO - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) crescem exponencialmente na rotina humana e utilizar-se do pensamento Freireano, que traz o ensinar na criação das possibilidades, agregando as TIC à Educação em Saúde, potencializa ações previstas nos contornos da Educação Popular em Saúde, possibilitando a construção do pensamento crítico e autônomo da população. Esse trabalho objetiva apresentar métricas de alcance de um *podcast* sobre saúde e nutrição.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência acerca de um projeto de extensão vinculado à uma universidade pública brasileira, o qual tem como produto principal o *podcast* intitulado "Alimentacast". O propósito dessa iniciativa é compartilhar o conhecimento científico sobre saúde e nutrição para a população em geral de maneira mais acessível, a partir da modalidade de entrevistas e debates com especialistas nas áreas abordadas. O Alimentacast conta com a participação de docentes, pós-graduandos e alunos de graduação. Seus episódios são produzidos presencialmente em estúdio situado na universidade ou remotamente pela plataforma *Zencastr*. Após a gravação, o material de áudio passa pelo processo de edição no *software Audacity* e quinzenalmente um novo episódio é exibido nas plataformas digitais. Para esse trabalho, utilizou-se relatórios de métricas obtidas pelas plataformas do *Spotify e Apple Podcasts* no intervalo de tempo de janeiro a dezembro de 2023.

RESULTADOS

No ano de 2023, o Alimentacast produziu e exibiu 23 episódios, sendo os mais escutados os que têm as seguintes temáticas: Nutrição e estética: mitos e verdades; Como se preparar para a seleção de residências; Percepção da autoimagem corporal e as relações com a comida; Comer emocional; Exercício e consciência corporal. Ao observar as últimas análises, o Alimentacast contabilizava mais de 7.740 ouvintes, 2.018 seguidores e 26.307 "starts". Além do Brasil, o programa tem espectadores em mais de sete países, incluindo Portugal, Estados Unidos e Japão. Em 2023, a cidade com o maior número de espectadores do programa foi São Paulo, Brasil. O programa também utiliza um perfil no *Instagram* com 1.399 seguidores, 419 publicações e engajamentos/diálogos orgânicos

com seus pares. Vale ressaltar que o Alimentacast foi pioneiro na modalidade de *podcast* voltado para nutrição no Brasil e já possibilitou a presença de diversos pesquisadores de várias regiões do país e autoridades dentro dessa temática.

CONCLUSÃO

Com base no exposto, pode-se notar o significativo impacto que o projeto Alimentacast vem alcançando durante os seus 5 anos de existência. Configura-se, pois, como um mecanismo de educação em saúde gratuito e atemporal, além de servir como um potencial instrumento para a Educação em Saúde, principalmente no contexto da nutrição. Ademais, destaca-se sua eficácia como uma ferramenta interdisciplinar para a formação da equipe responsável por sua realização.

Palavras-chave: Webcast;Educação em saúde;Promoção da saúde Alimentar e Nutricional;.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Podcast e videocast como ferramentas de propagação de informações sobre saúde e nutrição materno-infantil: um relato de experiência

JOANA VIRGÍNIA VILA VERDE AMORIM DE VASCONCELOS; MARIA VANESSA DE OLIVEIRA FARIAS; MARIA IZABEL SIQUEIRA DE ANDRADE.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS (UFAL), MACEIÓ - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No ensino, os dispositivos tecnológicos auxiliam na promoção de uma discussão coletiva, possibilitando a disseminação das informações de maneira simultânea e rápida. Nessa perspectiva, o uso de métodos de aprendizagem alternativos, envolvendo tecnologias online, corroboram para o aprofundamento de graduandos e na autonomia de raciocínio científico. Sendo assim, percebeu-se a necessidade de se elaborar no âmbito Universitário uma ferramenta de informação que abordasse a teoria e a prática sobre assuntos relacionados à saúde e nutrição do grupo materno-infantil, o qual é permeado de tabus e conhecimentos empíricos para a rotina de cuidados diários. Dessa forma, o objetivo deste estudo é avaliar a implementação de um programa de podcast/videocast no processo de ensino-aprendizagem de acadêmicos do curso de Nutrição e na propagação de informações seguras e científicas para a população materno-infantil.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência, referente à vivência na elaboração e execução de um programa de podcast e videocast, desenvolvido pela Liga Acadêmica de Nutrição Clínica Materno-Infantil (LANCMI), do curso de nutrição da Universidade Federal de Alagoas (UFAL). Nomeado de "Acolhe-MI", o programa configura-se como um projeto de extensão, o qual teve sua execução iniciada no ano de 2023, com episódios gravados e publicados quinzenalmente durante os meses de maio a dezembro. Durante este período, o programa contou com a participação de 12 acadêmicos de nutrição e 2 docentes. Cada programa conta com episódios de até 1 hora de exibição e abrange assuntos relacionados à saúde e nutrição do público materno-infantil, com a participação de profissionais especialistas e de membros das comunidades que apresentavam experiência pessoal com o tema abordado.

RESULTADOS

Durante o período de realização do projeto foram publicados doze episódios, distribuídos em duas temporadas do Acolhe-MI. As entrevistas possibilitaram a discussão de temáticas envolvendo seletividade alimentar, fertilidade, diabetes insulino-dependente, distúrbios/transtornos alimentares, culinária afetiva e aleitamento materno com 24 indivíduos, sendo 13 profissionais de referência e 11 convidados que trouxeram seus relatos de vida. Mediante a experiência em todo o processo de elaboração e execução desse projeto de extensão, é possível relatar a sua importância na promoção de

informações verídicas e embasadas cientificamente, possibilitando o debate da sociedade com os profissionais e estudantes, bem como o conhecimento extramuros.

CONCLUSÃO

A condução do projeto demonstrou impactos positivos na troca de informações e vivências, pois além do contato entre o eixo profissional-aluno, a extensão tem oportunizado uma comunicação social, pois as informações são disponibilizadas gratuitamente através das plataformas digitais utilizadas.

Palavras-chave: Podcast;Vídeo em Streaming;Profissionais;Graduandos;Ensino.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Políticas da agenda de alimentação e nutrição brasileira: experiência de construção de cursos autoinstrucionais

DALVAN ANTONIO DE CAMPOS[1]; DEISE WARMLING[2]; CAROLINA ABREU ARAUJO[2]; ELZA BERGER SALEMA COELHO[2]; SHEILA RUBIA LINDNER[2]. 1. UNIVERSIDADE DO PLANALTO CATARINENSE, LAGES - SC - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os cursos autoinstrucionais são materiais projetados para aprendizagem independente, com instruções pré-determinadas e sem tutores. Atingem grande quantitativo de alunos com taxas de conclusão que variam entre 25,6% e 37,8%. Os cursos disponíveis abordam temas que perpassam as políticas públicas, entretanto são escassos os que trabalham uma política específica, em especial no campo da alimentação e nutrição. O objetivo foi apresentar a experiência de construção de cursos autoinstrucionais relacionados a agenda de alimentação de nutrição brasileira.

METODOLOGÍA

Trata-se de uma experiência de construção de 3 cursos autoinstrucionais intitulados “Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil: Formação de Tutores”, “Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, Bicos, Chupetas e Mamadeiras (NBCAL)” e “Estratégia de Prevenção e Atenção à Obesidade Infantil (PROTEJA)”. O trabalho foi desenvolvido em uma parceria do núcleo da Universidade Aberta do SUS da Universidade Federal de Santa Catarina (UNA-SUS/UFSC) com a Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde (CGAN/MS).

RESULTADOS

Aspectos transversais: Os temas foram trazidos pela CGAN/MS para que os profissionais da Atenção Primária à Saúde compreendessem o conteúdo e funcionamento para implementação das ações. Os desafios transversais foram: reorganização e adaptação dos textos para uma sequência e linguagem de curso; desenvolvimento de estratégias pedagógicas para trilhas de aprendizagem e atividades focadas na prática; e utilização de recursos tecnológicos e mídias para fixação do conteúdo.

Curso Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil: foi montado com base em oficinas presenciais realizadas antes da pandemia de COVID-19. As questões avaliativas foram separadas por unidade. A formação é pré-requisito para atuação dos tutores na APS e o material foi estruturado com base no plano de trabalho que necessitam. Curso NBCAL: por abordar uma norma a linguagem foi o principal enfoque, trabalhou-se as permissões

e proibições da legislação de forma atrativa e com exemplos práticos, desenhos e vídeos. Curso PROTEJA: para conscientizar os profissionais sobre o processo de implementação priorizou-se os aspectos de gestão. Criou-se uma história de um município fictício no processo de implementação, disponibilizado em formato de podcast ao longo do material. Todos os cursos foram ofertados e estão com mais de 15.000 profissionais formados e taxa de conclusão superior a 40%.

CONCLUSÃO

A experiência de desenvolver cursos autoinstrucionais com enfoque na disseminação de políticas públicas específicas trouxe novos desafios para a equipe. O trabalho integrado, a contextualização com a prática e a personalização para cada material foram indispensáveis para construção de cursos que atendessem às necessidades dos profissionais, visando aprimorar os serviços oferecidos à população e fortalecendo a agenda de alimentação e nutrição no país.

Palavras-chave: Educação Continuada;Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação;Cursos de Capacitação.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Pontos críticos acerca do ambiente alimentar em escolas públicas de Macaé, RJ.

ANA LAURA NUNES MACHADO; LUANNA FARIA ESTEBANEZ; ANA ELIZA PORT LOURENÇO; LUANA SILVA MONTEIRO; NAIARA SPERANDIO; PRISCILA VIEIRA PONTES. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO (UFRJ), CENTRO MULTIDISCIPLINAR UFRJ- MACAÉ. MACAÉ, RJ, BRASIL., MACAÉ - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Crianças e adolescentes passam grande parte do tempo nas escolas e são fortemente influenciadas pelo ambiente. Considerando que ambientes alimentares saudáveis contribuem para escolhas mais saudáveis e, portanto, para a prevenção de problemas de saúde e nutrição, é essencial conhecer e regular o ambiente alimentar das escolas. Além disso, é necessário planejar e realizar ações de promoção da alimentação adequada e saudável com a comunidade escolar. Para fundamentar o planejamento de ações mais efetivas, diagnósticos situacionais são ferramentas indispensáveis, uma vez que permitem conhecer os problemas e as reais necessidades locais. O objetivo deste estudo foi identificar pontos críticos do ambiente alimentar para direcionar ações de intervenção em escolas públicas de Macaé, RJ.

MÉTODO

Trata-se da etapa de diagnóstico situacional de um estudo do tipo intervenção, desenvolvido em 2018/2019, pelo Núcleo de Estudos em Saúde, Nutrição e Educação (NESANE). Foram sistematizadas as publicações do NESANE produzidas de 2014 a 2019, que abordavam alimentação e nutrição em escolas de Macaé. Foram ainda realizadas duas oficinas da equipe do NESANE para análise da sistematização e identificação de pontos críticos acerca da situação alimentar e nutricional nas escolas.

RESULTADOS

Foram identificados oito pontos críticos, sendo três diretamente relacionados ao ambiente alimentar: (1) baixo consumo de água pelos estudantes, (2) presença de cantinas não saudáveis nas escolas, e (3) presença de comércio e propaganda de alimentos não saudáveis no entorno das escolas. Os outros cinco pontos são indiretamente relacionados ao ambiente alimentar: (4) elevada prevalência de sobrepeso e obesidade entre estudantes, professores e funcionários; (5) presença frequente de alimentos não saudáveis no lanche escolar; (6) lacuna de formação de professores acerca do tema alimentação saudável; (7) pais/responsáveis da comunidade escolar apresentam dúvidas diversas sobre alimentação e (8) baixa adesão às atividades propostas pela escola.

CONCLUSÃO

Os pontos críticos observados facilitam a identificação de níveis de gerência e atores sociais para intervenções sobre o ambiente alimentar nas escolas do município. Este diagnóstico é estratégico para o direcionamento de políticas e ações que sejam contextualizadas com a realidade das escolas e que possuam maior potencial transformador. Salienta-se que embora seja um diagnóstico de escolas de Macaé, os pontos críticos identificados podem ser comuns a outras escolas brasileiras.

Palavras-chave: Promoção da saúde;Promoção da saúde no ambiente escolar;Diagnóstico situacional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Potencial antibiofilme do extrato vegetal de Xylopia Brasiliensis contra Salmonella Typhimurium

GIOVANA DIAS LIMA; CLÁUDIA VIEIRA PRUDÊNCIO; ALISSY FERNANDA CARDOSO VIEIRA VALOIS. UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA, BARREIRAS - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Salmonella é amplamente difundida na natureza e boa formadora de biofilme, o que favorece sua associação aos surtos de doenças de origem alimentar. Biofilmes podem ser formados em diversos ambientes, como em superfícies de manipulação de alimentos, o que favorece a contaminação cruzada. Pois, a estrutura do biofilme, somada à crescente resistência microbiana, fomenta a persistência do micro-organismo no ambiente e dificulta sua eliminação com uso de desinfetantes. Nesse contexto, a pesquisa por potenciais antimicrobianos naturais tem sido estimulada. Extratos vegetais têm demonstrado resultados promissores pela presença de metabólitos secundários com diferentes mecanismos de ação. Desse modo, por possuir uma rica flora de espécies pouco conhecidas, o bioma Cerrado surge como um potencial campo de estudo. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar o potencial antibiofilme do extrato aquoso de uma planta nativa do bioma (*Xylopia brasiliensis)* sobre a formação de biofilme de *Salmonella*.

MÉTODOS

O biofilme foi induzido em cupons de poliestireno (1 cm^2), lavados e desinfetados com etanol e luz ultravioleta. *Salmonella* Typhimurium ATCC 14028 foi ativada em caldo BHI a 35 ºC por 24 h e adicionada em concentração de 10^5 UFC/mL a meio mínimo de sais. O meio era acrescido ou não de extrato aquoso de folhas de *X. brasiliensis* em concentração de 100 mg/mL. Após 24 h de incubação a 35 ºC foi realizada a quantificação de células planctônicas e aderidas por meio da contagem de células viáveis pela técnica de microgotas em ágar padrão de contagem. As células aderidas foram removidas por sonicação durante 30 min a 45 kHz. As placas foram incubadas a 35 ºC por 8 a 12 h e as colônias contadas com auxílio do contador de colônias. Foram realizadas três repetições e a existência de diferenças avaliadas com uso do teste de Tukey a 0,05.

RESULTADOS

Não foi observada atividade antimicrobiana do extrato sobre o patógeno, dada a observação de uma alta quantidade de células planctônicas. Também não foi observada atividade antibiofilme, pois em presença do extrato foi observada uma quantidade de células aderidas ligeiramente maior (+0,36 $\log_{10}$ UFC/cm^2) que a do controle.

CONCLUSÃO

O extrato aquoso de *X. brasiliensis* não exibiu atividade antimicrobiana ou antibiofilme contra *Salmonella*. Tais resultados não descartam o potencial uso da planta pois por se tratar de uma temática ainda pouco estudada, outras formas de aplicação, com uso de outras partes da planta, ou de outros métodos de extração podem resultar em resultados diversos e contribuir como desenvolvimento de alternativas para controle do patógeno.

Palavras-chave: Segurança alimentar ;Cerrado ;Biofilmes .

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Potencial antimicrobiano de extrato aquoso de pequi (Caryocar brasilienses) contra Salmonella Typhimurium

ALISSY FERNANDA CARDOSO VIEIRA VALOIS; CLÁUDIA VIEIRA PRUDÊNCIO; FLÁVIO SANTOS LOPES; SIMARA STÉFANE ALVES DA ROCHA MOREIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA, BARREIRAS - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA) representam uma relevante questão de saúde pública por atingirem um grande número de pessoas, com consideráveis impactos sobre os sistemas de saúde, a indústria alimentícia e a economia. Tais doenças são ocasionadas pela contaminação de alimentos e/ou água, principalmente por bactérias, fungos e parasitas, que geram infecções e/ou intoxicações alimentares. Dentre as bactérias causadoras de DVA, *Salmonella* se destaca por sua relevância epidemiológica, por ser uma das maiores causas de surtos em todo o mundo. Nesse contexto, considerando a busca de alimentos mais saudáveis pelos consumidores, o uso de conservantes naturais pela indústria alimentícia tem sido estimulado. Assim, o presente estudo avaliou o efeito do extrato de pequi (*Caryocar brasilienses*), um fruto do Cerrado brasileiro, como antimicrobiano contra *Salmonella*.

MÉTODOS

A atividade antimicrobiana foi avaliada por microdiluição e utilizada para determinação da concentração mínima inibitória (CMI). A cultura de *Salmonella* Typhimurium ATCC 14028 foi cultivada em caldo infusão de cérebro e coração (BHI) a 36 ºC por 24 horas. Posteriormente, o patógeno foi inoculado em concentração de 10^5 UFC/mL em microplacas com o mesmo meio acrescido ou não de extrato aquoso de folhas de pequi, em concentração entre 0,039 e 10 mg/mL. As microplacas foram seladas e incubadas em leitor de ELISA a 36 ºC por 24 h. Ao longo da incubação foram realizadas leituras de absorbância a cada 15 minutos a 600 nm. Foram realizadas três repetições e a existência de diferenças avaliada com uso do teste de Tukey a 0,05. A concentração mínima bactericida (CMB) foi analisada por meio do plaqueamento de alíquotas de cada poço em ágar padrão de contagem, cujas placas foram incubadas a 36 ºC por 24 h para avaliação de crescimento.

RESULTADOS

O extrato aquoso de pequi exibiu atividade antimicrobiana contra o patógeno. Das 10 concentrações avaliadas, oito exibiram atividade contra o micro-organismo, com redução de crescimento proporcional ao aumento da concentração de extrato. A MIC e a MBC foram estabelecidas na concentração de 2,5 mg/mL. As concentrações entre 1,25 e 0,078

mg/mL exibiram atividade subinibitória, com crescimento significativamente menor que o controle ($p<0,05$).

CONCLUSÃO

O extrato de pequi apresentou potencial antimicrobiano contra *Salmonella* Typhimurium, o que favorece sua potencial aplicação como conservante alimentar natural, de forma a prevenir as DVA e auxiliar o desenvolvimento de produtos mais seguros e saudáveis.

Palavras-chave: Biocontrole ;Segurança alimentar ;Conservantes naturais .

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Práticas Extensivas em Alimentação e nutrição: relato de experiência de um projeto integrador

IRENE COUTINHO DE MACEDO; LIS PROENÇA VIEIRA; MARSELLE BEVILACQUA AMADIO; TATIANE VANESSA DE OLIVEIRA; ANA MARTA DE BRITO BORGES AVELÃS DE ARAUJO. CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A partir da publicação da Resolução CNE/CES nº 07/2018 os cursos de ensino superior organizaram os seus projetos pedagógicos de modo a contemplar o mínimo de 10% da carga horária em atividades extensionistas devendo ser integradas à matriz curricular e à organização da pesquisa. Unidades curriculares como projetos integradores podem favorecer a interação e diálogo com a sociedade por meio de troca de conhecimentos, geração de autonomia e transformação social. O objetivo deste estudo é relatar a experiência do projeto integrador realizado no segundo semestre de um curso de nutrição no município de São Paulo.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência do desenvolvimento do "Projeto Integrador II: Práticas Extensivas em Alimentação e nutrição na promoção da saúde". A experiência foi relatada nas suas etapas de desenvolvimento desde a concepção, o planejamento e execução no âmbito do colegiado do curso, as orientações e acompanhamento docente e os impactos gerados na comunidade atendida.

RESULTADOS

O projeto adotou o modelo pedagógico da problematização, tendo como tema central o estudar os aspectos biológicos, culturais e sociais da alimentação ofertada em uma instituição assistencial para indivíduos em diferentes ciclos da vida e contribuir para a melhora da qualidade da comensalidade de acordo com a realidade local. Os estudantes do segundo semestre foram organizados em seis grupos entre 5 e 6 pessoas, com acompanhamento docente, identificaram uma instituição assistencial e realizaram uma análise dos pontos críticos relacionados aos alimentos e ao momento da refeição, recursos do ambiente da refeição, utensílios utilizados, mobiliário e a influência deles no comportamento alimentar e adoção de hábitos alimentares saudáveis. Após diálogo com os gestores das instituições apresentaram o relatório dos pontos críticos e sugestões de melhoria. Registrou-se a participação de 29 estudantes, 2 docentes, 6 gestores de instituições, com o desenvolvimento e entrega demandas pelas instituições: folder digital como guia para os pais, sobre a alimentação no lar; caderno de receitas para inserir alimentos mais coloridos; sugestões de preparações para incluir no cardápio em datas comemorativas; material orientativo para implementação de pomar e campanha de

doação de mudas; vídeo educativo para adolescente. Os docentes da disciplina participaram das discussões e ideação das propostas de intervenção e interlocução com os gestores das instituições assistenciais. Os projetos foram apresentados para o grupo de professores e alunos e produzido o relatório completo, que consta nos arquivos do curso.

CONCLUSÃO

As práticas extensionistas nos cursos de graduação favorecem a interação do estudante com a comunidade, gerando conhecimento e transformação social desde os semestres iniciais do curso. O projeto integrador mostra-se como uma oportunidade adequada e eficaz de integração possibilitando a vivência em cenários reais de atuação e intervenção do nutricionista.

Palavras-chave: Curricularização da extensão;Comunidade;Graduação em nutrição.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Prevalência de aleitamento materno exclusivo no estado do Pará no ano de 2023.

FERNANDO CLÁUDIO DA SILVA BEMERGUY; TAINÁ MARTINS MORAES; RAFAELLE DIAS GABBAY; ELIANE MESQUITA DE SOUZA; ROBERTA DE ALMEIDA MENDES; RACHEL COELHO RIPARDO TEIXEIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O aleitamento materno exclusivo (AME) consiste na prática da criança receber somente leite materno e não deve ser oferecido chá, água ou qualquer outro alimento. A Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda que o AME seja realizado até os 6 meses de idade, devendo ser complementado a partir dessa idade até os 24 meses de vida ou mais. O leite materno é o alimento mais completo e adequado para os recém-nascidos. Além da amamentação fortalecer o vínculo entre o binômio materno-infantil e promover saúde à nutriz, também é importante para a proteção à saúde da criança contra diversas doenças crônicas não transmissíveis, como obesidade e diabetes. Assim, o objetivo deste estudo foi analisar a prevalência da prática de aleitamento materno exclusivo em crianças menores de seis meses no estado do Pará no ano de 2023.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo e documental, que utilizou como base de dados a plataforma do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) do Ministério da Saúde e a pesquisa foi feita no período de janeiro de 2024. Foram consultadas informações relacionadas à prática do aleitamento materno até os primeiros seis meses de vida do bebê, referentes a todos os meses do ano de 2023. Como critérios de inclusão considerou-se todos os municípios do estado do Pará, crianças menores de seis meses de ambos os sexos e acompanhamentos registrados tanto pelo SISVAN-web, quanto pelo E-SUS AB (sistema de gestão do bolsa família). Os dados e resultados da pesquisa foram expressos em uma tabela produzida pelo próprio sistema.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 10.373 crianças, das quais cerca de 62% (n = 6.468) foram alimentadas exclusivamente com leite materno até o sexto mês de vida. A presença do AME era verificada através da resposta positiva à pergunta "A criança ontem tomou leite do peito" e das respostas negativas aos itens referentes à ingestão de outros alimentos. De acordo com a OMS, apenas 41% dos menores de 6 meses recebem AME e o valor encontrado no estado do Pará no ano de 2023 foi superior a esse. Dentre os desafios à essa prática, observa-se a introdução precoce de alimentos não recomendados e a necessidade de inserção da lactante no mercado de trabalho, onde muitas vezes existe uma carência de ambientes laborais que sejam favoráveis e adequados à prática. Somado

a isso, constantemente observa-se o déficit de conhecimentos sobre a lactação, que acabam diminuindo a produção de leite.

CONCLUSÃO

Observou-se que no estado do Pará no ano de 2023, mais da metade das crianças menores de seis meses estavam em AME. Apesar da grande maioria ser amamentada exclusivamente até o sexto mês, a porcentagem pode ser aumentada quando os obstáculos encontrados forem sanados e seja reforçada a importância do AME. Para isso, o uso de ações educativas em saúde, com familiares e profissionais, são fundamentais para promover e incentivar o aleitamento materno.

Palavras-chave: Amamentação;Saúde do lactente;Nutrição da criança.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Prevalência de espécies com perfil anti-inflamatório no bacterioma fecal de indivíduos vegetarianos em comparação à onívoros.

LUIZA DIAS MACHADO[1]; LETICIA PACÍFICO DE QUEIROZ SALUSTIANO[2]; LARISSA DA SILVA SOUZA[1]; JOSIAS RODRIGUES[3]; ANA LUCIA BARRETO PENNA[4]; GISLANE LELIS VILELA DE OLIVEIRA[1]. 1. LABORATÓRIO DE IMUNOMODULAÇÃO E MICROBIOTA, INSTITUTO DE BIOCIÊNCIAS, UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA (IBB/UNESP), BOTUCATU - SP - BRASIL; 2. PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM MICROBIOLOGIA, INSTITUTO DE BIOCIÊNCIAS, LETRAS E CIÊNCIAS EXATAS, UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA (IBILCE/UNESP), SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - SP - BRASIL; 3. INSTITUTO DE BIOCIÊNCIAS, UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA (IBB/UNESP), BOTUCATU - SP - BRASIL; 4. DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, INSTITUTO DE BIOCIÊNCIAS, LETRAS E CIÊNCIAS EXATAS, UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA (IBILCE/UNESP), SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - SP - BRASIL.

Prevalência de espécies com perfil anti-inflamatório no bacterioma fecal de indivíduos vegetarianos em comparação à onívoros.

INTRODUÇÃO

Os hábitos alimentares são um dos mais importantes moduladores do eixo microbiota-sistema imunológico, apontando para a importância de estudos na interface nutrição, microbiologia e imunologia. Estudos demonstraram que os macronutrientes, os micronutrientes e os diferentes perfis alimentares moldam a diversidade da microbiota intestinal e os seus metabolismos, impactando a saúde e as doenças humanas. A complexa interação entre os nutrientes disponíveis e a microbiota intestinal pode impactar as respostas imunológicas ao longo da vida, mantendo ou não as condições homeostáticas. A quebra do equilíbrio entre dieta, microbiota e sistema imunológico pode influenciar o desencadeamento de doenças, incluindo doenças autoimunes e alérgicas. Os objetivos deste estudo foram comparar o bacterioma fecal de indivíduos saudáveis com dietas vegetarianas com indivíduos onívoros.

CASUISTICA E MÉTODOS

Até o momento, foram incluídos 35 indivíduos vegetarianos e 22 onívoros. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (nº 4.063.487/2020) e todos os sujeitos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A extração de DNA foi realizada a partir das fezes e a microbiota intestinal foi avaliada por sequenciamento 16S na plataforma Ion Torrent.

RESULTADOS

Embora não tenhamos detectado diferenças significativas na riqueza da microbiota intestinal (índice de Shannon) entre vegetarianos e onívoros, observamos diferenças na diversidade beta, com dois agrupamentos diferentes na análise de coordenadas principais (P<0,05). Através das análises LEfse, detectamos o enriquecimento de alguns membros com perfil anti-inflamatório (Actinobacteria, Clostridia, Faecalibacterium, Bifidobacterium, Lactobacillus, Blautia, Roseburia) na microbiota intestinal de indivíduos vegetarianos, em comparação aos onívoros. Observamos também uma diminuição de espécies que produzem metabólitos relacionados a um perfil anti-inflamatório em indivíduos onívoros e prevalência de espécies com perfil inflamatório, incluindo espécies gram- negativas do filo Bacteroidetes (Bacteroides), Porphyromonadaceae e Parabacteroides.

CONCLUSÃO

Nossos resultados apontaram para a importância de considerar a modulação da nutrição e da microbiota como um fator importante que pode ser utilizado como ferramenta preventiva e terapêutica em diversas condições associadas a doenças inflamatórias.

Palavras-chave: Hábitos alimentares;Vegetarianos;Onívoros;Bacterioma fecal ;Modulação microbiota .

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Prevenção de transtornos alimentares e comer transtornado: relato de experiência de ação itinerante do Projeto de extensão 'Saúde não se pesa"

CÁSSIA MILENA CAVALCANTI DE SANTANA; VIVIAN MIKELLY ESTEVÃO DA SILVA; ÉLLEN ROBERTA DIAS DE FARIAS; ANGÉLICA STEPHANIE INÁCIO DE SOUZA; ROBERTA ALBUQUERQUE BENTO DA FONTE; CYBELLE ROLIM DE LIMA. UFPE, VITÓRIA DE SANTO ANTÃO - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A complexa relação entre o corpo e a alimentação continua sendo um desafio, em especial no que concerne a integralidade do cuidado. Os comportamentos de risco para desenvolver Transtornos Alimentares (TA) dizem respeito a atitudes patogênicas voltadas para a manutenção ou alteração da massa corporal. Enquanto que, o comer transtornado (CT) abrange todo tipo de comportamento alimentar considerado não saudável podendo evoluir para um TA. Diante das relações disfuncionais com o corpo e a comida na sociedade contemporânea, somados aos prejuízos físicos, sociais e psicológicos, é pertinente e relevante o planejamento de ações de educação em saúde/intervenções precoces específicas. O objetivo deste relato foi refletir sobre a ação itinerante do Projeto de extensão 'Saúde não se pesa", realizada em alusão *ao Dia Mundial* de Conscientização de *Transtornos Alimentares*, comemorado em 2 de junho, sobre a temática - Prevenção de transtornos alimentares e comer trantornado.

MÉTODOS

A ação aconteceu no espaço de convivência – "Tenda da Democracia" do Centro Acadêmico da Vitória da Universidade Federal de Pernambuco (CAV/UFPE). O foco da ação foi promover por meio de uma roda de conversa, que teve a duração de 90 minutos, a reflexão acerca de comportamentos que podem levar à adoção de práticas inadequadas em relação à alimentação e a aceitação corporal.

RESULTADOS

A realização da roda de conversa, na qual esteve participando quinze discentes, dos cursos de Enfermagem, Nutrição e Saúde Coletiva, e três docentes, proporcionou uma experiência de multi e interdisciplinaridade vivenciada pela equipe que constitui o projeto de extensão "Saúde não se pesa: uma experiência extensionista do Alimenteamente". A presente ação oportunizou um novo espaço para a construção do conhecimento, extra sala-de-aula, contribuindo ainda, para a consolidação dos conhecimentos, possibilitando a aplicação em saberes práticos e um aprendizado integral e ampliado. Os participantes do projeto de extensão que integram a equipe multi/interdisciplinar, composta por profissionais de saúde (Médico Psiquiatra, Nutricionista, Psicológo, Professor de

Educação Física), docentes e discentes são privilegiados para a compreensão da complexidade envolvida no processo saúde-doença nos TA, sendo esta uma estratégia para a superação do enfoque biomédico e fragmentado da saúde.

CONCLUSÃO

A presente experiência proporcionou acolhimento, inclusão, ressignificação e difusão do cuidado na relação com o corpo e a comida, sendo uma oportunidade para o diálogo e a troca de saberes, proporcionando espaço para interação dialógica entre os indivíduos envolvidos. Além de oportunizar um processo de transformação do comportamento alimentar e da relação com o corpo, sendo também uma potente estratégia que contribui na formação do estudante e transformação social dos sujeitos.

Palavras-chave: Comportamento alimentar;Integralidade em saúde;Transtornos da alimentação.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Prevenir para Transformar: A experiência da extensão universitária na abordagem das Doenças Crônicas Não Transmissíveis em uma escola indígena

THAÍS NUNES ALVES REIS; MICAELE DE SOUSA LEITE; GRAZIELE BRITO DE SENA; THAINÁ OLIVEIRA DOS SANTOS; SAMUEL RODRIGUES BARROS; DIEGO FELIPE DOS SANTOS SILVA. UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO, PETROLINA - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) são decorrentes de uma alimentação e hábitos de vida inadequados, e correspondem a um dos maiores desafios de saúde pública no mundo. Comunidades indígenas, geralmente, são populações que convivem constantemente com a vulnerabilidade social, isso também é notado na atenção à saúde, esta negligência estrutural não combatida acarreta consequências para os indivíduos inseridos nesse contexto. Diante dessa realidade, o presente trabalho teve como objetivo relatar a experiência de um projeto de extensão realizado em uma escola da comunidade indígena, que visou conscientizar sobre os riscos de uma alimentação desequilibrada e como prevenir as DCNT.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência do projeto de extensão intitulado: "Mais ação e Nutrição em escolas indígenas". O projeto foi realizado em uma escola pública estadual, localizada na cidade de Cabrobó-PE, nas dependências da comunidade indígena Truká. Participaram da proposta alunos do Ensino Fundamental II (7º e 8º anos), Ensino Médio (3º ano) e os pais e/ou responsáveis. O planejamento e execução do projeto ocorreu mediante a aplicação de um plano de intervenção, utilizando metodologias ativas que incluíram dinâmicas, atividades lúdicas, jogos e discussões com linguagem adaptada aos diferentes públicos. Foram abordadas as patologias mais prevalentes na população e as estratégias nutricionais para promoção e prevenção em saúde com vistas a diminuir a incidência dessas doenças.

RESULTADOS

Com base nos dados obtidos por meio da avaliação diagnóstica, foi relatado pela equipe gestora que a comunidade apresenta elevados índices de morbimortaldiade relacionados as doenças crônicas não transmissíveis. Posterior a intervenção realizada, observou-se, na fala e durante a interação com os públicos, uma carência de informação persuasiva que os levassem a adoção de uma alimentação equilibrada, assim, a compreensão sobre a relação da alimentação com DCNT não rompia instruções médicas superficiais e proibitivas. Com a intervenção, verificou-se que os alunos, de forma geral, demonstraram aprendizado e satisfação, embora tenha tido mais impacto nos alunos do 8º. Os pais também mostraram alta satisfação, participação e interesse.

CONCLUSÃO

Diante dos resultados obtidos, é possível depreender a relevância de promover a educação alimentar e nutricional constante e assertiva em comunidades indígenas, que muitas vezes enfrentam desafios relacionados a obtenção de informações referentes à alimentação e nutrição e ao acesso à saúde pública. Além de desempenhar papel essencial na prevenção de DCNT, oferecendo ferramentas e conhecimentos necessários para escolhas alimentares saudáveis e duradouras.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional;Doenças Crônicas Não Transmissíveis;Extensão Universitária.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Produção de material e jogo educativo para ações de educação alimentar e nutricional em uma escola de ensino fundamental da cidade de Ouro Preto MG realizadas pelo Pet Nutrição

KARINE MARLLENY NEVES CORRÊA; SARA VITÓRIA SOARES DE DEUS VIEIRA; FELIPE QUINTÃO GONÇALVES; LAURA MELLO VELOSO COELHO; WALLISSON POLICARPO MAIA; SÔNIA MARIA DE FIGUEIREDO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa de Educação Tutorial (PET) é um programa do Governo Federal vinculado ao Ministério da Educação tendo como premissa o tripé educacional ensino-pesquisa-extensão. No curso de graduação em Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto temos o PET-Nutrição que oportuniza aos seus integrantes realização de atividades que surgem a partir das demandas do curso e da comunidade, conta-se com o suporte de tutoria de professor que direciona e auxilia na conclusão das diversas atividades. Dentre as atividades no contexto extensão realiza-se atividades de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) em escolas municipais de Ouro Preto (MG). O objetivo foi realizar ações lúdicas com acessibilidade no trabalho com crianças visando conscientizar sobre escolhas de lanches mais assertivos e nutritivos e assim melhores entendimento sobre alimentos ultraprocessados e *fast food.*

MÉTODOS

Para a produção dos materiais realizou-se pesquisa baseando principal O Guia Alimentar para População Brasileira utilizou-se o programa Canva para a edição e montagem do material. Três módulos para definir o tipo de material a ser produzido e avaliar a ludicidade, se promovia espaço de vivência educativa, a aceitabilidade e se cumpriria os objetivos. O público alvo foram 120 crianças com faixa etária de 06 a 10 anos matriculados do primeiro ao quinto ano do Ensino Fundamental I de uma escola municipal de Ouro Preto (MG). O material foi impresso Papel Couche Fosco 210g A1, garantindo assim a durabilidade.

RESULTADOS

Foram produzidos dois materiais: uma história em quadrinhos abordando o contexto escolar das crianças que levam de casa o lanche destacando a importância da escolha de alimentos mais saudáveis e diminuição do consumo de alimentos ultraprocessados e *fast food.* E um jogo criativo de corrida de tabuleiro que em seu percurso continha perguntas acerca dos ensinamentos adquiridos na história. A ação foi realizada em um dia de semana, em parceria com o professor de Educação Física das turmas, um segundo encontro ocorreu em fim de semana houve apresentação das atividades realizadas aos pais das crianças. Percebeu-se grande interação dos alunos e uma participação efetiva durante

as atividades. Ao final das atividades observou-se que os alunos conseguiram compreender a importância das escolhas dos alimentos para o bem estar e a saúde. Pensando na melhoria de seus próprios lanches.

CONCLUSÃO

Após a produção das ações lúdicas pôde-se verificar que o jogo e material educativo foram eficientes na realização das atividades de EAN e proporcionaram às crianças conhecimentos da importância de sua alimentação com maior acessibilidade e conscientização de uma alimentação adequada e escolhas de lanches assertivos e nutritivos e melhor entendimento sobre ultraprocessados e *fast food.* Para os grupo de petianos a ação foi uma excelente oportunidade e suporte para melhora de habilidades, e desenvolturas e melhorando as competência para o trabalho com crianças e pais em ambiente escolar.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional;Guia alimentar;Crianças.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Produtos técnico-tecnológicos em nutrição como ferramentas de promoção à saúde

MICHELLE VARGAS REGINATTO[1]; FRANCELIANE JOBIM BENEDETTI[2]; ANA PAULA GULARTE BARBOSA[3]; MARCIA MONTAGNER MAIA[3]; JOSIANE LIEBERKNECHT WATHIER ABAID[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, SANTA MARIA - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FRANCISCANA, SANTA MARIA - RS - BRASIL; 3. INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA, SANTA MARIA - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A constante evolução tecnológica tem revolucionado a área da nutrição, oferecendo oportunidades únicas para promover a saúde em diversos espaços. O objetivo deste estudo é apresentar três produtos técnico-tecnológicos (PTT) em nutrição, que podem ser utilizados em ações de promoção da saúde, junto a indivíduos e grupos populacionais de todas as faixas etárias por profissionais da área e gestores de saúde. Adaptando-se a diferentes necessidades e demandas, reconhecem, assim, a Educação Alimentar e Nutricional como campo de conhecimento na promoção e prática autônoma de hábitos alimentares saudáveis.

MÉTODOS

Estudo descritivo de três PTT promotores de hábitos alimentares saudáveis. O primeiro é o jogo de tabuleiro Super Lanches, composto por 95 cartas, tabuleiro e manual de instruções; auxilia pais e responsáveis na escolha de alimentos mais saudáveis para compor o lanche escolar reforçando a relação da criança com os alimentos; o segundo, o portal educativo Esquadrão da Manu - desvendando o mundo dos alimentos, lúdico, com linguagem simples, apresenta uma história, em que um grupo de crianças, com o auxílio da mamãe combatem os vilões (doenças causadas pelo consumo inadequado de alguns alimentos) e adquirem super poderes, trazendo informações pertinentes, através de animações, material para impressão, vídeos com dicas, auxiliando as crianças na tomada de decisão quanto às escolhas alimentares. Por último, o jogo digital Comida de Verdade, composto de três jogos de mecânicas e gêneros diferentes, com quatro personagens não binários e distintas etnias, contempla o grau de processamento dos alimentos e a sua pontuação segue a lógica: alimentos e/ou bebidas in natura e minimamente processados pontuam mais; os processados, não interferem na pontuação e os ultraprocessados perdem pontos; traz, na página inicial do jogo, um guia para as escolas, com sugestões de atividades, validado por profissionais da saúde e da educação.

RESULTADO

Os três PTT podem ser utilizados de forma contínua, por diferentes faixas etárias, grupos sociais e em diversos espaços: o Super Lanches está na fase de prototipagem; o Esquadrão da Manu - desvendando o mundo dos alimentos

(https://esquadraodamanu.wixsite.com/esquadraodamanu) e o jogo digital Comida de Verdade, na versão computador (https://felipetto.itch.io/comida-deverdade-pc) e mobile (https://felipetto.itch.io/comida-de-verdade-mobile), finalizados e implementados para acesso de todos.

CONCLUSÃO

Observou-se que os PTT são potenciais ferramentas, de alta complexidade, pelo potencial educativo e teor inovativo, que têm como base as diretrizes alimentares brasileiras. A utilização dessas inovações pode contribuir para uma abordagem mais personalizada e educativa e, dessa forma, fortalece a eficácia das ações de promoção da saúde em qualquer espaço. Ainda, a integração de tecnologia na prática nutricional pode ser uma estratégia promissora para enfrentar os desafios contemporâneos relacionados à saúde e nutrição.

Palavras-chave: Dieta saudável;Nutrição da criança;Alimentação escolar;Tecnologia educacional;Saúde materno-infantil.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Programa CRN3-Educadores: relato de experiência

LUCIA HELENA LISTA BERTONHA; ANDRÉ AUGUSTO MARQUES LAMIN; RITA DE CASSIA BERTOLO MARTINS; IRENE COUTINHO DE MACEDO; MARIA DE LOURDES DO NASCIMENTO; WELLITON DONIZETI PUPOLIN. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 3 REGIÃO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa CRN3-Educadores é uma iniciativa do Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região (CRN-3), instituido pela Portaria CRN-3 nº 375/2022, tem como objetivo atuar junto às instituições de ensino, visando contribuir para formação coerente com as exigências éticas e técnicas para atuação profissional. Participam do programa nutricionistas que atuam como docentes, pesquisadores e coordenadores de cursos de graduação em Nutrição e Técnico em Nutrição e Dietética (TND). Considerando que "ensino, pesquisa e extensão" é uma importante área de atuação prevista ao nutricionista e a necessidade de estreitar as relações entre as entidades formadoras e o CRN-3, tornase relevante relatar a experiência do Programa CRN3-Educadores com vistas a gerar reflexões sobre o seu impacto e efetividade, objetivo ao qual se propõe este trabalho.

MÉTODOS

A pesquisa teve uma abordagem descritiva documental sem necessidade de Registro no Sistema CEP/CONEP, tendo em vista o que preconiza o artigo 1º da Resolução CNS 510/2016. Foram utilizados dados dos relatórios de gestão e plano de metas disponíveis no Portal da Transparência do CRN-3, bem como os relatórios internos de cada uma das edições considerando o número de participantes a cada ano, o número de Instituições de Ensino representadas, o formato dos encontros e os principais temas abordados entre os anos de 2022 e 2023.

RESULTADOS

Nos anos de 2022 e 2023 participaram 146 nutricionistas de 52 instituições de ensino (43 de ensino superior e 9 técnicos) dos Estados de São Paulo (SP) e Mato Grosso do Sul (MS). Ao todo, foram 6 encontros sendo 4 on-line e 2 presenciais(SP e MS). Os principais temas abordados foram: diretrizes curriculares; curricularização da extensão; estágios em Nutrição; educação à distância; inteligência artificial. Os encontros aconteceram no formato de roda de conversa, iniciando com uma explanação conceitual, seguido de organização em pequenos grupos para compartilhamento de experiências e discussão a partir de perguntas norteadoras para tomada de decisão e resolução de problemas. Para a prática do acolhimento foram indicadas atitudes como "exercitar a escuta empática", "não julgar ou criticar", "refletir e encontrar sentido"; "compartilhar as suas experiências". A cada encontro, os participantes preencheram uma ficha de avaliação para as quais se

destacam como pontos fortes os temas e a abordagem e, como fragilidades, o pouco tempo destinado para as discussões nos pequenos grupos e fechamento dos resultados.

CONCLUSÃO

O CRN-3 Educadores é um importante meio de comunicação e aproximação com os nutricionistas que atuam na formação profissional. Entretanto, há necessidade de estabelecer estratégias que favoreçam a maior adesão em número de educadores e de instituições de ensino, bem como o estabelecimento de carga horária adequada para ampliar a escuta aos participantes, especialmente para os encontros presenciais.

Palavras-chave: Formação profissional;Nutrição;Educadores ;Conselho Profissional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Programa CRN3-Jovem: relato de experiência

LUCIA HELENA LISTA BERTONHA; ANDRÉ AUGUSTO MARQUES LAMIN; WELLITON DONIZETI PUPOLIN; MARIA DE LOURDES DO NASCIMENTO; IRENE COUTINHO DE MACEDO; RITA DE CASSIA BERTOLO MARTINS.
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 3 REGIÃO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

Introdução

O aumento expressivo de novos inscritos no Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região (CRN3) tem exigido uma aproximação dos estudantes de nutrição, elucidando quanto as competências do Sistema Conselho Federal de Nutricionistas/Conselhos Regionais de Nutricionistas (CFN/CRN) e as respectivas legislações relacionadas ao exercício profissional. Assim, o Programa CRN-3 Jovem foi iniciado no ano de 2015 do qual participam estudantes regularmente matriculados em cursos de graduação em Nutrição e Técnico em Nutrição e Dietética (TND) indicados anualmente pelos seus respectivos Coordenadores dos cursos dos Estados de São Paulo e Mato Grosso do Sul. No advento de completar 10 anos de existência, torna-se relevante relatar a experiência deste programa com vistas a gerar reflexões sobre o seu impacto e efetividade, objetivo ao qual se propõe este trabalho.

Métodos

A pesquisa teve uma abordagem descritiva documental sem necessidade de Registro no Sistema CEP/CONEP, tendo em vista o que preconiza o artigo 1º da Resolução CNS 510/2016. Foram utilizados dados dos relatórios de gestão e plano de metas disponíveis no Portal da Transparência do CRN3, bem como os relatórios internos de cada uma das edições considerando o número de participantes a cada ano, o número de Instituições de Ensino representadas, o formato dos encontros e os principais temas abordados entre os anos de 2015 e 2023.

Resultados

Ao longo das edições do CRN3-Jovem participaram o total de 960 estudantes (847 de graduação e 113 de cursos técnicos) de 69 instituições de ensino (57 de ensino superior e 12 técnicos). Na primeira edição (2015) houve a participação de 35 estudantes e, em 2023, 226 estudantes, revelando um aumento de 545,71%. Em função da pandemia, os encontros passaram a acontecer no formato *on-line*, o que favoreceu a inscrição de um número maior de estudantes, passando de uma média de 74,8 para 146,5 estudantes a partir de 2020, abrangendo os Estados de São Paulo e de Mato Grosso do Sul. Os principais temas abordados que se repetiram em todas as edições foram: estrutura e funcionamento do Sistema CFN/CRN; Código de ética e conduta do Nutricionista e do TND; exercício ilegal da profissão; atribuições do nutricionista e do TND. A partir de

2020 o programa passou a incluir o relato de trajetória profissional de nutricionistas de referência para inspiração aos estudantes. Em 2023, os encontros presenciais foram retomados e integrados aos encontros *on-line*, adotando um modelo híbrido que otimizou as atividades propostas no programa.

Conclusão

O Programa CRN3-Jovem tem sido uma importante ação de aproximação entre os estudantes e o Sistema CFN/CRN, entretanto, destaca-se a necessidade de estabelecer estratégias que favoreçam a adesão e continuidade no programa, a participação de um número maior de representantes das instituições de ensino, bem como a maior efetividade do caráter multiplicador do programa.

Palavras-chave: Formação Profissional;Estudantes;Graduação em Nutrição;Tecnico em Nutrição e Dietética;CRN3 Jovem.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Programa Nacional de Alimentação Escolar: Desafios e perspectivas no cenário marajoara

DÉBORA CRISTINA DA SILVA QUARESMA; ANA HELIZA DE JESUS BARTOLOMEU; CLÁUDIA DANIELE TAVARES DUTRA; ISAMERILIAN ROSAULEM PEREIRA DA SILVA; ANDRÉA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO; IVANIRA AMARAL DIAS. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ (UFPA), BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como principal objetivo garantir alimentação saudável e adequada para estudantes da rede básica de ensino. Cabe ao nutricionista responsável técnico (RT) a devida implementação e execução do programa a fim de promover a segurança alimentar e nutricional no ambiente escolar. A Resolução CFN nº465/2010 prevê que haja parâmetros numéricos mínimos de referência de nutricionistas, por entidade executora (EEx), de acordo com o número de alunos atendidos pelo programa. No que concerne aos municípios do Marajó, a realidade social torna desafiadora a execução do PNAE promovendo dificuldades na operacionalização do programa. Neste sentido, este estudo objetiva verificar uma destas dificuldades, por meio do quantitativo de nutricionistas atuantes no PNAE, em municípios do Marajó-Pará.

MÉTODOS

Este estudo é do tipo transversal, descritivo, realizado no ano de 2023, pela equipe CECANE-PA. Foram selecionados 4 municípios das regiões Intermediárias de Breves, no Marajó. Os dados foram obtidos por meio de convites digitais, encaminhados por mídias sociais e *e-mails*, aos nutricionistas que estão inseridos no setor de alimentação escolar das EEx. Foi disponibilizado link de acesso da ferramenta *Google Forms,*® versão 0.8/2015, com perguntas objetivas sobre a execução do PNAE. A análise de dados foi realizada pelo software Microsoft Excel, 2010. Foi aprovado pelo Comitê Ética em Pesquisa, parecer nº 3.738.979 (CEP-ICS-UFPA).

RESULTADOS

Participaram desta pesquisa 4 municípios da Região Intermediária de Breves. Os dados obtidos em relação ao Quadro Técnico (QT) nas EEx foram: Um município possuía um nutricionista; um município possuía quatro nutricionistas; dois municípios tinham apenas o nutricionista RT, lotado no setor de alimentação escolar. Todos os nutricionistas que participaram desta pesquisa possuíam vínculo com os municípios através de contrato de trabalho.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir do exposto, considerando o parâmetro mínimo de nutricionistas para operacionalização do PNAE, segundo a Resolução CFN N°465/2010, conclui-se que, na maioria dos municípios estudados, o quantitativo de nutricionistas que compõe o setor de alimentação escolar não é suficiente para suprir o quantitativo de escolares atendidos nos municípios.

O nutricionista é ator fundamental para execução do PNAE, deste modo, a limitação numérica de nutricionistas lotados no setor de alimentação escolar em municípios do Marajó infere uma política pública mais desafiadora para a região marajoara, tornando inviável a execução das atribuições obrigatórias e complementares do RT e QT.

Palavras-chave: Alimentação Escolar;Nutricionistas;Políticas Públicas de Saúde;Programas de Assistência Alimentar.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Programa Núcleo de Alimentação Escolar e Saúde Interdisciplinar (NAESI)

DANIELA BRAGA LIMA; LARISSA DIAS COSTA; ELIANE GRARCIA REZENDE; TANIA MARA RODRIGUES SIMÕES; GABRIELA ITAGIBA AGUIAR VIEIRA; GISLENE REGINA FERNANDES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS (UNIFAL-MG), ALFENAS - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As escolas são locais valiosos para o desenvolvimento de ações em saúde, de educação alimentar e nutricional (EAN) e investigações do estado nutricional. O Núcleo de Alimentação Escolar e Saúde Interdisciplinar (NAESI) é um programa multidisciplinar que envolve cinco projetos de extensão com o objetivo de disseminar a importância da alimentação, nutrição e saúde no ambiente das escolas de um município do sul de Minas Gerais, primando pela indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

MÉTODOS

As atividades do presente programa no ano de 2023 fazem parte de um estudo mais amplo denominado " Saúde escolar: estudo do município do sul de Minas Gerais", aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CAAE: 63361322.9.0000.5142) desenvolvidas pelos projetos: "CRESCENDO E BRINCANDO COM SAÚDE E NUTRIÇÃO" conduziu avaliação nutricional de crianças; "DE OLHO NO RÓTULO": CONHECENDO O QUE SE COME desenvolveu ações de EAN nas escolas; FLORESCER: NUTRIÇÃO E PROMOÇÃO À SAÚDE realizou atendimentos nutricionais à comunidade; EAT (Education Against Tobacco) desenvolveu ações de prevenção do tabagismo; "NÓS DA NUTRIÇÃO: ENTRE O SABOR, O SABER E O FAZER" atuou na ONG- Serviço de Atenção e Recuperação do Adulto e da Infância realizando EAN e atividades de sustentabilidade com crianças e seus pais. O NAESI divulgou nas mídias sociais ações de EAN e realizou a Feira de Arte, Cultura e Saúde. O estado nutricional foi aferido por meio de peso e altura, e caracterizado segundo o Índice de Massa Corporal para Idade. Os dados antropométricos coletados foram analisados no programa WHO Anthro 3.1., e assim foi estabelecido o estado nutricional, expresso em escore Z. Os dados foram tratados por meio da estatística descritiva.

RESULTADOS

Das 1164 crianças avaliadas, identificou-se que 1,55%, 64,95%, 33,50%, apresentaram um quadro de baixo peso, eutrofia e excesso de peso, respectivamente. Nas escolas e ONG, as ações de saúde e EAN possibilitaram a discussão e compreensão das temáticas relacionadas à alimentação, nutrição e tabagismo, trabalhados com as diferentes faixas etárias. Observou que os atendimentos nutricionais promoveram a prática autônoma e voluntária dos indivíduos de hábitos alimentares saudáveis. A Feira permitiu que as atividades realizadas em todos os meses do ano de 2023 pudessem ser expostas de

maneira didática e com fácil compreensão, a fim de que a população conhecesse um pouco mais afundo do programa existente.

CONCLUSÃO

Os dados revelaram que quase um terço da amostra encontra-se em má nutrição, tais achados, apontam para necessidade de realização da implementação de políticas e programas que visem a EAN. Dessa forma, o Programa NAESI vem contribuir de forma efetiva na promoção de ações que disseminaram informações de alimentação, nutrição e tabagismo que auxiliaram no processo de saúde.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional;Crescimento e desenvolvimento;Promoção da saúde escolar.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Projeto CINUS – Currículo Integrado em Nutrição Social da UNIFASE, Petrópolis, RJ

BRIGITTE VERONIQUE MARIE OLICHON GONÇALVES[1]; THAISE GASSER GOUVÊA[2]; NATÁLIA OLIVEIRA[2]. 1. UNIFASE, PETRÓPOLIS - FRANÇA; 2. UNIFASE, PETRÓPOLIS - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Na formação de um profissional nutricionista generalista, exige-se maior foco nas questões sociais e em sua inserção no SUS, com capacidade de leitura dos problemas locais, com ênfase nos fatores históricos, culturais, sociais, políticos, econômicos e ambientais envolvidos na integralidade do cuidado, da interdisciplinaridade e do trabalho em equipe. Desta forma, o objetivo deste trabalho é apresentar o Projeto CINUS (Currículo Integrado em Nutrição Social), que busca o desenvolvimento de ações sistemáticas e estratégicas, integrando todas as disciplinas do eixo de Nutrição.

MÉTODOS

Em todos os períodos do curso, os estudantes se deparam com ao menos 1 unidade curricular que propicia o contato ao território, através das USF vinculadas à IES e que contam com preceptores Nutricionistas. As atividades práticas se desenvolvem num crescendo, partindo do reconhecimento do território e de seu ambiente alimentar, realizando a avaliação do estado nutricional das pessoas adscritas, ao confrontamento da realidade epidemiológica desta população, a escolha de uma pessoa ou família que represente o território para o desenvolvimento de um PTS, e à consequente construção de instrumentos de educação em saúde e nutricional, culminando, no 7º período, com o estágio curricular nas mesmas unidades. Todas as etapas são baseadas em evidências para melhor efetividade das atividades teórico-reflexivas. Os trabalhos advindos dessas atividades são apresentados semestralmente para divulgação dentro da IES e, também, para potencializar o aspecto interdisciplinar e intimamente interligado, apesar de sua aparente forma curricular linear.

RESULTADOS

O projeto desenvolve nos estudantes um olhar que parte do macro ao micro universo do território, através de análise dos problemas, determinação social da saúde e da alimentação e nutrição, possibilitando o desenvolvimento de olhar crítico frente à realidade e às vulnerabilidades da população, sobretudo quanto ao acesso à alimentação adequada. Busca a compreensão da abrangência desse conhecimento no compartilhamento de saberes e práticas, e na tradução do conhecimento em prática ampla e efetiva, principalmente na atenção básica do SUS. Constroem-se competências que promovem a capacidade de desenvolvimento intelectual e profissional autônomo e permanente: no desenvolvimento do PTS, sobretudo, o trabalho em equipe e a liderança

são competências fundamentais para a atuação dos profissionais no SUS e para a promoção da saúde a partir da qualificação das ações de alimentação e nutrição.

CONCLUSÃO

O projeto está articulado com o SUS, possibilitando a aproximação da realidade vivenciada na dinâmica do trabalho colaborativo na Atenção Básica. Suas características contribuem para a formação de um profissional crítico-reflexivo e engajado com a sociedade, responsável, crítico e humanizado, envolvido na integralidade do cuidado, da interdisciplinaridade e do trabalho em equipe.

Palavras-chave: educação baseada em competências;saúde coletiva;ciência da Nutrição.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Projeto de extensão a nossa comida: cultura, biodiversidade e saúde

ANGELICA APARECIDA MAURICIO; SAMILLY MAYARA MONTEIRO PINHEIRO; GRACEMARY MEDEIROS SCHNEIDER; NIKIARA YUKIMI PUGIM TAKAKI; EDRIELE VERÔNICA FERREIRA LOPES. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANA, CURITIBA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Alimentação é mais do que nutrientes, é também uma forma de relação social, de cuidar e de propagar histórias das famílias, comunidades e povos, preservando saberes e conhecimentos. Porém, mudanças nos padrões alimentares modernos estão afetando negativamente nossas conexões com a cultura alimentar, contribuindo para o desenvolvimento de hábitos alimentares inadequados que auxiliam o aumento de doenças crônicas não transmissíveis e aumentando os gastos em saúde pública. Nesse contexto, e buscando aproximar a universidade e a comunidade (especialmente de idosos que por vezes perdem sua autonomia alimentar e tem suas habilidades diminuídas ante o processo natural de envelhecimento) o projeto tem como principal objetivo resgatar e divulgar a cultura alimentar brasileira, a nutrição por meio de habilidades culinárias, tendo
a culinária afetiva e cognitiva como instrumentos da promoção da saúde e longevidade.

MÉTODOS

Trata-se de projeto de Extensão Universitária que busca integrar universidade e comunidade ao mesmo tempo em que propicia a troca de saberes culinários, incentiva a alimentação saudável e nutricionalmente equilibrada, por meio de oficinas culinárias onde os participantes (idosos inscritos), executam as receitas com o auxílio de alunos extensionistas do projeto. Também são realizadas rodas de conversa com dinâmicas para que os assuntos da nutrição sejam tratados de maneira leve e numa linguagem acessível; além disso, o projeto se estende para a população em geral através de publicações nas redes sociais e da participação em eventos externos (promovidos por outras
instituições e/ou projetos). Para apuração dos resultados, é feito um relatório anual que compila tudo o que foi realizado no período, faz o levantamento dos engajamentos nas postagens nas redes sociais, bem como das impressões e retornos percebidos pela comunidade alcançada pelo projeto.

RESULTADOS

Dentre os resultados observados estão: desenvolvimento e resgate de habilidade culinárias; retorno à prática de cozinhar para seus entes queridos; maior disposição física e
mental; melhora na capacidade cognitiva e memória; resgate de preparações caseiras (especialmente daquelas com carga afetiva); melhora da autonomia alimentar;

esclarecimento e desmistificação de muitos temas relativos à nutrição, além da melhora do aspecto emocional dos participantes, que relatam sentirem-se mais felizes e confiantes após sua participação no projeto.

CONCLUSÃO

A expectativa de vida no Brasil tem aumentado a cada ano. É preciso estar preparado para atender a população mais idosa, mas acima de tudo é importante propiciar ferramentas para que essa população possa viver com qualidade. Este projeto é uma forma de fornecer aos estudantes de nutrição o contato e experiência no convívio social com outras gerações propiciando a intergeracionalidade ao mesmo tempo que propicia aos participantes oportunidades de melhorar habilidades motoras e cognitivas, para além de manter (e criar) vínculos sociais.

Palavras-chave: idoso;extensão;comida afetiva.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Projeto de Extensão: Desenvolvimento de jogos para Unidades de Alimentação e Nutrição

LETÍCIA ALMEIDA SIMÕES; MYLLENA AZEVEDO AMARAL; TAMIRES PEREIRA OLIVEIRA; ERICKA MARIA DA SILVA; JULIANA HONORATO RODRIGUES; ANA CLÁUDIA MAZZONETTO. INSTITUTO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

Introdução

De acordo com o sexto princípio do Marco Referência de Educação Alimentar e Nutricional (EAN): "as abordagens educativas e pedagógicas adotadas em EAN devem privilegiar os processos ativos, que incorporem os conhecimentos e práticas populares, contextualizados nas realidades dos indivíduos, suas famílias e grupos e que possibilitem a integração permanente entre a teoria e a prática". No contexto da alimentação coletiva se faz necessária a incorporação dessas atividades como método de ensino, facilitando a aprendizagem dos funcionários das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e de graduandos de nutrição em sala de aula. O uso de jogos permite uma aprendizagem mais fácil, lúdica e dinâmica, e também facilitam uma maior conexão entre funcionários e nutricionistas. Além disso, estimulam a criatividade dos alunos e nutricionistas para melhoria dos serviços ofereciodos. O objetivo deste projeto é desenvolver jogos que possam ser usados em sala de aula e também nas Unidades de Alimentação e Nutrição a partir da colaboração entre os diferentes indivíduos envolvidos.

Métodos

Foram realizadas pesquisas bibliográficas e criados jogos, que pudessem ser aplicados em Unidades de Alimentação e Nutrição, sobre os tópicos abordados e propostos na disciplina de Alimentação Coletiva do curso de nutrição. Alguns desses tópicos eram: a estrutura organizacional de uma UAN, os tipos de liderança e motivação, gestão de pessoas, e utilização adequada de equipamentos de proteção individual. Os jogos foram testados e avaliados em sala de aula e também durante uma oficina de jogos no instituto de nutrição.

Resultados

Durante o ano de 2023 foram elaborados dois jogos: Cozinha em Ação e Perfil do Nutricionista. O primeiro é um jogo que envolve uma dinâmica de cartas, com o tema estrutura organizacional de uma UAN. Um jogador retira uma carta onde está definido um cargo. Após, joga o dado para poder ver uma dica na carta, e deve fazer seu grupo

adivinhar o cargo através de desenhos. O Jogo Perfil do Nutricionista é um jogo de perguntas e respostas com a temática de Modelos de Liderança, com dicas nas cartas sobre os tipos de liderança (autocrática, democrática e liberal), cartas “Sorte ou Revés” e um tabuleiro. O primeiro jogador escolhe um número referente a dica que quer ouvir, e tenta dizer sobre qual tipo de liderança é aquela carta, se acertar ele anda o número de casas referente ao número de dicas que sobraram. Ganha quem chegar ao final do tabuleiro primeiro.

Conclusão

O projeto atingiu seu objetivo a partir da criação desses jogos, permitindo uma compreensão dos temas abordados de forma lúdica para os alunos e obteve boas avaliações durante as aplicações. Como próximo passo, pretende-se aprimorar os jogos e aplicá-los em UAN. Paralelamente, serão realizadas mais oficinas para fomentar o interesse de outros alunos para participara da criação de mais jogos.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Alimentação Coletiva; Prática Educativa.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Projeto de extensão universitária: alimentação saudável e adequada com crianças de uma instituição filantrópica

FABIANE FABRIS; LAURA PUGEN; MICHAEL BORDIGNON MANDELLI; LOUYSE SULZBACH DAMÁSIO; PAULA ROSANE VIEIRA GUIMARÃES. UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE, CRICIÚMA - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Este resumo apresenta um relato de experiência da extensão universitária realizado no primeiro semestre de 2023 com escolares do Bairro da Juventude, uma instituição filantrópica de Criciúma - Santa Catarina, que busca por inclusão social e profissionalização para os alunos matriculados. Inicialmente o projeto consistia em formar manipuladores de alimentos, tendo como público alvo, mulheres, merendeiras, adolescentes e adultos de baixo nível socioeconômico. Percebeu-se a necessidade de conscientizar as crianças sobre alimentação saudável e o impacto dos ultraprocessados na saúde. O projeto de extensão "Curso de Culinária Profissional e Segurança Alimentar" aprovado e financiado pelo Edital N° Nº 514/2022 do Programa Institucional de Bolsas de Extensão da Pró-Reitoria Acadêmica (PROACAD) da Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC, é desenvolvido através do Curso de Nutrição.

MÉTODOS

As ações foram realizadas durante 8 semanas, com um total de 16 encontros, por meio de aulas teóricas e práticas com as turmas de crianças de 7 a 10 anos. Tiveram por meio de aulas expositivas, cinema, vídeos de animação e dinâmicas de grupos, os temas abordados (grau de processamento de alimentos, alimentos ultraprocessado e os impactos na saúde, quantidade de açúcar nos alimentos industrializados, e como montar um prato saudável). Num primeiro momento receberam orientação sobre o processamento dos alimentos, em suas formas *in natura* (milho), minimamente processado (farinha de milho), processado (milho em conserva), e ultraprocessados (chips de milho). Posteriormente, foi demostrado a quantidade de açúcar presente em alguns alimentos com alto teor. Por fim, quanto ao tema sobre o prato saudável, foi feito uma dinâmica, onde os alunos montavam os pratos. As crianças participaram de forma ativa e interagiram com diferentes tipos de alimentos.

RESULTADOS

Houve mudança de pensamento sobre o que parece ser saudável, após verem na prática a quantidade de açúcares, as listas de ingredientes, o ultraprocessamento dos alimentos.

Entenderam, o que de fato são os macronutrientes e seus diferentes nomes, onde e como estão presentes. Foi notório a curiosidade por parte das crianças, sobre as temáticas abordadas. Além disso, observou-se que a situação de vulnerabilidade social foi um grande desafio, para orientar sobre alimentação saudável com crianças, que muitas vezes não tem acesso a uma alimentação adequada, o que trouxe muita reflexão para os extensionistas envolvidos no projeto sobre a forma de trabalhar os conteúdos.

CONCLUSÃO

Percebeu-se a importância da educação alimentar e nutricional na infância, mesmo em situação de insegurança alimentar. Entregar uma base de conhecimento, sobre o que e porque comemos, para que atualmente e no futuro possam fazer boas escolhas. Na infância todos têm muito interesse em perguntar e compartilhar suas experiências, sendo uma oportunidade de ensinar e conscientizar cada criança sobre sua própria saúde.

Palavras-chave: extensão;alimentação saudável;crianças;ultraprocessados;nutrição.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Projeto de Extensão Universitária Panela Aberta: relato de experiência de uma proposta metodológica para ações de Educação Alimentar e Nutricional baseadas no Guia Alimentar para a População Brasileira.

GABRIELA PONGILUPPI; THAIS DI STASI MARQUES DOS SANTOS; LUIZA FAILLA RIBEIRO; LUANA SOARES DE OLIVEIRA PEREIRA; LETÍCIA SOUZA ALVES; SEMÍRAMIS M. A. DOMENE. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Projeto Panela Aberta (PANELA) é uma iniciativa de extensão universitária criada em 2018 por alunos e professores do Curso de Nutrição. Desde então, 41 extensionistas e 4 nutricionistas apoiadoras já integraram suas atividades. O projeto tem como objetivo geral realizar ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), tendo como referencial teórico fundamental o Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) e o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas.

Por meio de oficinas autorais e publicações nas redes sociais, o PANELA visa disseminar de forma horizontal, colaborativa e construtiva os conceitos da boa alimentação contidos no GAPB, além de promover a prática autônoma de hábitos alimentares saudáveis e a conscientização sobre o Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável - DHAAS.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência sobre a dinâmica das oficinas propostas pelo PANELA, como forma de disseminação do GAPB e de promoção da EAN. A cada oficina, são feitos ajustes de acordo com a conjuntura e demanda, de modo a permitir a aproximação do público com o assunto por meio da escuta ativa e do compartilhamento de saberes.

As duas oficinas autorais são adaptadas para o formato presencial e online. A primeira apresenta a Classificação NOVA dos alimentos, com foco para o capítulo 2 do GAPB; a segunda oficina debate maneiras de superar os possíveis obstáculos para uma alimentação adequada e saudável, com foco no capítulo 5 do GAPB. Por meio da análise de conteúdo, as manifestações e dúvidas apresentadas pelos sujeitos participantes das oficinas, são sistematizadas e orientam o aperfeiçoamento das abordagens seguintes.

RESULTADOS

Entre 2018 e novembro de 2023, o PANELA realizou 54 oficinas e 15 participações em eventos, com alcance estimado de 3948 pessoas.

Dessa forma, entre as avaliações das oficinas e perguntas nas sessões de debate ao final, destaca-se a aceitação do projeto e a contribuição das ações na autonomia dos participantes, de modo a impulsionar escolhas alimentares adequadas e a compreensão de sistemas alimentares sustentáveis.

Por fim, um importante resultado é a participação e premiação do PANELA no Laboratório de Inovação Social em Educação Alimentar e Nutricional (LIS-EAN, 2022), que visou identificar, sistematizar e divulgar experiências exitosas no âmbito da EAN em todo o Brasil.

CONCLUSÃO

O método criado pelo projeto Panela Aberta contribui para disseminar as informações acerca do GAPB. Além de proporcionar troca de conhecimento e saberes, buscamos esclarecer dúvidas e criar ferramentas para promover a autonomia nas escolhas alimentares.

Assim, cumpre suas funções como extensão universitária ao contribuir para a formação de extensionistas, para a divulgação científica do GAPB e, sobretudo, para o incentivo à promoção de uma alimentação adequada, saudável e sustentável a todos.

Palavras-chave: projeto de extensão universitária ;guias alimentares;educação alimentar e nutricional;oficina.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Projeto do Campo à Mesa: boas práticas de manipulação e rotulagem de alimentos para agricultores

KELLY RAYANNE GONDIM SILVA; NATÁLIA LOUISE DE ARAÚJO CABRAL; ESPEDITA PEREIRA MATIAS; MONÍCIO DO NASCIMENTO DA SILVA; TAMIRES GOMES NUNES; LUCIANA FAÇANHA MARQUES. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO, SALGUEIRO - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) de alimentos devem ser aplicadas desde a recepção da matéria-prima, processamento até a expedição de produtos,e a segurança alimentar está intimamente relacionada a essa questão.A agricultura familiar brasileira é responsável por grande parte da produção de alimentosque atende às demandas nutricionais da população, sendo capaz de garantir a evolução social e econômica a partir de formas alternativas de produção e comercialização de alimentos. O objetivo deste trabalho foi capacitar agricultores quanto às BPF e cumprimento das exigências sanitárias com vistas à produção de alimentos seguros, saudáveis e sustentáveis para população.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência sobre o projeto de extensão Do Campo à Mesa, realizado no IFSertãoPE Campus Salgueiro. Atividades como palestras, exposição de vídeos, visitas técnicas e aulas práticas foram ofertadas ao longo de quatro meses com encontros quinzenais dos agricultores com a equipe do projeto composta por nutricionistas e alunos do curso de Tecnologia de Alimentos do campus.

RESULTADOS

Nos encontros iniciais os agricultores passaram por capacitação abordando os temas: alimentos e nutrientes, microrganismos deteriorantes e contaminação dos alimentos. Houve prática de higienização de frutas e hortaliças e exibição de vídeos sobre doenças transmitidas por alimentos. Alguns deles relataram desconhecer os métodos aprendidos e terem uma conduta diferente na sua rotina doméstica. No quinto encontro foi realizada uma visita técnica a uma empresa produtora e distribuidora de fruta, onde foi possível acompanhar todo o processamento desde o plantio, colheita, higienização, armazenamento e distribuição comercial. Essa experiência possibilitou muitos conhecimentos técnicos aqueles que já tinham alguma prática agrícola em seus quintais e comercialização em feiras locais. Contamos com mais um encontro que teve como tema

a rotulagem de produtos processados com a explicação dos alunos de tecnologia sobre as informações nutricionais e normativas desses produtos. Nos últimos encontros realizamos aulas práticas de produção de bolo com reaproveitamento, salgados e elaboração de polpa de frutas.

CONCLUSÃO

Após a realização do projeto houve um maior entendimento dos agricultores sobre a manipulação dos alimentos, noções básicas de higiene e produção de produtos processados. A interação deles durante os encontros e desmistificação de comportamentos cotidianos foi capaz de gerar novos hábitos nas suas rotinas de trabalho e familiar, segundo os relatos. Logo, percebemos a necessidade de mais incentivo a capacitações para um manuseio e comercialização adequada dos gêneros alimentícios produzidos pelos agricultores. Ações como esse projeto devem ser difundidas para elaboração de produtos agroecológicos que possibilitam a geração de emprego e renda a esse público e sistemas alimentares sustentáveis.

Palavras-chave: Processamento de alimentos;Ensino;Rotulagem nutricional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Projeto do campo à mesa: um caminho para uma alimentação saudável, adequada e sustentável

PRISCILA CLAUDINO DE ALMEIDA[1]; LÍVIA BACHARINI LIMA[2]; DENISE CORREIA GOMES[2]; ELIZABETH RODRIGUES BENEDIK[2]; ÉRIKA SOARES DE OLIVEIRA PATRIOTA[3]; JULIANA RODRIGUES SILVA LIBÓRIO[1]. 1. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO, BRASÍLIA - DF - BRASIL; 2. SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL, BRASÍLIA - DF - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SAÚDE COLETIVA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é uma estratégia fundamental para prevenção e controle de problemas alimentares e nutricionais. Nesse sentido, seu desenvolvimento em ambiente escolar pode propiciar impactos positivos na saúde dos estudantes. Por ser a alimentação uma prática social, resultante da integração das dimensões biológica, sociocultural, ambiental e econômica, é importante que a EAN seja realizada por meio de processo de planejamento participativo, com monitoramento e avaliação adequados. Outro ponto relevante é a execução de forma contínua e permanente para obtenção de resultados satisfatórios. Assim, o objetivo do estudo foi descrever a experiência do projeto "Do campo à mesa".

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência o qual descreve o projeto "Do campo à mesa", realizado no período de outubro e novembro de 2023, com estudantes da educação integral de uma escola da rede de ensino pública do Distrito Federal. O projeto foi fundamentado na prática profissional de nutricionistas do Programa de Alimentação Escolar do Distrito Federal em parceria com um Centro Universitário particular, com contribuição dos estudantes do curso de Nutrição.

RESULTADOS

O projeto contou com 4 encontros sobre alimentação adequada, saudável e sustentável, enfatizando o sistema alimentar, permeando pelo plantio, produção, consumo até o destino final. No primeiro encontro "De onde vêm os alimentos?" foram desenvolvidas as atividades "Trilha da agricultura", "Dado do agricultor" e "Plantio de sementes", objetivando a descoberta da origem dos alimentos, a valorização dos alimentos *in natura*, hábitos alimentares regionais e cuidados com o meio ambiente. O segundo encontro "Ciclo dos alimentos" abordou o caminho do alimento até chegar ao consumidor, explicando os graus de processamento (*in natura*, minimamente processado, processado e ultraprocessado) e ingredientes culinários. As atividades foram "Alimentos em ação" e "Amarelinha do processamento". Para o terceiro encontro "Cozinha, um convite à

imaginação!" foi realizada oficina culinária, proporcionando contato direto com alimentos *in natura,* aprendizados sobre higienização, prática culinária, partilha de receitas, consumo de refeições em companhia. Para finalizar, no quarto encontro "O lixo que não era lixo" foram realizadas as atividades "A prática da compostagem", "Quebra-cabeça do desperdício" e "Mural do campo à mesa", incentivando sustentabilidade e utilização integral do alimento. Nos encontros os alunos foram divididos em pequenos grupos e participaram de todas as atividades, revezando-se entre delas.

CONCLUSÃO

As atividades lúdicas do projeto "Do campo à mesa" possibilitaram o aprendizado sobre alimentação adequada, saudável e sustentável, proporcionando a troca de saberes, estimulando conhecimento, autonomia e habilidades culinárias.

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

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Projeto extensionista como porta para educação alimentar e nutricional: um relato de experiência em uma creche filantrópica

LUCIANA RIBEIRO TRAJANO MANHÃES. UNIRIO, RIO DE JANEIRO - RJ - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Atualmente a alimentação da população tem sido tomada por alimentos ultraprocessados, sendo contrária às recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira e predispondo ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Os projetos de extensão são meios importantes de contato do aluno com a sociedade, desempenhando o papel de recriador de conhecimento. Com isso, o objetivo desse trabalho é descrever a experiência de discentes de nutrição atuantes no projeto de extensão NutriAção frente uma ação de educação alimentar e nutricional (EAN).

MÉTODOS

Trata-se de relato de experiência de discentes em nutrição na UNIRIO, atuantes do NutriAção: Projeto de incentivo a alimentação e nutrição saudável nas comunidades, composto por 9 voluntários, 1 bolsista de extensão, 2 bolsistas de integração acadêmica, 1 nutricionista e 1 coordenadora, sendo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAEE) 93050618.8.0000.5285 por atuar com pré-escolares em uma creche filantrópica do Rio de Janeiro. Para realização da ação, houve reuniões de planejamento com a equipe para definir a temática (legumes) e as atividades desenvolvidas. Foi decidida a criação de teatro de fantoches para turmas de 2 a 4 anos e produção de música educativa com melodia do Mundo do Bita®, abordando características como cor, formato e importância nutricional do tomate, cenoura, chuchu e beterraba, além da confecção de fantoches de feltro os representando. As crianças assistiram a apresentação musical. Em seguida, tiveram um momento de experiência sensorial com os legumes in natura. Às turmas de 5 a 6 anos, criou-se a corrida à feira, onde foram confeccionadas figuras representando os legumes escolhidos para sorteio e uma mini banca de alvenaria posicionada em sala simulando uma venda de feira, contendo 5 unidades de cada legume in natura. As crianças foram divididas em 4 por grupo para sortear as figuras dos legumes. Ao sinal, o grupo era estimulado a comprar os legumes sorteados. O intuito da ação foi testar a identificação do vegetal através de atividade lúdica. No final os alunos foram premiados com lápis decorado de feltro representando os vegetais trabalhados.

RESULTADOS

Ação teatro: as crianças foram capazes de identificar os vegetais apresentados e indicaram a compreensão de serem alimentos saudáveis. Assistiram a ação mostrando que a musicalidade e os fantoches coloridos contribuíram para mantê-los atentos e auxiliar na fixação do conteúdo. Ação corrida: todos conseguiram ir em direção ao alimento

representado pela figura sorteada, demonstrando capacidade em identificar os legumes, importante para o estabelecimento de uma boa relação com os alimentos.

CONCLUSÃO

Ações de EAN auxiliam positivamente a relação da criança com os alimentos, impactando na aceitação e na construção de hábitos alimentares saudáveis. A constância na realização de atividades lúdicas na EAN pode contribuir na garantia da segurança alimentar e nutricional dessas crianças.

Palavras-chave: Crianças;Legumes;Educação alimentar e nutricional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Projeto integrador e interdisciplinar como prática educativa na formação do nutricionista

MARSELLE BEVILACQUA AMADIO; JULIANA POLETTO; IRENE COUTINHO DE MACEDO; TATIANE VANESSA DE OLIVEIRA; SANDRA RIBEIRO CAMEIRA. CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os projetos integrados e interdisciplinares podem ser considerados estratégias de metodologias ativas que favorecem o desenvolvimento de uma visão abrangente sobre a atuação profissional, especialmente quando articula diferentes áreas de conhecimento. Assim, o objetivo deste estudo é relatar a experiência do projeto integrador com interação entre os cursos de Bacharelado em Nutrição e Bacharelado em Design Gráfico de uma instituição de ensino superior no município de São Paulo.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de caso do desenvolvimento do componente curricular "Projeto Integrador" do quarto semestre do curso de Bacharelado em Nutrição. A experiência foi relatada nas suas etapas de desenvolvimento desde a concepção, o planejamento e execução no âmbito do colegiado do curso, as orientações e acompanhamento docente junto aos alunos dos cursos de Bacharelado em Nutrição e Design Gráfico.

RESULTADOS

A orientação ao projeto foi fundamentada no modelo pedagógico da problematização, tendo como tema central o desenvolvimento de produtos alimentares para a utilização na alimentação humana, visto ser essa uma das competências previstas para a formação do nutricionista. Os alunos do curso de nutrição, organizados em cinco grupos, escolheram um público-alvo com necessidades específicas e realizaram uma pesquisa de campo baseado nas tendências e inovações de alimentação a fim de identificar as necessidades do mercado. Realizaram, ainda, estudo teórico sobre administração, plano de negócios, marketing, desenvolvimento de produtos, análise sensorial e tecnologia de alimentos. Os produtos adaptados foram: pizza com alto teor proteico para idosos com sarcopenia; molho para petiscos sem sódio adicionado para hipertensos; patê com sabor de atum a base de alga para veganos; hamburguer *light* para lanche escolar de adolescentes e; esfiha enriquecida com vitamina A para pré-escolares. A partir da definição do produto, os estudantes dos cursos de Nutrição e Design Gráfico decidiram conjuntamente, o nome comercial para os produtos, embalagem e rótulo. Os estudantes do curso de Design Gráfico desenvolveram as embalagens considerando o tipo de material mais sustentável, adequados para a conservação, linguagem adequada ao público-alvo destacando os benefícios de consumo. Os projetos foram apresentados a uma banca avaliadora composta

por professores do curso que consideraram a proposta e se existe visibilidade para o mercado.

CONCLUSÃO

A construção e o desenvolvimento de uma estratégia educativa interdisciplinar constituem um grande desafio de um projeto acadêmico e a sua incorporação efetiva pelo corpo discente e docente. No entanto, a estratégia mostra-se como uma ferramenta pedagógica adequada e eficaz de integração possibilitando a vivência em cenários reais de atuação e intervenção do nutricionista.

Palavras-chave: interdisciplinaridade;ensino superior;nutrição.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Projeto mão na massa: autonomia alimentar para o dia a dia

ISABELA INFANTE DE LIMA. CENTRO UNIVERSITÁRIO SUDOESTE PAULISTA (UNIFSP), AVARÉ - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Saber preparar seu próprio alimento é sinônimo de autocuidado, uma vez que a alimentação está diretamente relacionada à saúde como um todo. Cultivar o ato de cozinhar e incentivar as novas gerações para tal, é torná-los sujeitos ativos e funcionais para si mesmos. Dada a complexa transição da juventude para as demandas do caminhar adulto, somado a relevância da prática de atividades de educação alimentar e nutricional no fértil solo do ambiente escolar, o objetivo deste projeto é instigar o desenvolvimento de habilidades culinárias em adolescentes como ferramenta de independência e autonomia para que, desta forma, desenvolvam clareza e senso crítico quanto às suas escolhas alimentares, e evitem fazer dos ultraprocessados e *fast-foods* a base de suas refeições.

MÉTODOS

Dois encontros teóricos sobre cultura alimentar; guia alimentar para população brasileira; grupos alimentares; utensílios e equipamentos domésticos; cortes; métodos de cocção e temperos, e dois encontros práticos com jogo interativo, atividade de raciocínio e preparo de almoço coletivo extraclasse. Trinta dias após a finalização do projeto foi encaminhado aos 32 estudantes um formulário elaborado na plataforma *Google Forms* com questões objetivas para investigar se gostaram de participar do projeto, se após os encontros fizeram alguma preparação culinária em suas casas, se agora, encerradas as atividades, consideram o ato de cozinhar mais importante para a independência e o autocuidado de uma pessoa do que consideravam antes e, por fim, foi solicitado que atribuíssem uma nota de 1 a 10 baseando-se no quanto o projeto contribuiu para seu processo de autonomia alimentar.

RESULTADOS

O formulário foi respondido na íntegra por todos os participantes. Quando indagados se gostaram de participar do projeto, 100% dos alunos responderam que sim. Já em relação se haviam feito preparações culinárias em suas casas, 84,4% afirmaram que sim. A investigação que analisou se os alunos passaram a considerar o ato de cozinhar uma ferramenta importante para a independência e o autocuidado de uma pessoa, obteve sim em 96,9% das respostas, e acerca da nota atribuída para a contribuição do projeto em seus processos de autonomia alimentar, o valor médio alcançado foi 9.

CONCLUSÃO

Toda a organização do conteúdo e das atividades propostas foram cumpridas de maneira coesa, criando uma continuidade lógica que contemplou a exposição dos temas abordados e, posteriormente, a oportunidade destes conceitos serem colocados em prática. Os resultados apontam que o Projeto contribuiu com efetividade para o desenvolvimento de habilidades culinárias enquanto ferramenta de autonomia. A semente da valorização e da compreensão da necessidade do ato de cozinhar foi plantada entre os escolares do 3° ano do ensino médio.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional;Cultura alimentar;Habilidades culinárias;Autocuidado .

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Projeto Mão na Massa: Formação de Hábitos Alimentares Saudáveis Através de Oficinas Culinárias

LUZIA CHRISTINA BORGES DE JESUS[1]; ANNE CAROLYNE INÁCIO DOS SANTOS[2]; ANA DENISE GOUVEA MOREIRA COTRIM[1]; MÁRCIA WILMA FERREIRA DOS SANTOS[1]; RUTE SILVA CAVALCANTI[3]; RENATA CARDOSO GOMES[3]. 1. SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MACEIÓ, MACEIÓ - AL - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MACEIÓ, JUPI - PE - BRASIL; 3. CENTRO UNIVERSITÁRIO MAURÍCIO DE NASSAU - UNINASSAU, MACEIÓ - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO: O Programa Nacional de Alimentação Escolar tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, aprendizagem, rendimento escolar e formação de práticas alimentares saudáveis, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e oferta de refeições que atendam às suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Entre as diretrizes do PNAE, está a inclusão da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional. O presente trabalho tem o objetivo de mostrar o "Projeto Mão na Massa" da Coordenação Técnica de Nutrição e Segurança Alimentar (CTNSA), desenvolvido em um Centro Municipal de Educação Infantil (CMEI) que é um projeto inovador, com o intuito de promover hábitos alimentares saudáveis entre crianças e adolescentes, através de oficinas culinárias. MÉTODOS: O projeto foi desenvolvido em um Centro Municipal de Educação Infantil. A nutricionista supervisora da escola, junto com a equipe da Coordenação Técnica de Nutrição e Segurança Alimentar, desenvolveram uma ação de forma lúdica sobre o consumo de alimentos in natura, minimamente processados e redução do consumo de ultraprocessados para as crianças do ensino infantil. Após essa atividade foi realizada a oficina com a produção de biscoitos saudáveis, confeccionados com banana, aveia e uva passa, ao final da produção foi realizada degustação dos alimentos saudáveis produzidos pelos próprios alunos. RESULTADOS: O projeto mostrou que é possível comer de forma saudável e com sabor agradável, o que pôde ser visualizado através da ótima aceitação dos alimentos produzidos pelos próprios alunos durante a oficina culinária. CONCLUSÃO: O "Projeto Mão na Massa" transcende a simples produção de biscoitos, abraçando uma abordagem holística para incentivar escolhas alimentares conscientes e saudáveis. Ao ampliar o foco para incluir uma variedade de receitas saudáveis, o projeto se torna uma ferramenta educacional valiosa para crianças e adolescentes. As atividades práticas de elaboração de receitas demonstraram ser eficazes, não apenas na formação dos hábitos alimentares saudáveis, mas também na promoção de habilidades cognitivas e culinárias, proporcionando aos participantes conhecimentos que podem ser aplicados em suas vidas cotidianas, na melhora dos hábitos alimentares e também na vida dos seus responsáveis.

Palavras-chave: alimentação escolar;merenda;Educação Alimentar e Nutricional;crescimento e desenvolvimento;lanche saudável.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Projeto MeNu: desenvolvimento e avaliação de oficinas culinárias para desenvolvimento de habilidades culinárias em adultos

CAROLINE DÁRIO CAPITANI; ANA CAROLINA JUNQUEIRA VASQUES; LUIZA MOLINARI ROBERTO; NATÁLIA RICCI; NATÁLIA LEITE LEMES; ISABELA CORAL GERÓLAMO. FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS (FCA) - UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS (UNICAMP), LIMEIRA - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O aumento da prevalência de indivíduos com sobrepeso e obesidade, possui causas multifatoriais, destacando-se o aumento do consumo de produtos pré-prontos e ultraprocessados. Nesse sentido, programas de educação alimentar e nutricional (EAN), utilizando oficinas culinárias, visam desenvolver e estimular as habilidades culinárias domésticas (HCD) sendo eficaz para mudanças de comportamento, contribuindo para a promoção da saúde e permitindo que os indivíduos sejam capazes de priorizar o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados. Assim, o objetivo deste estudo foi desenvolver e avaliar oficinas de EAN utilizando vivências culinárias, como estratégia para estímulo das HCD de adultos, visando promoção da saúde.

MÉTODOS

O estudo avaliou as HCD de funcionários técnico administrativos da UNICAMP, campus Barão Geraldo, SP e Limeira, SP. Participaram dessa etapa quinze funcionários, após consentimento em participar da pesquisa (CAAE: 71026623.3.0000.5404 e 72032723.8.0000.5404). As HCD foram avaliadas por meio do questionário Escala de Habilidades Culinárias Domésticas da Atenção Primária à Saúde (EHAPS). Os referenciais teóricos adotados para desenvolvimento das três oficinas de EAN foram: preceitos da promoção da saúde, diretrizes do Guia alimentar para a população brasileira, conceitos de educação em saúde e princípios do Marco de referência de EAN para políticas públicas. As etapas de desenvolvimento contemplaram: Identificação do grupo de interesse; estruturação e experimentação (piloto) do modelo de ação e análise da qualidade e efetividades das oficinas. O modelo de oficinas de EAN proposto consistiu em oficinas culinárias estruturadas em: exposição dialogada; debate entre participantes; vivências culinárias e avaliações sistemáticas dos encontros por meio de questionários específicos.

RESULTADOS

Os escores indicaram HCD "moderadamente baixas" em 46,7% dos participantes, e "altas" em 46,7%. Apenas um participante apresentou HCD "baixa". As oficinas de EAN, sobretudo em relação às vivências culinárias, foram factíveis e podem ser executadas no campo das práticas educativas de educação em saúde. Todos os participantes reportaram

se sentir muito satisfeitos ou satisfeitos, motivados ou muito motivados em relação a: tempo, domínio pelos mediadores, metodologias utilizadas, mencionando ainda eficácia quanto ao planejamento de refeições após encontros.

CONCLUSÃO

O modelo proposto, além de contemplar os eixos temáticos e referenciais teóricos propostos, foi avaliado de forma positiva pelos participantes em relação à motivação e satisfação. Embora não haja comparação das HCD antes e depois das intervenções, ressalta-se que como continuidade do estudo, está em desenvolvimento um projeto de pesquisa e extensão utilizando o modelo apresentado como estratégia para melhoria das HCD e promoção da saúde.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional;Culinária;Alimentação Saudável;Promoção da Saúde.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

PROJETO PROFISSIONAL FORMADO E HABILITADO JÁ: UMA EXPERIÊNCIA DE SUCESSO DO CRN7

LYLIS SOCORRO LEAL DOS SANTOS NUNES; ROBERTO MORACY PINON FARIAS; ELAINE CRISTINA FIDALGO FERREIRA; RAHILDA CONCEIÇÃO FERREIRA BRITO TUMA; MAURO WENDEL DE SOUZA MATOS. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 7ª REGIÃO, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Lei nº 6.583/1978, define a obrigatoriedade do Registro de Pessoas Físicas e Jurídicas perante os CRNs, o trâmite desse registro demora em média 90 (noventa) dias, o que vai de encontro às expectativas dos egressos, pois a maioria tem demonstrado insatisfação quanto ao longo prazo para expedição da Carteira de Identidade Profissional (CIP). O Projeto foi elaborado e executado a partir de 2017, e tem como principal motivação a entrega da CIP durante a cerimônia de formatura e a garantia da redução do custo da anuidade pelos recém-formados, conforme determinação legal do Sistema CFN/CRN. A parceria é estabelecida com as Instituições de Ensino Superior (IES) de Nutrição existentes nos Estados da jurisdição do CRN-7 (Acre, Amapá, Amazonas, Pará, Rondônia e Roraima). Este trabalho tem como objetivo apresentar o processo de expansão da adesão ao "Projeto Formado e Habilitado Já" no período de 2017 a 2023

MÉTODOS

O trabalho foi realizado em 4 etapas: 1ª- Atualização da lista de IES em funcionamento; 2ª- Mobilização para ampliar a adesão das IES ao projeto; 3ª- Realização de oficinas destinadas à qualificação de conselheiros e fiscais do CRN7 para ministrar a palestra orientadora aos formandos; 4ª- Participação nas palestras e nas cerimônias da formatura para entrega das CIP.

RESULTADO

O projeto teve início no ano de 2017, contando com 1 palestrante e participação de 2 Estados, 5 IES e 259 graduados. Ao longo da execução o projeto se expandiu, e no ano de 2023 conta com 09 palestrantes, participação de 5 Estados, 15 IES e 431 graduados. Excetuando-se os anos da pandemia da Covid 19, período em que foram suspensas as cerimônias presenciais, a média de registro de nutricionistas proveniente do Projeto corresponde a 28% do total anual de inscritos no CRN-7.

CONCLUSÃO

O Projeto teve adesão crescente e contribuiu para melhorar a imagem institucional do CRN7 junto aos nutricionistas e para redução da evasão do profissional, que muitas vezes, após a formatura, ingressavam no mercado de trabalho e não realizavam sua inscrição, contribuindo dessa forma, com o exercício ilegal, sem o devido registro. Trata-se de uma oportunidade importante para criar e fortalecer vínculos entre o futuro profissional e a entidade que o representa perante a sociedade, além de garantir a regularidade profissional junto ao mercado de trabalho. Desta forma o CRN/7 cumpre seu papel regulador e fiscalizador, disponibilizando à sociedade profissionais habilitados para a prestação de seus serviços na área de alimentação e nutrição. Por fim, destacamos um importante incremento (média 28%) quanto ao registro de nutricionistas que prestarão seus serviços à sociedade visando à promoção da saúde e à alimentação adequada e saudável, respeitando os princípios da legalidade dessa atuação profissional, marcada pela concessão de seu título e registro no ato da solenidade de formatura.

Palavras-chave: PARCERIA;HABILITADO;IES;CRN7;FORMATURA.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Projeto Rodas de Saúde e Alimentação Saudável - ROSAS na Comunidade - Reflexões sobre a extensão e educação popular em um curso de Nutrição, Maceió-Alagoas

THERESA CRISTINA DE ALBUQUERQUE SIQUEIRA[1]; RAPHAELA COSTA FERREIRA LEMOS[1]; JULIA MARIA GAMELEIRA SANTOS CALHEIROS[1]; MATHEUS FLORIANO DE OLIVEIRA SILVA[1]; VANILDA DOS SANTOS SILVA[2]; MARTA REJANE FIGUEIRA PITUBA[2]. 1. CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MACEIÓ (UNIMA), MACEIÓ - AL - BRASIL; 2. ASSOCIAÇÃO COMUNITÁRIA, MACEIÓ - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O ROSAS na Comunidade é um projeto de extensão que ocorre nas comunidades do entorno universitário, conhecidas popularmente como Grotas. Teve início em 2016 enquanto prática de ensino na Educação Alimentar e Nutricional. Diante do vínculo gerado transforma-se em um projeto contínuo, que já dura 07 anos. Constitui-se em uma proposta de extensão e educação popular referenciado na pedagogia freiriana. Objetiva-se promover um espaço de diálogos e de integração ensino serviço e comunidade no SUS; além de possibilitar a construção compartilhada do conhecimento, das práticas promotoras da alimentação adequada e saudável.

MÉTODOS

O ponto de partida inicial foi a mobilização e escuta ativa para as necessidades, anseios, saberes e práticas populares do território. Sendo necessário ir além, sair literalmente do espaço universitário e conhecer a comunidade do seu entorno. Um território vivo e surpreendente. Para o desenvolvimento deste projeto foram mobilizadas as lideranças populares. A coordenação foi composta por 2 docentes, 2 estudantes e 2 mulheres da associação. As ações são desenvolvidas pelos estudantes e pela comunidade. O professor é facilitador desse processo. Os locais variam desde as salas de aula, laboratório dietético, clínica, USF, escolas, salão paroquial e a quadra comunitária. Ao longo da pandemia, utilizou-se o espaço virtual. Os temas surgem por meio do planejamento participativo e da demanda dos integrantes da roda. No decorrer de cada semestre podem surgir novos temas, a exemplo do período pandêmico. O público tem variado entre crianças, adolescentes, mulheres e idosos.

RESULTADOS

Ao todo já passaram dezenas de estudantes entre as ações de disciplinas, monitorias e práticas de extensão. Existe uma rede de nutricionistas que já participaram do projeto. Para o docente tornou-se necessário se planejar muito, para reconstruir-se no cotidiano real do agir educativo. No entanto é nítido o aprendizado do estudante na realização das ações comunitárias e nos eventos acadêmicos. O brilho nos olhos estudantes confunde-

se com as luzes nas grotas, a conversa e partilha da comida e dos saberes favorecem uma prática diferente, e por que não dizer, uma prática viva, afetiva. Nos locais há várias potencialidades e saberes possíveis de serem promotores de saúde e que tem contribuído, na formação, para a construção da EAN baseada nas experiências locais. Neste cenário de práticas desponta a construção compartilhada do conhecimento, pactuada com eticidade, criticidade e sem as prescrições e ou imposições tão comuns nas ações de saúde.

CONCLUSÃO

Apesar da riqueza, este caminho participativo também pode ser conflituoso e ou disperso, sendo necessária a paciência histórica e o esperançar da participação para prosseguir, além da reflexão e sistematização para a aprendizagem. O fazer saúde neste projeto tornou-se uma perspectiva ampla, solidária, criativa e interdisciplinar, com uma formação mais humana e socialmente comprometida de todo o projeto.

Palavras-chave: Extensão Comunitária;Educação Alimentar e Nutricional;Participação Comunitária;Saúde Pública.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Promoção da alimentação adequada e saudável e avaliação do estado nutricional de estudantes indígenas Tapuia Tarairiú

ELLEN TUANY DE OLIVEIRA SILVA[1]; PATRÍCIA REGINA ALVES EUGÊNIO[1]; YASMIN DA PAZ FRIEDRICH[1]; GABRIEL DANTAS DE CARVALHO VILAR[1]; NILA PATRÍCIA FREIRE PEQUENO[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE (UFRN), NATAL - RN - BRASIL; 2. UFRN, NATAL - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As comunidades indígenas enfrentam uma série de desafios provenientes da falta de acesso aos recursos naturais e violação de direitos. No estado do Rio Grande do Norte, nenhum dos territórios possui demarcação oficial, o que contribui para uma maior exposição a problemas de vulnerabilidade social e econômica. Ademais, a ausência ou ineficiência de políticas que promovam o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e garantam a Segurança Alimentar e Nutricional desses povos os torna sujeitos a situações de insegurança alimentar e nutricional, contribuindo para o aparecimento de quadros de desnutrição, e problemas relacionados à má alimentação, como obesidade e doenças crônicas não transmissíveis. O objetivo do trabalho foi promover oficinas sobre alimentação adequada e saudável e avaliar o estado nutricional de estudantes indígenas da etnia Tapuia Tarairiú, matriculados em escolas da comunidade Lagoa do Tapará, no estado do Rio Grande do Norte.

MÉTODOS

Estudo transversal, com 120 estudantes. As ações ocorreram nas duas escolas da comunidade, e contaram com recurso de projetor para apresentação de slides, jogos, balança antropométrica e estadiômetro. Cento e três (103) escolares de 6 a 17 anos participaram de oficinas sobre alimentação adequada e saudável que contemplaram o guia alimentar para a população brasileira, os níveis de processamento dos alimentos, a importância da alimentação escolar e a cultura alimentar indígena. A avaliação antropométrica foi realizada em 120 estudantes (pré-escolares de 2 a 5 anos e escolares de 6 a 17 anos) e foi utilizado o IMC como indicador do estado nutricional. O estudo foi aprovado no comitê de Ética em Pesquisa do HUOL-UFRN, CAAE nº 09097919.3.0000.5292.

RESULTADOS

As oficinas possibilitaram maior conhecimento sobre os alimentos, observado por meio dos questionamentos e comentários dos alunos. Os resultados da avaliação antropométrica indicaram que 66,6% das crianças se encontravam em Eutrofia, 22,2% em Risco de Sobrepeso, 5,6% em Obesidade e ainda, 5,6% em Magreza. Em relação aos

adolescentes, 70,8% apresentaram Eutrofia, 15,8% Sobrepeso, 3,3% Risco de Sobrepeso, 5,8% Obesidade, 3,3% Magreza e 0,83% Magreza Acentuada.

CONCLUSÃO

As atividades propostas nas escolas abrangeram temas relevantes para a promoção de práticas alimentares saudáveis e da valorização da cultura alimentar indígena, colaborando para o desenvolvimento do pensamento crítico no que se refere às escolhas alimentares. Na avaliação antropométrica foi possível perceber que, apesar da maioria dos estudantes apresentarem estado de eutrofia, uma parcela significativa de crianças e adolescentes está acima do peso ideal e ainda há muitas crianças com magreza. Isso evidencia o quanto a comunidade está sendo atingida pelos problemas relacionados à falta de acesso a uma alimentação adequada.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional;Estado Nutricional;Povos indígenas.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Promoção da alimentação adequada e saudável: um relato de experiência sobre a construção de um e-book de receitas

GIOVANNE YPS MIGUEL MACHADO[1]; AMANDA DA SILVA FRANCO[2]; CAROLINA RAMOS DE OLIVEIRA[1]; LÍVIA PIMENTEL PORTELA[1]; KARLA MARIA GONÇALVES BRITO DE SOUSA[1]; JULIANA GIGLIO PAES BARRETO[1]. 1. UNIFESO, TERESÓPOLIS - RJ - BRASIL; 2. UNIFESO/UERJ, TERESÓPOLIS - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A crescente prevalência de doenças crônicas não transmissíveis, tanto em adultos quanto em crianças e adolescentes, representa um desafio significativo para a saúde pública no Brasil e globalmente. A alimentação inadequada, aliada à alta disponibilidade de alimentos processados e alergias alimentares em ascensão, contribui para esse cenário preocupante.

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é reconhecida como uma ferramenta crucial para alcançar a Segurança Alimentar e Nutricional e garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada. O Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional, elaborado em 2012, norteia ações de EAN em diversos setores, buscando fortalecer práticas alinhadas aos princípios do Marco.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo de relato de experiência da construção de um *e-book* de receitas elaborado no âmbito da disciplina de Integração Ensino Trabalho Comunidade (IETC), componente curricular do curso de Nutrição do Centro Universitário Serra dos Órgãos (UNIFESO) em 2023.1. O processo envolveu diversas etapas. Inicialmente, identificaram-se as dietoterapias adequadas para a população brasileira em diferentes fases da vida e condições de saúde. Em seguida, as receitas foram formuladas e seus custos calculados para torná-las economicamente viáveis. Posteriormente, as receitas foram submetidas a rigorosos testes em laboratório especializado em técnica e dietética, assegurando seu valor nutricional e a aceitabilidade sensorial. Com base nas informações coletadas e receitas desenvolvidas, o e-book foi cuidadosamente construído, seguindo um design gráfico atraente e de fácil leitura.

RESULTADOS

O e-book “Culinária, Saúde e Prazer” foi elaborado visando atender indivíduos com restrições alimentares, oferecendo 26 receitas equilibradas para diferentes faixas etárias e patologias. Utilizou-se na plataforma Canva® para design e assegurou clareza e comunicação, empregando símbolos intuitivos. A linguagem foi adaptada para melhor compreensão, abrangendo doenças crônicas como: obesidade, desnutrição, doença renal

crônica, alergia alimentar, intolerância alimentar, dislipidemia, diabetes e hipertensão. Para o público infantil e adolescentes, as receitas foram adaptadas considerando palatabilidade, atividade visual e opções saudáveis para substituir o consumo de fast-food.

CONCLUSÃO

Abordou-se de maneira abrangente a grande importância de intervenções educativas sobre alimentação saudável por meio de um e-book. Considerando o crescente impacto das DCNTs associadas à alimentação, destaca-se a necessidade de escolhas conscientes e equilibradas. Valorizar as tradições regionais e adotar abordagens sustentáveis emergem como pilares fundamentais para uma alimentação adequada. A iniciativa do e-book, desenvolvida pelos estudantes de nutrição da UNIFESO, é uma valiosa contribuição para enfrentar os desafios da saúde coletiva, enfatizando a valorização cultural e o estímulo aos hábitos saudáveis por meio de estratégias inovadoras.

Palavras-chave: formação profissional;culinária;educação alimentar e nutricional;doenças crônicas não transmissíveis;necessidades alimentares especiais.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Promoção da alimentação infantil saudável entre agricultores familiares de região mineradora

ANIELE MAGATA PINHEIRO[1]; MARISA ALICE SINGULANO[2]; ERIKA CARDOSO DOS REIS[2]; MARILIA ALFENAS DE OLIVEIRA SIRIO[2]; MARIA CRISTINA PASSOS[2]; SILVIA ELOIZA PRIORI[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, DOM CAVATI - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA, VIÇOSA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os municípios de Mariana e Ouro Preto, em Minas Gerais, têm uma relação histórica com a mineração. O rompimento da barragem de rejeitos de Fundão, da mineradora Samarco, em 2015, deixou impactos dramáticos na vida das populações economicamente vulneráveis, agravados pela pandemia de COVID-19. Este trabalho visou avaliar e promover a saúde e a segurança alimentar e nutricional entre agricultores familiares afetados pela mineração, considerando-se as necessidades apresentadas por essa população no contexto da pandemia.

MÉTODOS

Intervenção baseada em diagnóstico situacional realizado por meio de estudo descritivo que combina métodos qualitativos e quantitativos, aprovado no Comitê de Ética da Universidade Federal de Viçosa, parecer nº 5.034.908. O público-alvo foi a população materno-infantil das famílias de agricultores familiares, incluindo gestantes e crianças de 0 a 5 anos nos municípios de Mariana e Ouro Preto, que fazem parte de cooperativas e associações locais. Foram realizadas entrevistas semiestruturadas para entender a percepção das repercussões na saúde e segurança alimentar e nutricional, além de utilizar marcadores de consumo alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) para obter informações sobre aleitamento materno, introdução de alimentos complementares e consumo alimentar das crianças menores de 5 anos e TRIA/EBIA para detectar o nível de SAN. Uma das ações realizadas foi uma oficina de educação alimentar e nutricional (EAN) com mães, pais e cuidadores de crianças menores de 2 anos sobre "Alimentação Infantil Saudável". A dinâmica consistiu em uma roda de conversa para promover o diálogo e a troca de experiências entre os participantes. A oficina foi dividida em dois momentos: o primeiro abordou o aleitamento materno e a utilização de recursos como mamas didáticas e bonecos para simulação da amamentação. O segundo tratou da alimentação complementar saudável, com a montagem de um prato adequado para crianças de 6, 9 e 12 meses. Foram disponibilizados alimentos saudáveis previamente preparados, além de alimentos ultraprocessados como exemplo de opções não saudáveis. O material didático distribuído após a prática foi o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de Dois Anos (versão resumida).

RESULTADOS

Todos os pratos elaborados pelos participantes continham apenas alimentos in natura e minimamente processados, sem ultraprocessados, evidenciando a compreensão dos participantes sobre o tema. Houve discussões e esclarecimento de dúvidas sobre porcionamento, consistência, textura e presença dos alimentos dos principais grupos alimentares.

CONCLUSÃO

Na oficina, os participantes consolidaram conhecimentos a partir de suas experiências e noções prévias sobre alimentação infantil, reforçando a adoção de práticas alimentares saudáveis. Essas ações de EAN revelaram-se estratégias potentes no enfrentamento de novos desafios no cenário da agricultura familiar impactada pela mineração.

Palavras-chave: Mineração;Covid-19;Nutrição da criança;Educação Alimentar e Nutricional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E SUSTENTÁVEL A PARTIR DE HORTAS COMUNITÁRIAS E QUINTAIS PRODUTIVOS

LÍVIA SOARES DE PONTES; ANA PAULA DE ARAÚJO CAMPELO; EULLER GABRIEL COSTA SILVA; JAIANE VIEIRA DINIZ; TAYNARA DA SILVA DE LIMA; LIGIA REJANE SIQUEIRA GARCIA. FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DO TRAIRI/ UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, SANTA CRUZ - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A horta promove educação experiencial, interativa e interdisciplinar, além de contribuir com hábitos mais saudáveis, por meio de um plantio e consumo de alimentos naturais e livres de agrotóxicos. As atividades de hortas comunitárias têm o intuito de serem aplicadas de forma social, onde mais de um indivíduo trabalhe na implantação, nas oficinas e rodas de conversas. O objetivo deste relato é descrever a experiência de fortalecimento da participação comunitária através de práticas educativas e integrativas com o intuito de promover uma alimentação saudável e qualidade de vida, trazendo a público a importância e benefícios das hortas comunitárias e quintais produtivos.

METODOLOGIA

Trata-se de um relato de experiência de ação educativa desenvolvida por acadêmicos de nutrição do projeto de extensão “Horta sementes do futuro - conectando a FACISA e a comunidade para a promoção da alimentação saudável e sustentável”. A experiência ocorreu em outubro de 2023, com mulheres no Centro de Referência de Assistência Social (CRAS), em uma cidade do interior do Rio Grande do Norte. Foram abordados temas como: a classificação dos alimentos de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira; alimentos transgênicos e o uso dos agrotóxicos - prejuízos para a saúde humana e o meio ambiente; e os dez passos para uma alimentação saudável. Para finalizar, foram distribuídas mudas de pimentão, couve, tomate, tomate cereja, com o intuito de fomentar os quintais produtivos.

RESULTADOS

A ação contou com a participação de quinze pessoas, acompanhadas pelo CRAS. Levando em consideração os conhecimentos prévios dos participantes, as temáticas foram abordadas de maneira dialógica, de forma que algumas demonstraram conhecimento sobre a importância de consumir alimentos *in natura* e minimamente processados. No entanto, reforçaram algumas dificuldades na garantia da Segurança Alimentar, como questões financeiras, falta de informação e sobrecarga de atividades. Estratégias para o enfrentamento de tais questões foram compartilhadas entre os participantes, incluindo o desenvolvimento de quintais produtivos e hortas comunitárias.

CONCLUSÃO

Da troca de conhecimentos técnicos e populares sobre os tópicos abordados, ficou clara a pertinência da discussão e a necessidade de instigar um pensamento mais crítico entre os presentes acerca do consumo de alimentos de diferentes níveis de processamento, melhorar hábitos alimentares a partir de iniciativas simples, como quintais produtivos, podendo essa, ser também uma medida de geração de renda extra para a família. Além disso, o momento proporcionou a escuta ativa, empatia, ética, respeito, incentivando também o trabalho em grupo entre os discentes envolvidos.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional;Hortas comunitárias;Segurança Alimentar.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Promoção da amamentação através de um guia prático de amparo à nutriz e ao lactente

MICHELLE VARGAS REGINATTO[1]; MARLETE SILVA DE ANDRADE[2]; FRANCELIANE JOBIM BENEDETTI[2]; SILVANA SANTOS[2]; GUSTAVO GONÇALVES CAMPOS[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, SANTA MARIA - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FRANCISCANA, SANTA MARIA - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A amamentação é um elo fundamental entre mães e bebês, oferecendo benefícios tanto emocionais quanto nutricionais. A falta de informação é uma das principais dificuldades enfrentadas pelas famílias no processo de amamentação. Nesse contexto, é crucial promover a educação sobre os aspectos práticos e emocionais da amamentação, desde a gestação, e seus impactos positivos na saúde da mãe e do bebê. O objetivo deste trabalho é apresentar o processo de criação de um Guia Prático de Amamentação, destacando as estratégias utilizadas para tornar as informações sobre amamentação mais acessíveis e promover a conscientização sobre os benefícios associados a essa prática.

MÉTODOS

A partir de um material inicial, elaborado durante uma disciplina do Curso de Nutrição, identificou-se a necessidade de aprofundar o conteúdo e ampliar o alcance das informações acerca do tema amamentação. Desta forma, realizou-se uma revisão abrangente da literatura para identificar informações cruciais, priorizando dados relevantes para mães e lactentes. Os conteúdos foram selecionados baseados em pesquisas nas plataformas Bireme e Pubmed utilizando os descritores “aleitamento materno”, “nutrição do lactente”; “nutrição materna”. Utilizou-se a plataforma Canva devido à sua interface intuitiva e recursos gráficos diversificados, além de fotos profissionais especialmente feitas para este trabalho. O design foi planejado para ser atraente, informativo e inclusivo, considerando a diversidade de públicos que podem se beneficiar do guia. Ao final do processo de diagramação, o Guia foi registrado na biblioteca nacional e está disponível para acesso gratuito no endereço https://drive.google.com/file/d/1upN9NYoc6WkmO2hGgjEwqB2ARO4NVE0l/view?usp=sharing.

RESULTADO

O Guia Prático de Amamentação alcançou resultados significativos. As análises de feedback destacaram a eficácia do formato visual e interativo na transmissão de informações. A apresentação do Guia incluindo ilustrações, imagens e destacando melhores posições e técnicas de amamentação, além de abordar de maneira sensível os desafios comuns enfrentados pelas famílias durante este processo, oferecendo dicas e

soluções práticas, foram cruciais para o sucesso do Guia. Sendo assim, observou-se um aumento no conhecimento sobre técnicas de amamentação, posicionamento correto e reconhecimento de sinais de sucesso na prática.

CONCLUSÃO

O Guia Prático de Amamentação representa uma ferramenta valiosa na promoção da amamentação para o público leigo. A conjugação de informações embasadas, design atrativo e elementos interativos possibilitou a criação de um recurso acessível e inclusivo. Acreditamos que essa iniciativa contribuirá para fortalecer os laços entre mães e lactentes, promovendo uma cultura mais saudável e informada em relação à amamentação. Este trabalho destaca a importância de abordagens inovadoras para disseminar conhecimentos nutricionais essenciais e fortalecer práticas de saúde fundamentais para o bem-estar da sociedade.

Palavras-chave: Aleitamento materno;Nutrição do lactente;Nutrição materna;Tecnologia educacional;Saúde materno-infantil.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Promoção da Educação Alimentar e Nutricional na Internet: uma análise fílmica de um canal do Youtube.

ELANO EMERSON BELUCIO DA SILVA; ANDRÉA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ (UFPA), BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação pode ser influenciada por diversos fatores. Um dos fatores que tem pleno potencial de influenciar escolhas alimentares na sociedade contemporânea, é a conectividade com a Internet. Estima-se que mais de 90% dos brasileiros com idade entre 14 e 59 anos, usam a internet habitualmente, e cerca de 94% dos estudantes da rede pública de ensino, utilizam a internet com a principal finalidade de assistir a vídeos. Diante disso, destaca-se a importância de promover a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) nos diversos meios de comunicação. Portanto, em face da importância e alcance que as mídias sociais representam, este trabalho objetiva realizar uma análise fílmica do canal "Cleide Lifestyle", como ferramenta para a discussão sobre o seu potencial pedagógico em EAN, dentro da rede social "Youtube".

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo qualitativo, realizado por meio da técnica de análise fílmica. Para tal, utilizou-se como cerne central da discussão, o canal, disponível na plataforma de mídia social "Youtube", intitulado "Cleide Lifestyle", do qual, foram analisados os vídeos publicados dentro do recorte temporal, de 25 de agosto a 25 de setembro de 2023, e os seus 3 vídeos mais acessados até outubro de 2023. Dos quais, se objetivou buscar fragmentos que representassem ou abordassem conceitos e práticas referentes aos documentos norteadores de EAN e práticas alimentares saudáveis no Brasil.

RESULTADOS

Foram analisados, 6 vídeos publicados entre 25 de agosto e 25 de setembro de 2023, e os 3 vídeos mais acessados do canal até outubro de 2023; totalizando, 221 minutos analisados. Após a análise, obteve-se 27 fragmentos relevantes para a discussão. O conteúdo principal dos fragmentos demonstram: a família realizando atividades que antecedem e sucedem a refeição, em conjunto; de onde vêm os alimentos e como são produzidos, agroecologicamente; diversidade e características dos alimentos; receitas baseadas em alimentos *in natura* e minimamente processados; e a comensalidade.

CONCLUSÃO

O estudo identificou diversas cenas, em todos os vídeos analisados, que atendem aos conceitos e práticas previstas nos documentos norteadores de EAN e recomendações de

alimentação e nutrição para a população brasileira. Desse modo, exercendo a EAN no meio digital, contribuindo e fortalecendo a promoção da segurança e soberania alimentar, cultura e hábitos alimentares saudáveis, além do reconhecimento da agricultura familiar e da produção de alimentos de base agroecológica, como um caminho viável para fortalecer a sustentabilidade e a sociobiodiversidade alimentar.

Palavras-chave: Educação em Saúde;;Uso da Internet;;Segurança Alimentar;.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Promoção da saúde com o olhar da Política Nacional da Criança em comunidade vulnerável: Relato de experiência

DIOGO NUNES DE OLIVEIRA; DILVANA DOS SANTOS; JULIA CENTURIÃO; THAÍS MARTINS RIBEIRO; CAMILA LEHNHART VARGAS; JULIANA SILVEIRA COLOMÉ. UNIVERSIDADE FRANCISCANA, SANTA MARIA - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Política Nacional da Criança refere-se ao conjunto de diretrizes, leis, programas e ações governamentais voltadas para a proteção, promoção e garantia dos direitos das crianças em um determinado país. O objetivo principal é assegurar o pleno desenvolvimento físico, mental, moral, espiritual e social das crianças, bem como protegê-las contra qualquer forma de negligência, discriminação, exploração, violência e abuso. Nesse contexto, a disciplina extensionista "Políticas Públicas em Saúde" de uma universidade privada, organizou um Mutirão de Saúde em uma comunidade vulnerável que reunia cursos da área da saúde, com a finalidade de levar à comunidade ações que promovessem a saúde, pois a eficácia das ações em saúde depende da integração de diferentes setores, incluindo governo, profissionais de saúde, comunidade e setor privado. Essa política é essencial para promover o desenvolvimento saudável das crianças, construindo uma sociedade justa e equitativa.

MÉTODOS

O presente trabalho refere-se a um relato de experiência de estudantes de graduação em Nutrição e Enfermagem em uma ação extensionista da disciplina de Políticas Públicas em Saúde. Nessa disciplina os alunos foram distribuídos em grupos para desenvolver atividades relacionadas às políticas públicas em uma comunidade vulnerável. A partir disso, foram realizadas avaliações antropométricas por meio do Índice de Massa Corporal (IMC): peso(kg)/altura(m^2) e atividades lúdicas por meio de um circuito de atividades lúdicas que incluía: salto sobre o cone, brincadeira de amarelinha, polichinelo e deslocamento lateral tocando o cone com uma das mãos, para avaliar o desenvolvimento infantil, utilizando os marcos do desenvolvimento motor.

RESULTADOS

Ao avaliar o desenvolvimento infantil, por meio do circuito de atividades lúdicas, foi constatado que a maioria dos avaliados estão na fase de desenvolvimento adequadas para sua idade, somente um caso estava com atraso na fala, o motivo para o mesmo pode ser por ausência de estímulo adequado. Para a análise IMC, as medidas antropométricas realizadas de altura e peso, observaram a presença de eutrofia, tendo como referência as

curvas da caderneta da criança. Sendo assim, a partir das análises acima mencionadas foi possível observar que os avaliados estavam de acordo com o esperado para a idade.

CONCLUSÃO

Ao desenvolver essa ação foi possível observar que apesar das inúmeras informações e serviços disponíveis a comunidade, poucos têm acesso a esses serviços. Somado a isso, faz-se necessário maior mobilização dos profissionais da saúde para garantir a promoção da saúde em comunidades vulneráveis, além disso, a comunidade deve buscar assistência e conscientizar-se sobre os seus direitos. As atividades extensionistas e interprofissionais são de extrema importância para qualquer profissional da área da saúde em formação, pois pode-se observar e aplicar na prática os conteúdos vistos em sala de aula, além de poder conhecer realidades sociais distintas.

Palavras-chave: Crianças;Nutrição;Enfermagem;Vulnerabilidade.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Promoção da saúde de mulheres dependentes químicas institucionalizadas

BETYNA CLARA MELLO SILVA; JOYCE FURTUNATO BARBOSA; NANDYALA CRISÓSTOMO SANTOS; LUCAS SCARDINI NEVES; JÁDYNA APARECIDA ALVES; FABIANA DE CÁSSIA CARVALHO OLIVEIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, ALEGRE - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A dependência química é um problema de saúde pública, devido à sua elevada prevalência na população e ao impacto socioeconômico e pessoal na vida dos indivíduos adictos. O processo de abstinência impacta a saúde e bem-estar desse público, trazendo diversas consequências, dentre elas alterações do perfil alimentar. O presente relato tem como objetivo apresentar a experiência de um projeto de extensão realizado em uma comunidade terapêutica filantrópica que acolhe mulheres dependentes químicas.

MÉTODOS

O projeto de extensão "Promoção da saúde de mulheres dependentes químicas institucionalizadas" é vinculado ao curso de Nutrição da Universidade Federal do Espírito Santo, registro número 482, e tem como público-alvo mulheres em reabilitação na Fazenda da Esperança São Francisco de Assis, localizada em Alegre-ES. As atividades são realizadas na própria instituição, de forma presencial, com frequência quinzenal. Inicialmente, é aplicado um questionário para coletar informações socioeconômicas, de hábito alimentar e estilo de vida. Em seguida, é realizada a avaliação do estado nutricional das acolhidas através da aferição do peso, estatura, circunferência abdominal, percentual de gordura corporal e pressão arterial. A partir do diagnóstico, são traçadas estratégias de Educação Alimentar e Nutricional, as quais são realizadas em grupo e voltadas ao incentivo a hábitos saudáveis, promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), da autoestima e de boas práticas em manipulação de alimentos.

RESULTADOS

As atividades com foco na Unidade Produtora de Refeições foram realização de cardápio, organização da cozinha e do estoque de gêneros alimentícios e capacitações com as acolhidas na temática manipulação de alimentos. Visando a garantia da SAN e de ações ocupacionais terapêuticas, promoveu-se a revitalização da horta da instituição, com plantio de mudas recebidas por doação. Foram realizadas rodas de conversa com as acolhidas com temáticas voltadas à promoção do comportamento alimentar saudável e *mindfullness*, além de temas específicos como constipação intestinal, gordura corporal, dentre outras. Por fim, realizou-se oficinas práticas de preparação de receitas saudáveis, orientando o aproveitamento integral dos alimentos disponíveis na instituição.

CONCLUSÃO

O projeto de extensão se mostrou de suma importância para o desenvolvimento pessoal e promoção da saúde das mulheres em período de reabilitação através da atenção nutricional a este grupo, ampliando sua perspectiva de recuperação e autocuidado. Além disso, o projeto forneceu à instituição terapêutica o suporte técnico à UPR, promovendo segurança e qualidade à alimentação institucional. Por fim, a experiência foi enriquecedora para a formação acadêmica dos graduandos, visto que possibilitou o desenvolvimento de habilidades como comunicação, liderança, organização, aprimoramento de técnicas antropométricas, e troca de saberes entre os estudantes e o público-alvo.

Palavras-chave: Transtornos Relacionados ao Uso de Substâncias;antropometria;mulheres;segurança alimentar e nutricional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Promoção da saúde por meio da gestão dos lanches servidos em instituições educacionais

PATRICIA VIEIRA DEL RÉ; FABIANA DUARTE MARTINS DA ROCHA; BRUNA DUARTE FRANCO; DEISE BRESAN; PRISCILA MILENE ANGELO SANCHES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O processo de industrialização tornou a vida das pessoas mais acelerada, impactando na forma como estas se alimentam, aumentando sua preferência por refeições práticas e de fácil acesso, sendo normalmente ultraprocessados. Este comportamento a longo prazo tem potencial de impactar negativamente na formação do hábito alimentar do indivíduo, principalmente na primeira infância. Neste contexto, uma alimentação inadequada pode acarretar diversos prejuízos ao desenvolvimento dessa criança, sendo um determinante para o desdobramento de doenças crônicas, muito relacionadas a casos de sobrepeso e obesidade infantil. Como consequência do elevado consumo dos ultraprocessados, evidencia-se uma preocupação com a baixa ingestão de alimentos *in natura*, refletindo em um padrão alimentar com inadequado aporte nutricional. Compreendendo que uma nutrição equilibrada é primordial para o desenvolvimento da criança, é essencial que tanto a família como as instituições educacionais incentivem uma cultura alimentar baseada em escolhas saudáveis, que auxiliem na promoção da saúde e prevenção de doenças. Assim, é papel destas instituições desenvolver estratégias e projetos que ajudem na formação do hábito alimentar, proporcionando uma alimentação equilibrada e saudável dentro das instituições educacionais, baseada na qualidade, quantidade e promoção da segurança alimentar. Dessa forma o objetivo do projeto foi promover a adequação, saudabilidade e segurança dos lanches ofertados dentro do âmbito educacional por meio da gestão de produção.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo, desenvolvido a partir do projeto de extensão "NUTRITECA". Neste projeto foram elaborados e implantados 39 cardápios semanais na instituição educacional atendida, entre outubro/2022 e novembro/2023, seguindo o calendário do ano letivo. Cada cardápio contemplava o preparo de dois lanches, previamente calculados com auxílio da ferramenta disponibilizada pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, o Plan PNAE, para atender às necessidades calóricas das crianças, de acordo com sua idade. Além do planejamento dos cardápios, também foram realizadas oficinas e visitas periódicas às instalações da instituição, para monitoramento da produção.

RESULTADOS

Como frutos do processo de gestão, foi possível aumentar a oferta de alimentos *in natura*, como frutas e verduras, além de reduzir a quantidade de ultraprocessados servidos nos lanches, melhorando sua qualidade. Também contemplou a adequação das quantidades consumidas por cada criança, respeitando suas necessidades nutricionais.

CONCLUSÃO

Em virtude das intervenções realizadas, muitas mudanças positivas foram observadas no padrão alimentar das crianças, tanto no âmbito escolar como no familiar. Logo, projetos que atuem como potencializadores de hábitos alimentares mais equilibrados, são essenciais para estimular as crianças a estabelecer uma boa relação com a comida, adotando hábitos saudáveis que permaneçam na vida adulta.

Palavras-chave: Alimentos in natura;Lanches;Necessidades Nutricionais;Refeições.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Promoção da segurança alimentar e nutricional em instituições de acolhimento de um município sul capixaba

JOYCE FURTUNATO BARBOSA; BETYNA CLARA MELLO SILVA; LAIS PELISSON FEU; SUZANA SOUZA CALDANA; FABIANA DE CÁSSIA CARVALHO OLIVEIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, ALEGRE - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é essencial para garantir o direito constitucional de todos os indivíduos à alimentação adequada e saudável, bem como garantir o adequado estado nutricional de indivíduos ou populações. Porém, muitos grupos populacionais vivem em situação de abandono, ameaça ou violação de direitos e afastados temporária ou definitivamente de seu núcleo familiar, com os vínculos rompidos ou fragilizados, necessitando da proteção do Estado, através de serviços de acolhimento ou de instituições filantrópicas. Assim, o objetivo do presente trabalho é apresentar a experiência de um projeto de extensão que visa promover a SAN em unidades de acolhimento.

MÉTODOS

O presente projeto foi executado no ano de 2023 e está vinculado à PROEX/UFES, nº 3743. Teve como público-alvo quatro instituições de acolhimento, vinculadas ou não à rede assistencial de Alegre-ES, sendo elas a Fazenda da Esperança São Francisco de Assis, que acolhe mulheres dependentes químicas para reabilitação, a Associação Beneficente Dias Melhores (ABDM), que acolhe indivíduos portadores de deficiências, a Instituição de Longa Permanência para Idosos Associação Luíza de Marillac e o Abrigo Institucional para crianças e adolescentes. Em cada instituição foi realizado o diagnóstico da situação de saúde e nutrição dos indivíduos, bem como das Unidades Produtoras de Refeições (UPRs) e dos manipuladores de alimentos, sendo realizadas intervenções pertinentes e o acompanhamento do estado nutricional dos acolhidos e das UPRs. O projeto

RESULTADOS

Após as ações aplicadas nas instituições e a entrega de documentos e materiais produzidos, como folders ilustrativos, Manuais de Procedimentos Operacionais Padronizados e de Boas Práticas de Fabricação, os responsáveis acataram as mudanças possíveis no momento, sendo realizadas dinâmicas de capacitação. Dentre as várias atividades, destacam-se a elaboração de cardápios, oficinas de preparações saudáveis e aproveitamento integral dos alimentos, organização de estoque, intervenções nutricionais para situações como excesso de peso, desnutrição e constipação, implementação de hortas, atividades lúdicas e interativas com temas voltados para a nutrição e alimentação,

rodas de conversa que abordaram sobre o consumo alimentar e ações nos meses com campanhas de conscientização à algum tema propício à instituição.

CONCLUSÃO

Com a execução do projeto, os indivíduos em situação de vulnerabilidade dessas instituições foram contemplados com acompanhamento do estado nutricional, informações que os ajudaram em seu desenvolvimento pessoal e na garantia do fornecimento de refeições seguras e de qualidade. Ademais, as instituições contaram com o suporte técnico da equipe de graduandos, sendo uma vivência enriquecedora para os mesmos, auxiliando-os na aquisição de habilidades e competências visadas nos profissionais, como o pensamento crítico, colaboração, liderança, inteligência emocional e aprendizado contínuo.

Palavras-chave: Estado nutricional;Direito Humano à Alimentação Adequada;Apoio social;Idosos;Promoção da saúde.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Promoção de evento para regularização sanitária da produção de alimentos da agricultura familiar e dos microempreendedores individuais do município de Realeza – Paraná

PAULO CESAR DO VALLE; JUCIELI WEBER; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL; ANDRESSA APARECIDA BORDIN; LETICIA DESSANTI TIECHER; MARCOS ANDRE GRECZYSZN. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O incentivo à produção regional de alimentos é fundamental para o desenvolvimento de cadeias produtivas mais sustentáveis, biodiversas, plurais e vinculadas à cultura local e, para tanto, faz-se necessária a adequação desse setor às legislações que dispõem sobre as normas higiênico-sanitárias e sobre a rotulagem de alimentos. Ademais, a região do sudoeste do Paraná é historicamente desassistida de amparo técnico e percebe-se uma grande prevalência de inadequação às legislações vigentes nas mais diversas áreas, especialmente no que se refere a produção de alimentos. Dessa forma, os objetivos do evento, promovido pelo programa de extensão CapacitaNutri, foram conscientizar os agricultores familiares e os microempreendedores individuais (MEIs) do município de Realeza, no estado do Paraná, sobre a importância de atuar em concordância com as legislações vigentes de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos (BPF) e de rotulagem de alimentos e oferecer a eles o aparato técnico necessário para esse fim.

METODOLOGIA

Em parceria com a vigilância sanitária do município foi formado um grupo, via aplicativo de mensagens, com os MEIs, com os agricultores familiares interessados em vender seus produtos na Feira do Produtor Rural de Realeza, que se encontra em construção, e com os agricultores familiares que fornecem seus produtos ao Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE) para viabilizar a comunicação entre as partes. Além disso, a fim de incentivar a adequação às legislações, a partir do ano de 2024, a participação na Feira do Produtor Rural e no PNAE só poderá ser realizada mediante regulamentação. Tendo-se estabelecida a comunicação com os produtores foi marcado um evento onde foi feito, num primeiro momento, uma apresentação expositiva, promovida pelo projeto de extensão CapacitaNutri Rotulagem, sobre as atualizações na legislação da rotulagem de alimentos e, num segundo momento, promovido pelo projeto de extensão CapacitaNutri Boas Práticas, um treinamento de BPF. Todas as informações foram transmitidas de modo compreensivo e aberto ao diálogo a fim de sanar todas as dúvidas apresentadas e, ao final do evento, fornecer aos produtores a ata e o certificado de treinamento e encaminhar ações de assistência técnica no âmbito da rotulagem de alimentos.

RESULTADOS

Participaram do evento 22 produtores de alimentos que se valeram de um espaço de aprendizado e esclarecimento de dúvidas, sendo que destes 17 receberam a ata e o certificado de treinamento e 6 foram encaminhados para receber o apoio técnico das ações de extensão para o desenvolvimento ou atualização dos rótulos de seus produtos.

CONCLUSÃO

Dessa forma possibilitou-se que esses produtores obtivessem, de forma autônoma e consciente, a assistência técnica necessária para que se adequassem à legislação e, consequentemente, promovessem o desenvolvimento regional, a segurança dos alimentos e a divulgação de informações pertinentes aos seus consumidores.

Palavras-chave: Nutrição;Extensão Comunitária;Capacitação Profissional;Rotulagem de Alimentos;Vigilância Sanitária.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Promoção do consumo de frutas em pacientes do Hiperdia: experiência das alunas do PET-Saúde no município de Belém-PA

LEILANE BATISTA DA SILVA PEIXOTO; ANDREZA LAISA MENEZES LOPES; DANDARA LIMA SANTOS; SANDRA MARIA DOS SANTOS FIGUEIREDO; CLÁUDIA DANIELE TAVARES DUTRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) são atividades essenciais na Atenção Primária à Saúde, que auxiliam a difundir conhecimentos sobre alimentação e nutrição. O consumo de frutas através da alimentação permite o acesso as vitaminas, minerais, fibras e antioxidantes, indispensáveis para o fortalecimento do sistema imune. Neste sentido, este trabalho tem como objetivo descrever a importância da EAN sobre o consumo de frutas para os pacientes do Hiperdia e a percepção das alunas do Programa de Educação pelo Trabalho para Saúde (PET-Saúde) sobre a atividade realizada.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo, transversal, realizado com pacientes, em uma Unidade Básica de Saúde (UBS), no município de Belém- Pará. A ação foi planejada e realizada pelas discentes do Curso de Nutrição, da área de assistência do PET-Saúde, orientada pela nutricionista, preceptora do programa. Foi elaborada uma roleta produzida com imagens de frutas, composta por seis cores, na qual cada cor representava respectivamente, uma fruta: roxo-uva, verde-kiwi, rosa-pitaya, amarelo-banana, vermelho-morango e laranja-laranja. A atividade de EAN, iniciou com a apresentação da equipe e o objetivo da dinâmica. Foram realizadas seis rodadas, nos quais os pacientes giravam a roleta e quando esta parava, as alunas verificavam qual era a fruta e abordava sobre os seus principais nutrientes e benefícios. Foi realizada, ainda, uma roda de conversa, sobre a recomendação diária do consumo de frutas e quais alimentos poderiam ser consumidos ou não por diabéticos e hipertensos.

RESULTADOS

A ação de EAN possibilitou aos usuários do Hiperdia conhecerem os benefícios das frutas apresentadas, desconstruindo o estigma acerca do consumo desses alimentos, de acordo com a sua patologia. A percepção das discentes sobre a atividade foi favorável em relação ao processo de idealização e elaboração. Foi necessário realizar uma pesquisa sobre as frutas apresentadas e foi verificado que a maioria das frutas selecionadas apresentava ação antioxidante. Durante esta atividade foi exercitado a habilidade de comunicação, a partir da interação com os pacientes, qualidade essencial para a formação do nutricionista. Foi observado, ainda pelas alunas, que a dinâmica realizada encontrou desafios, no que

concerne, à falta de concentração dos participantes, devido ao fluxo recorrente de pacientes, da sala de espera para o atendimento na Unidade.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A realização da atividade de EAN sobre o consumo de frutas foi positiva para a assistência sobre o cuidado com a saúde dos pacientes e relevante para as discentes como uma experiência exitosa e reflexiva quanto a importância do papel do nutricionista e os desafios enfrentados na UBS durante a ação de EAN.

Palavras-chave: Ação Educativa;Atenção Primária;Hiperdia.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Promoção do I Fórum de ética da região norte: um relato de experiência

TAYANA PATRÍCIA ALEIXO SEPEDA; LYLIS SOCORRO LEAL DOS SANTOS NUNES; CYNARA MELO SOUZA; LUCIANA DA SILVA; MARIA DE NAZARÉ COSTA DE LIMA; RAYLA SILVESTRE DA SILVA. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 7ª REGIÃO, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Ética é o conjunto de princípios morais que norteiam os direitos e deveres do indivíduo. No meio acadêmico, as discussões sobre ética podem induzir os estudantes a refletir sobre as consequências de suas ações na atuação profissional, contribuindo para a sua formação moral. Assim, o objetivo deste estudo é apresentar a experiência de um evento de discussão sobre a formação e o comportamento ético dos acadêmicos de nutrição da região norte.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência de caráter quanti-qualitativo que descreve um evento promovido pelo Conselho Regional de Nutricionistas da 7ª Região (CRN-7) em março de 2023, na cidade de Manaus/AM, com o intuito de dialogar com discentes e docentes dos cursos de nutrição de cinco instituições de ensino superior (IES) da cidade sobre o comportamento ético dos acadêmicos durante a graduação. O evento foi realizado no Centro Universitário do Norte (UNINORTE) e iniciou com a exposição de uma palestra sobre conduta ética dos acadêmicos nas redes sociais, realizada pela coordenadora técnica do CRN-7. Em seguida, os participantes foram distribuídos em quatro grupos, para que cada um discutisse sobre um exemplo comum de infração ética cometida por estudantes de nutrição, bem como sugerisse ações a serem adotas pelas IES e pelo CRN-7 para prevenir tal infração. Cada grupo teve o apoio de um representante do CRN-7, que foi responsável pela moderação da discussão e pelo registro das sugestões. Após o debate, foi realizado um *Quiz* com os presentes, por meio do aplicativo Kahoot, para reforçar os conteúdos abordados no fórum. Por fim, solicitou-se aos participantes que avaliassem o evento através de um formulário *online*, criado no Google Forms e disponibilizado por *Qr Code*, devendo conceituar como "Ótimo", "Bom", "Regular" ou "Ruim" os seguintes itens: palestra proferida, temas abordados, conhecimento dos facilitadores, percepção do evento em relação as suas expectativas, metodologias utilizadas e iniciativa do CRN-7 em promover o evento.

RESULTADOS

Participaram do fórum o total de 110 pessoas, sendo 104 (94,5%) discentes e 6 (5,5%) docentes, os quais sugeriram 16 ações para prevenir as principais infrações éticas cometidas por acadêmicos de nutrição. O formulário de avaliação foi preenchido por 72 participantes que conceituaram todos os itens como "Ótimo" ou "Bom", demonstrando

boa avaliação do evento. Além disso, as atividades ocorridas no fórum foram satisfatórias, pois o público alvo foi participativo, interessado e interativo.

CONCLUSÃO

Diante da ativa participação da comunidade acadêmica nas atividades propostas e da boa aceitação do evento pela maior parte dos participantes, considera-se que a realização do fórum foi produtiva, confirmando a importância de dialogar sobre ética com este público. Portanto, discussões sobre a temática precisam ser frequentemente fomentadas no âmbito acadêmico, fazendo parte da rotina dos discentes e docentes.

Palavras-chave: Estudantes;Nutrição;Ética profissional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Promovendo educação alimentar e nutricional por meio da horta escolar

BÁRBARA TOMASEL MACHADO; MARTINE ELISABETH KIENZLE HAGEN; AMANDA SOUZA SILVA SPERB; MARINA FELDENS HEINECK; LUCIANA DIAS DE OLIVEIRA; ANA LUIZA SANDER SCARPARO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL (UFRGS), PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A escola é considerada um ambiente privilegiado para a promoção da alimentação saudável e sustentável, e para o desenvolvimento de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Constata-se que as comunidades escolares localizadas em regiões periféricas de grandes cidades apresentam um risco maior de insegurança alimentar e nutricional. A implementação de hortas escolares consiste em uma importante ferramenta/estratégia para inclusão da alimentação saudável no currículo, assim como para contribuir com a garantia da segurança alimentar e nutricional (SAN), com o acesso a alimentos de qualidade de forma contínua e permanente. Diante deste contexto, este trabalho teve por objetivo desenvolver ações de EAN utilizando como recurso a horta de uma escola pública, da rede estadual de ensino, em uma região periférica no Sul do Brasil.

MÉTODOS

Este trabalho faz parte do projeto de extensão Educação Alimentar e Boas Práticas de Manipulação de Alimentos Cultivados nas Hortas Comunitárias, que envolve a participação dos cursos de graduação de nutrição e agronomia, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). As atividades foram realizadas pelos acadêmicos e supervisionadas por professores dos cursos envolvidos, envolvendo equipe diretiva, professores e alunos de uma escola pública da periferia de uma cidade do Sul do Brasil, entre julho e dezembro de 2023.

RESULTADOS

Em 2023, os acadêmicos do curso de agronomia juntamente com os alunos da escola deram início a implantação da horta. Ao mesmo tempo, considerando a importância da inclusão da temática da alimentação saudável de forma transversal no currículo da escola e o envolvimento dos professores, foi realizada uma atividade de formação, a fim de contribuir com a abordagem do tema nas aulas. A partir do início da produção dos alimentos cultivados, os acadêmicos do curso de nutrição juntamente com os professores, realizaram atividades de EAN com os alunos, no formato de oficinas, como: apresentação do Guia Alimentar para População Brasileira; degustação de alimentos in natura da horta; e construção coletiva de refeições saudáveis. Além disso, os alimentos produzidos na horta foram incluídos no cardápio escolar.

CONCLUSÃO

Com a aplicação das oficinas de EAN foi possível a apresentação de alimentos desconhecidos pelos alunos, ampliando o repertório alimentar dos mesmos. As atividades de alimentação saudável na escola oportunizam a formação de multiplicadores e, dessa forma, viabilizaram o acesso da comunidade escolar a hábitos saudáveis. A implementação de uma horta na escola proporcionou o conhecimento e prática desde a origem até o consumo dos alimentos produzidos, contribuindo com a SAN no ambiente escolar.

Palavras-chave: educação alimentar e nutricional;;alimentação escolar;;hábitos saudáveis;;sistema alimentar sustentável;.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Qualificação da ação fiscal como estratégia de visibilidade e fortalecimento da atuação do nutricionista fiscal na jurisdição do CRN7

RAHILDA BRITO TUMA; THAIS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; CHRISTIAN AIRES NUNES; LUCIANA FIGUEIRA DE OLIVEIRA; ADRIENE CARVALHO DA CONCEIÇÃO; HELLENE DE FÁTIMA VIEIRA DE SOUZA. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 7ª REGIÃO, BELÉM - PA - BRASIL.

Qualificação da ação fiscal como estratégia de visibilidade e fortalecimento da atuação do nutricionista fiscal na jurisdição do CRN7

INTRODUÇÃO

A Política Nacional de Fiscalização do Sistema CFN/CRN é o resultado de um conjunto de ações, cujas seis diretrizes definiram a elaboração de planos, projetos e atividades, com ênfase no cumprimento da responsabilidade social do Sistema. Este projeto abrange ações que contemplam especificamente a diretriz V, Aprimoramento Técnico-Científico da Equipe de Fiscalização, que prevê prioridade às atividades de atualização da equipe de fiscais, tais como congressos, cursos, pesquisas e outros. Considerando que na rotina de trabalho, os fiscais entram em contato direto com os profissionais, incentivando-os a buscar sempre a melhoria da qualidade dos serviços relacionados à alimentação e nutrição, como forma de contribuir para a segurança alimentar e nutricional dos indivíduos e da coletividade, entende-se como fundamental que também sejam atualizados e conhecedores das diversas áreas de atuação profissional. Assim, as Comissões de Fiscalização e de Formação Profissional do CRN7 propuseram o projeto com o objetivo de disponibilizar documentos, publicações, ferramentas técnicas e tecnológicas aos nutricionistas fiscais, para facilitar e qualificar seu trabalho, adaptando-o aos diferentes cenários que se apresentam durante a ação fiscal e incentivando a produção técnico-científica.

MÉTODOS

Relato de experiência de ação de Educação Continuada em Saúde efetivada por meio de seis oficinas de qualificação em formato híbrido: 1- Aspectos gerais da escrita científica; 2- Inserção do nutricionista nas políticas públicas de alimentação e nutrição; 3- Utilização do Guia Alimentar em Ações de Educação Alimentar e Nutricional; 4- Cerimônia do jaleco; 5- Projeto Como Será o Amanhã; 6- Atuação do nutricionista na saúde indígena e 7- Ciclo PDCA: uma ferramenta de gestão.

RESULTADOS

O impacto da ação pode ser avaliado pela produção dos nutricionistas fiscais, como: entrevistas na TV (n=02), elaboração de vídeos orientativos (n=02), palestras em cursos de residência (n=02), palestras sobre temas atuais de nutrição (n=10), elaboração de trabalhos científicos (n=14), participação em eventos técnicos (n=04).

CONCLUSÃO

Os resultados alcançados com a execução do projeto ratificam sua importância para o aprimoramento da ação fiscal, a partir do trabalho de fiscais tecnicamente atualizados e com uma ampla visão das diversas áreas de atuação profissional. Daí a necessidade de dar continuidade ao mesmo no ano de 2024, sempre em atendimento à missão do Sistema CFN/CRN e às expectativas do público-alvo.

Palavras-chave: Educação Continuada;Educação em Saúde;Segurança Alimentar e Nutricional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

(Re) conecTEAndo universos: guia de orientação parental de alimentação no Transtorno Espectro Autista.

CHRISTIANE PINEDA ZANELLA; ANA CLARA NASCIMENTO SAMPAIO; LYZ DAMASCENO FABRÍCIO; ANA PATRÍCIA OLIVEIRA MOURA LIMA. UNIFOR, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO Há, atualmente no Brasil, uma carência de dados epidemiológicos acerca da prevalência Control and Prevention) nos Estados Unidos, ao converter a proporcionalidade dos cálculos deste estudo para o Brasil, é possível concluir que 1 a cada 36 crianças vivem com autismo no País (Maenner, et al. 2023. p. 4). O Transtorno do Espectro Autismo é um transtorno do neurodesenvolvimento (Ronald & Hoekstra, 2011) e que gera um impacto significativo na interação social, sendo essa sua característica mais marcante (Volkmar, 2019. p. 1). METODOLOGIA Pesquisa bibliográfica de natureza qualitativa realizada em agosto de 2023, tendo como base dados da pesquisa anterior com respostas de pais e profissionais que atendem e tem contato com pessoas com TEA (nutricionista, psicólogo, médico, advogado e professores do ensino infantil) e suas principais dúvidas, dificuldades e desafios na rotina de trabalho. (parecer nº 5.230.635; CAAE: 52444021.4.0000.5052). Para levantamento de informações a fim de elaborar uma série-guia, foram utilizados os descritores Transtorno do Espectro Autista, Autismo, Definições, causas, dificuldades, desafios, alimentação, combinadas por meio do operador booleano “and” , no idioma português, nas bases de dados google acadêmico, medline e lilacs. RESULTADO E DISCUSSÃO A complexidade que envolve o Transtorno do Espectro Autista em meio a diversidade de dúvidas, demandas, pessoas e ambientes levou à escolha do título da série: (Re) ConecTEAndo Universos. Nele traduz-se a missão de conectar e reconectar pessoas e ambientes típicos e atípicos em espaços saudáveis e inclusivos. Nesse sentido, a série objetivou disseminar conteúdos, ações e orientações sobre TEA compiladas em 5 volumes: 1 - Seletividade alimentar; 2 - O convívio de crianças com TEA na escola: construindo ambiente acolhedor; 3 – Mitos, preconceitos, desafios e potencialidades no TEA: conhecendo para agir; 4 – Comportamentos disruptivos no TEA: O que faço? e Volume 5 – Direitos das pessoas com TEA: Conhecer para integrar. O material inicia a partir da definição do que seria seletividade alimentar, sendo ela caracterizada pelo comportamento restritivo relacionado à comida. Montenegro et al. (2018. p. 64) ,Existe uma quantidade limitada de pratos aceitáveis e dentre as opções a maioria em geral é pouco saudável. (Bellefeuille, 2014. v. 72. p. 94). Trazendo também à tona as consequências para a criança do hábito restritivo, sabe-se que com a alimentação inadequada e falta de equilíbrio energético, pode-se ter o agravo de deficiências nutricionais, obesidade ou desnutrição, além de desordens gastrointestinais. (Rafaela de Freitas, 2022. p. 14). CONCLUSÃO: A Série-guia é uma estratégia que pode ser utilizada por todo aquele que necessitar de auxílio e autonomia para lidar com questões alimentares de uma criança com Transtorno do Espectro Autista.

Palavras-chave: Seletividade;Autismo;Alimentação.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Redes sociais como espaço de disseminação de conhecimentos científicos sobre o comportamento alimentar

DÉBORA STEFANE BOTELHO ROCHA[1]; LUCIANA GONÇALVES DE ORANGE[1]; REBECA GONÇALVES DE MELO[2]; CYBELLE ROLIM DE LIMA[1]; JOYCE LEITE DA SILVA[3]; THAIS LINS DO NASCIMENTO[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO - CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA (UFPE/CAV), VITÓRIA DE SANTO ANTÃO - PE - BRASIL; 2. SECRETARIA EXECUTIVA DE EDUCAÇÃO INTEGRAL E PROFISSIONALIZANTE - GERÊNCIA REGIONAL METROPOLITANA NORTE / EREF SIGISMUNDO GONÇALVES, OLINDA - PE - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO (UFRJ), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As redes sociais são um conjunto de artefatos tecnológicos que medeiam as relações sociais, garantindo a distribuição de informação, inclusive no meio científico, aprimorando e potencializando sua produção. Nesse sentido, o presente relato de experiência teve por objetivo analisar o engajamento e métricas do perfil do Instagram do Grupo de Pesquisa e Extensão Alimenteamente (@alimenteamente.ufpe), pertencente à Universidade Federal de Pernambuco (UFPE/CAV), a fim de avaliar como a plataforma proporciona a divulgação de informações científicas confiáveis acerca do comportamento alimentar e suas interfaces, bem como na relação com a comida e o corpo da população em geral.

MÉTODOS

A análise dos dados baseou-se nas informações fornecidas pela plataforma no ano de 2023, apresentando o perfil do público, contas alcançadas e métricas de engajamento, bem como estratégias do grupo para contemplar informações complexas e relevantes, de forma respeitosa, com linguagem simples e atrativa.

RESULTADOS

Em dezembro/2023, o perfil possuía 3.494 seguidores, formado, em sua maioria, de mulheres (90,1%), de Recife/PE (27,4%) e com faixa etária entre 25 e 34 anos (38,9%). Considerando todo o período do ano de 2023, houve um crescimento de 246 seguidores, quando avaliada a diferença entre os novos seguidores e os que deixaram de seguir. No mesmo período, observou-se um número expressivo de 20.229 contas alcançadas, com 4.718 interações com o conteúdo e 6.071 visitas ao perfil do alimenteamente.ufpe. As

publicações com maior alcance no ano foram as duas postagens que divulgaram a seleção para fazer parte do grupo, ambas no mês de março, sendo uma delas responsável, ainda, pela maior impressão, interações e compartilhamentos do período pesquisado. Em seguida, destacaram-se pelo alcance, publicações que abordaram: o Sistema Mesolímbico de Recompensa, a divulgação do e-book publicado pelo grupo, o tema nutricionismo, a relação entre comportamento alimentar e exercício físico, bem como uma publicação que tratou de orientações sobre a montagem da lancheira escolar, demonstrando a relevância dos conteúdos apresentados. Destaca-se que todas as publicações realizadas pelo grupo passam por um processo prévio de elaboração, desde o planejamento até a publicação do material. Este, por sua vez, é supervisionado por profissionais da área (nutricionista, e/ou psicólogo, e/ou profissional de Educação Física), a fim de manter a qualidade do conteúdo compartilhado, e honrando o compromisso com uma ciência investigativa, baseada em evidências e compartilhada de maneira respeitosa, acolhedora e acessível, a ser divulgada com o público em geral.

CONCLUSÃO

Observou-se que o Instagram tem se mostrado um excelente meio de comunicação em saúde pela sua capilaridade e alcance. Contudo, reforça-se que a seleção cuidadosa dos conteúdos é essencial para promover uma abordagem acolhedora e ao mesmo tempo com respaldo científico.

Palavras-chave: Comportamento Alimentar;Educação em Saúde;Saúde coletiva.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Relação entre a prática de atividade física e os padrões de comportamento alimentar em candidatos à cirurgia bariátrica

JEANE LORENA DIAS KIKUCHI; CARLA CRISTINA PAIVA PARACAMPO; PÂMELA NASCIMENTO KNAUL; CLAUDIO HENRIQUE FONSECA DE LIMA; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL; DANIELA LOPES GOMES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Atualmente, a obesidade é um dos maiores problemas para a saúde pública no mundo, sendo atrelada não somente a comorbidades e disfunções metabólicas, como também a questões psicológicas. Dessa forma, entende-se que a alteração dos padrões de comportamento alimentar em indivíduos com obesidade candidatos à cirurgia bariátrica é uma realidade atual, o que pode impactar negativamente nos desfechos pós-operatórios. Por outro lado, sabe-se que a prática de atividade física faz parte do tratamento não medicamentoso da obesidade, podendo então ser uma aliada tanto na melhora do quadro metabólico quanto na melhora de comportamentos alimentares disfuncionais. O objetivo deste estudo é analisar a relação entre a prática de atividade física e os padrões de comportamento alimentar em candidatos à cirurgia bariátrica.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, descritivo e analítico, realizado entre fevereiro e outubro de 2022 no ambulatório de endocrinologia de um hospital público de referência em Belém. O estudo teve a aprovação do Comitê de Ética (parecer n°5.180.990). Foi aplicado o Questionário dos Três Fatores Alimentares (TFEQ-R21) que investiga a predominância de três padrões de comportamento alimentar (Restrição cognitiva, comer emocional e descontrole alimentar). Para avaliar a prática de atividade física, foi aplicado o questionário de avaliação usado pelo último Inquérito Telefônico de Vigilância de Doenças Crônicas no Brasil. Foi utilizado o software SPSS v. 24.0 para a análise dos dados (significância estatística $p<0,05$).

RESULTADOS

Dos 205 participantes, 93,7% eram do sexo feminino e 57,6% dos participantes praticava atividade física. A média de Índice de Massa Corporal (IMC) era de 45,3±6,7kg/m2 e O domínio de restrição cognitiva foi o de maior pontuação, com 52,7±20,0, seguido do comer emocional com 41,2±30,3 e do descontrole alimentar com 37,9±21,0. Foi observada correlação negativa entre a idade e o tempo de prática de atividade física (r^2=-0,180; p=0,025) e o IMC (r^2=-0,173; p=0,007), além de correlação negativa entre o tempo de prática de atividade física e e o domínio de descontrole alimentar (r^2=-0,175; p=0,029). Foi observado que os participantes que praticavam atividade física tinham maiores

escores de restrição cognitiva (p<0,001) e menor escore de comer emocional (p=0,023) e de descontrole alimentar (p=0,028).

CONCLUSÃO

Observou-se que os praticantes de atividade física tinham maior pontuação no domínio de restrição cognitiva e menor pontuação no comer emocional e descontrole alimentar, portanto, a prática regular de atividade física parece auxiliar na emissão de comportamentos alimentares mais saudáveis em candidatos à cirurgia bariátrica.

Palavras-chave: Obesidade;Atividade física;Comportamento alimentar.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Relato das atividades desenvolvidas em um projeto de extensão intitulado "Capacitanutri: ações educativas sobre boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos"

DARIELE FATIMA KOZIKOSKI[1]; ANDRESSA APARECIDA BORDIN[1]; CAMILA EDUARDA VIANA[2]; CAROLINE DE MAMAN OLDRA[3]; JUCIELI WEBER[4]; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDRAL DO PARANÁ, CURITIBA - PR - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ, CASCAVEL - PR - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, REALEZA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os projetos de extensão realizados nas universidades desempenham um importante papel para o desenvolvimento acadêmico, onde o graduando tem a oportunidade de desenvolver suas ações práticas com a comunidade. O projeto de extensão intitulado "Capacitanutri: Ações educativas sobre boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos" realiza atividades de fiscalização e implantação das boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos (BPF/M) em unidades de alimentação, conscientizando os manipuladores quanto a importância do seu papel para promoção do alimento seguro e de qualidade, contando com a parceria da Vigilância Sanitária de Realeza - PR. O presente trabalho teve como objetivo descrever as contribuições do projeto através de suas práticas extensionistas.

METODOLOGIA

O trabalho vem sendo realizado desde 2022 até o presente momento. Foram realizadas visitas às unidades de alimentação, atendendo escolas, centros municipais de educação infantil, panificadoras e restaurantes, nas quais foi aplicada uma lista de verificação, composta por 92 itens de avaliação referentes a edificações e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; produção e transporte do alimento; e documentação. Por conseguinte, foi realizada a avaliação das unidades de alimentação podendo ser classificadas no Grupo 1: 76 a 100% de adequação dos itens; Grupo 2: 51 a 75% de adequação ou Grupo 3: 0 a 50% de adequação. Após análise dos dados, foram elaborados treinamentos de capacitação quanto às BPF/M no local. Os conteúdos abordados foram fundamentados nas recomendações da legislação sanitária RDC n°216/2004 e na RDC n°275/2002, com ênfase nas inadequações observadas e reforços com o correto recebimento, manuseio e armazenamento de alimentos, ao finalizar, os manipuladores recebem certificados juntamente com ata comprobatória da realização do treinamento. Além dessas atividades, o projeto criou conteúdos sobre BPF/M nas redes sociais.

RESULTADOS

No ano de 2023, o projeto conduziu 28 treinamentos em estabelecimentos do município, além de ter realizado um treinamento específico para trabalhadores rurais e da agricultura familiar. Entre os cinco centros municipais de educação infantil avaliados, dois foram classificados no Grupo 2 e três no Grupo 3. Todas as oito escolas participantes foram classificadas no Grupo 2. Dos 19 estabelecimentos atendidos, nove foram classificados no Grupo 2 e dez no Grupo 3. Além disso, foram oferecidas palestras sobre consultoria de alimentos abertas ao público e publicações semanais nas redes sociais, compartilhando conteúdos sobre BPF/M.

CONCLUSÃO

Os treinamentos promovidos pelo projeto tem contribuído aos estabelecimentos atendidos, buscando melhorar a sua categoria geral de adequação, assegurando que o consumidor possa adquirir um produto final livre de contaminantes ou qualquer substância prejudicial. Além disso, tem proporcionado experiências práticas para formação acadêmica dos estudantes.

Palavras-chave: Projetos;Segurança alimentar;Controle sanitário.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Relato de Experiência: Álbum da Técnica Dietética como estratégia didática na graduação em nutrição

ANA LUIZA SANDER SCARPARO; JULIANA ARAÚJO DE MENEZES COSTA; VANUSKA LIMA DA SILVA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL (UFRGS), PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A disciplina de Técnica Dietética (TD) proporciona o estudo das operações a que os alimentos são submetidos durante seu preparo, e as modificações que ocorrem até o momento do seu consumo. É imprescindível conhecer as propriedades dos alimentos e seus fatores de modificação, preparação, aspectos higiênicos, digestibilidade, valor nutricional, transformações físico-químicas e sensoriais, uma vez que o alimento é considerado a ferramenta de trabalho do nutricionista. Este trabalho tem como objetivo relatar uma estratégia didática para o ensino sobre os alimentos e aplicações dietéticas, na graduação em Nutrição de uma Universidade do Sul do País.

MÉTODOS

No segundo semestre de 2022, foi implementada a estratégia "Álbum da TD", com o propósito de contribuir com a aprendizagem dos conteúdos abordados nas disciplinas de Técnica Dietética I e II, respectivamente do segundo e terceiro semestres. Os estudantes foram divididos em grupos e receberam um documento com as orientações gerais e a estrutura obrigatória: capa; introdução; sumário; breve apresentação dos grupos de alimentos estudados (com textos informativos, imagens e esquemas); seleção de alimentos de cada grupo e apresentação de imagens de diferentes preparações utilizando o mesmo alimento; e fechamento refletindo sobre a importância do conhecimento sobre os alimentos para sua formação. Foi proposta a elaboração no Powerpoint® ou Canva®, contemplando layout e linguagem clara e atrativa. O trabalho foi realizado pelos acadêmicos ao longo do semestre, sendo incentivados a buscar na internet imagens de alimentos e preparações culinárias. Também puderam utilizar os registros fotográficos feitos nas aulas práticas da disciplina e/ou em outros locais de produção e comercialização de alimentos, como hortas, feiras, supermercados, restaurantes e residências.

RESULTADOS

Nos três semestres de utilização dessa estratégia, observou-se boa aceitação, interesse e envolvimento dos estudantes na proposta. A construção do "Álbum da TD" possibilitou uma experiência que une a teoria e a prática, estimulando o processo de pesquisa, reflexão e criatividade, tanto na definição da estrutura do trabalho como na seleção de imagens com o uso de diferentes técnicas dietéticas no preparo dos alimentos para consumo. As estratégias de ensino que favorecem e estimulam a ação ativa dos estudantes, como buscar

e selecionar o que incluir no trabalho, descrever as informações e revisar conteúdos estudados, estimulam a construção do conhecimento.

CONCLUSÃO

O “Álbum da TD” pode ser considerado uma estratégia de ensino que estimula o estudo dos conteúdos da disciplina, principalmente a aprendizagem sobre os alimentos e aplicações dietéticas, contribuindo significativamente na formação do nutricionista, que tem o alimento como ferramenta de trabalho em todas as áreas de atuação. Ainda, o álbum poderá ser usado como recurso em atividades de educativas, bem como material de consulta durante a graduação e vida profissional.

Palavras-chave: ensino;aprendizagem;alimentos;formação do nutricionista;Técnica Dietética.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Relato de experiência de ação de extensão sobre segurança alimentar realizada com a população.

GIOVANA LAURA DE OLIVEIRA SILVA; ANA LUIZA BARBOSA FERREIRA; RENATA APARECIDA MENDES; ERIKA MARIA MARCONDES TASSI.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA - UFU, UBERLÂNDIA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A segurança alimentar é um campo de conhecimento pertencente à saúde coletiva, que objetiva a promoção da saúde juntamente com a prevenção de riscos associados à alimentação (MARTINS, TANCREDI & GEMAL, 2014).

Em consequência do consumo de alimentos fora do domicílio, a população tem se preocupado cada vez mais com a qualidade do que consomem, mas, grande parte deste público não possui as informações necessárias para avaliar a qualidade do alimento nem ao menos exigir melhorias (LEAL, 2010).

Neste contexto, as boas práticas de manipulação entram em cena como um conjunto de procedimentos que devem ser adotados pelos serviços de alimentação, para garantir a qualidade e segurança dos produtos lá oferecidos (NUNES, ADAMI & FASSINA, 2017). Com o objetivo de conscientizar o público da Feirinha Solidária da Universidade Federal de Uberlândia - UFU sobre as Boas Práticas de Manipulação, foi desenvolvida a presente atividade de extensão, que levou informações pertinentes em relação a essa temática, desde o produtor até o consumidor.

MÉTODOS

Para a realização da oficina foram utilizados várias réplicas de frutas, verduras e legumes e um poster confeccionado por alunos de nutrição da UFU. No poster continha explicações como: Lavar bem as mãos e os equipamentos utilizados, utilização de água potável e como higienizar corretamente os alimentos que serão consumidos, separar os alimentos crus e cozidos, cozinhar bem os alimentos e assegurar que chegou à temperatura de 70º, forma correta de congelar e armazenar os alimentos. As réplicas foram utilizadas para que houvesse um melhor entendimento do público de tudo que foi explicado.

RESULTADOS

A realização da exposição, teve como objetivo levar informações necessárias para o público, a fim de conscientizar sobre as principais chaves para uma alimentação mais segura. Os estudantes presentes do curso de Nutrição levaram explicações referentes ao uso correto da água e matérias-primas seguras, a importância de cozinhar corretamente os alimentos, sobre manter a limpeza como ponto essencial, manter corretamente a temperatura dos alimentos, separar corretamente os alimentos crus e cozidos, bem como outros pontos que surgiram como dúvidas do público.

CONCLUSÃO

A atividade realizada na Feirinha Solidária da UFU proporcionou o esclarecimento de dúvidas de muitos participantes sobre as boas práticas de manipulação. Ações desta natureza junto das comunidades são importantes para transmitir as mensagens corretas sobre higiene alimentar e auxiliar na promoção da segurança alimentar e nutricional.

Palavras-chave: Manipulação;alimentos;higiene.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Relato de experiência de monitoria: conexão entre bioquímica dos alimentos e a física e estratégias educacionais

CLARISSA CALDEIRA ANDRADE[1]; RAFAEL ALVES VIEIRA CORREIA[1]; THAILLA LIMA DOS ANJOS[1]; MARIANNE LOUISE MARINHO MENDES[1]; PAULO GUSTAVO SERAFIM DE CARVALHO[2]. 1. UPE, PETROLINA - PE - BRASIL; 2. UNIVASF, PETROLINA - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Ensino Superior vem se deparando com acadêmicos que encontram dificuldades no alcance de objetivos curricularmente prescritos, os quais são necessários para o desenvolvimento de habilidades exigidas pelo mundo globalizado. Atualmente, as instituições têm se preocupado em aperfeiçoar a qualificação dos alunos de diferentes meios, fazendo-se necessário citar a importância da monitoria para os discentes, uma vez que contribui com o desenvolvimento intelectual. A ascensão da tecnologia transformou a interação e comunicação entre as pessoas, impactando simultaneamente a metodologia de ensino, abrindo caminho para abordagens inovadoras na transmissão de conhecimento. A utilização de ferramentas online, como o Instagram, destaca-se como uma perspectiva promissora para criar estratégias educacionais. O presente estudo tem como objetivo contribuir na instrumentalização didática da disciplina Bioquímica dos Alimentos do curso de graduação em Nutrição da UPE Campus Petrolina para que seus alunos compreendam a física presente no estudo dos alimentos, aprimorando o processo de ensino-aprendizagem e evidenciando a interconexão entre as ciências.

METODOLOGIA

A monitoria em questão atrelou-se ao projeto "Monitoria em Bioquímica dos Alimentos: construindo pontes de saberes", coordenado pela docente da disciplina, proporcionando estratégias de ensino baseado em materiais didáticos, adotando novas tecnologias (vídeos explicativos, postagens informativas, mapas mentais e questionários), para publicação em meio digital e utilização como material complementar dos conteúdos ministrados na disciplina. Assim, para promover o projeto "Nutrifis", um perfil no Instagram foi criado (@nutrifisoficial), no qual se deu a divulgação de todos os materiais desenvolvidos pelos monitores, bem como a manutenção e administração das postagens, sob supervisão docente e de um professor de física, que verificava pontos de interseção com a sua especialidade.

RESULTADOS

O resultado da monitoria foi significativamente positivo, com os discentes demonstrando melhoria em suas habilidades e compreensão dos tópicos, proporcionando um ambiente propício para esclarecimento de dúvidas. Além disso, o projeto "Nutrifis" resultou na criação de 25 recursos educativos para serem usados nas aulas da disciplina, juntamente

com 04 questionários interativos, envolvendo ativamente os alunos. Ademais, foi elaborado o e-book “NUTRIFIS: a Física presente nos alimentos”, publicado em 2023, com todos os materiais produzidos no projeto.

CONCLUSÃO

A monitoria é de extrema importância para o desenvolvimento da disciplina e para os alunos, uma vez que facilita o processo de ensino. Assim, a combinação das novas tecnologias com uma abordagem inovadora de educação demonstrou benefícios significativos, fortalecendo o entendimento dos conteúdos e estimulando o interesse no assunto. Para os criadores dos materiais, a tarefa de simplificar conceitos anteriormente complexos também aprimorou suas habilidades.

Palavras-chave: Ensino ;Intersetorialidade ;Novas tecnologias .

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Relato de experiência do projeto de extensão "Minicurso: sustentabilidade da produção ao prato"

EMANUELLE DOS SANTOS XAVIER DIAS; GIOVANA FELICIO LIMA; SABRINA ALVES DE ARAUJO; FELIPE BRUNO LUPI VERGARA; ARTHUR KRIECK MEDEIROS; MARIA CRISTINA MARCON. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA (UFSC), FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Desde que a fome foi considerada uma problemática política, várias ações foram implementadas para tentar mudar esse cenário, um exemplo é a chamada Revolução Verde, que surgiu com o objetivo de aumentar a produção de alimentos a partir de novas técnicas agrícolas. Contudo, isso resultou em uma intensificação das iniquidades sociais, na desestabilização da cultura alimentar, além do agravamento da fome, consequências sentidas até hoje. Com isso, se faz necessário incentivar cada vez mais políticas públicas que fomentem sistemas agroalimentares sustentáveis, visando na garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Assim, o objetivo é realizar uma análise crítica sobre a ausência de ações sustentáveis na promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) nas práticas agrícolas atuais.

MÉTODOS

O presente trabalho trata-se de um relato de experiência do minicurso "Sustentabilidade: da produção ao prato", ministrado na 20ª edição da Semana de Pesquisa e Extensão (SEPEX) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Essa tem como objetivo reunir os diversos trabalhos desenvolvidos pela Academia em uma mostra científica. O curso foi desenvolvido entre os meses de agosto e outubro, através de ampla pesquisa entre alunos e a professora coordenadora, para assim poder determinar o roteiro. Após a submissão e aprovação deste pela SEPEX, houve o planejamento da metodologia, dividindo o curso em três momentos: introdução à SAN, sistemas de produção agroalimentares e a garantia do DHAA através de políticas públicas sustentáveis. Para promover uma maior participação dos inscritos, foram utilizadas dinâmicas como a construção de um painel com a linha temporal de SAN e a utilização de plataformas e sites para criar jogos. De modo que foram disponibilizadas 30 inscrições para acompanhar a aula.

RESULTADOS

Das 30 vagas disponíveis, 17 pessoas compareceram ao evento. Ao longo do curso, foram apresentados dados recentes sobre os sistemas de produção alimentar e as condições de acesso à alimentação, saúde, e outros fatores determinantes da fome no país. A utilização de diversas dinâmicas, como nuvens de palavras, construção da linha histórica de SAN em conjunto com os participantes e jogos interativos, como os testes, possibilitaram uma

maior participação dos alunos. Além de permitir que mais temas fossem explorados e aprofundados, como a comparação entre as taxas de produção de commodities e os números de pessoas em Insegurança Alimentar e Nutricional, bem como a importância da participação social na formulação de políticas. Entre as atividades propostas, a elaboração do muro temporal despertou considerável interesse entre os integrantes do evento.

CONCLUSÃO

O minicurso contribuiu para conscientizar sobre a importância que a estruturação de políticas públicas em sistemas alimentares sustentáveis têm na promoção de SAN e asseguração do DHAA. Promovendo assim, um espaço de aprendizado participativo sobre essas questões cruciais.

Palavras-chave: Direito à alimentação;Segurança Alimentar e Nutricional; Agricultura sustentável; Política em saúde pública.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Relato de experiência: formação de professores de educação infantil no programa de alimentação escolar, um olhar para a organização dos tempos, espaços, materialidades e interações na alimentação de bebês e crianças

MAÍRA LADEIA RODRIGUES CURTI; FABIANA LOPES LAURITO; VITOR DE MATTOS NASCIMENTO. PREFEITURA DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Em 2022, ao final do período de reclusão ocasionado pela pandemia de Covid19, foi retomado o atendimento escolar presencial de 100% dos bebês e crianças na cidade de São Paulo. Nesse contexto, notou-se grande ocorrência de recusa da alimentação escolar. Para a garantia de direitos e protagonismo dos bebês e crianças, com foco na melhoria da aceitação dos alimentos, foi proposta uma formação para educadores em educação alimentar e nutricional. O comer é uma ação pedagógica e intencional, portanto, justifica-se a importância do educador estar atento ao planejamento os tempos, espaços, materialidades e interações dos momentos de alimentação. O objetivo da formação foi promover o estudo e a reflexão dos educadores sobre os momentos destinados à alimentação nas unidades educacionais de educação infantil da rede municipal de ensino, para qualificar esse momentos, compreendendo a alimentação enquanto prática social, com foco na postura do adulto educador.

MÉTODOS

A formação foi ministrada por uma nutricionista do quadro técnico da coordenadoria de alimentação escolar, e por uma pedagoga e fonoaudióloga, da divisão de educação infantil da diretoria de ensino Jaçanã Tremembé, da secretaria municipal de educação. O público alvo foram professores, gestores e demais envolvidos no cuidado com as crianças, totalizando 50 inscritos. Constituiu-se de 6 encontros presenciais, nos quais, por meio de roda de conversa e técnicas de discussão em grupos, foram apresentados os referenciais teóricos (Marco de Referência de EAN, guias alimentares brasileiros, documentos pedagógicos da Prefeitura, entre outros), problematizando as temáticas: composição e organização das materialidades e ambiente do refeitórios; organização dos tempos/horários de refeições; interações e incentivo nos momentos de alimentação; parceria com as famílias; atividades com cozinheiras e nutricionistas. Posteriormente aos encontros formativos, os participantes foram orientados a desenvolver um estudo sobre a realidade da sua escola, em vista de caracterizar os espaços de alimentação, observar e registrar as práticas alimentares, e propor ações de melhorias.

RESULTADOS

Os trabalhos realizados pelos educadores, apresentados no fechamento da formação, demostraram que ocorreu a reflexão sobre a postura do educador no momento da

refeição. Em uma avaliação realizada 12 meses após a formação , 72% dos cursistas concordam totalmente que a formação promoveu reflexão sobre a sua prática como educador nos momentos das refeições, e 73% concordam que o conteúdo contribuiu para melhoria da sua ação educativa nos momentos das refeições com mudanças concretas de atitude.

CONCLUSÃO

Os resultados mostram que o Curso cumpriu com os objetivos propostos, promovendo a reflexão e consequentemente qualificação e melhorias das práticas pedagógicas cotidianas, no que se refere aos tempos, espaços, materialidades e interações nos momentos destinados à alimentação de bebês e crianças.

Palavras-chave: educação alimentar e nutricional;educação infantil;alimentação escolar;formação.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Relato de experiência: inserção da Agricultura Familiar em ações de educação alimentar e nutricional na Educação Infantil

CLEDJA CARLA MELO SANTOS[1]; WELLERSON FELIPE LIMA BARBOSA DA SILVA[2]; ALEXANDRA RODRIGUES BEZERRA[3]. 1. FACULDADE MAURICIO DE NASSAU (UNINASSAU), ARAPIRACA - AL - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA (SEMEC), GIRAU DO PONCIANO - AL - BRASIL; 3. INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE (ICBS), UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS, MACEIÓ - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma estratégia governamental que tem como objetivo promover a alimentação escolar adequada, saudável e que garanta um bom aporte nutricional para atender as necessidades dos alunos da rede pública de ensino. Com isso, as entidades executoras do PNAE têm a obrigatoriedade de realizar a aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar, permitindo assim a diversidade na oferta de alimentos in natura e minimamente processados, que interage com os princípios do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional e do Guia Alimentar para a População Brasileira. Considerando o exposto, o objetivo do presente trabalho é relatar a experiência do projeto intitulado “Feirinha do Tio Ponciano: Inserção da Agricultura Familiar em Ações de EAN na Educação Infantil”.

METODOLOGIA

O presente trabalho consiste em um relato de experiência que descreve a vivência de um projeto realizado num centro de educação infantil localizada na zona urbana do município de Girau do Ponciano/AL. Tal projeto intitulado teve o intuito de trabalhar a inserção de alimentos oriundos da agricultura familiar em ações de EAN na educação infantil. Tal projeto foi divido em 4 ações que tiveram como referência a maior manifestação cultural da região, a feira livre, onde foi trabalhado, semanalmente, um tipo de alimento diferente oriundo da agricultura familiar e que os alunos tinham dificuldade de aceitação quando eram ofertados na alimentação escolar.

RESULTADOS

Foram trabalhados durante as três primeiras ações, a batata doce, a mandioca e a abóbora, respectivamente, onde aliadas a metodologias pedagógicas como pintura observacional, oficina culinária, jogos e contextos investigativos, os alunos tiveram um contato com os conhecimentos sobre a origem e os benefícios que o consumo frequente

de tais alimentos podem trazer para o aprendizado, crescimento, saúde e prevenção de doenças. Além disso, ao final de cada ação foram fornecidas diversas preparações derivadas desses alimentos, com o intuito de mostrar aos alunos que existem outras maneiras de se preparar um alimento. A última ação, por meio de uma dinâmica, teve o intuito de avaliar o nível de influência dos temas das ações anteriores, onde foi organizado um cenário em referência a feira livre, e os alunos foram convidados a escolher a imagem de um alimento e classificá-lo num painel como saudável ou não saudável. Foi observado que a maioria das crianças tiveram uma boa aceitação das preparações ofertadas e que tiveram percepção adequada de que os alimentos ultraprocessados não são saudáveis.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante do exposto, é possível perceber a indispensável presença da inclusão dos alimentos oriundos da agricultura familiar na alimentação e que ações de EAN podem auxiliar no fortalecimento da agricultura familiar local, no resgate à cultura e na criação de bons hábitos alimentares na infância.

Palavras-chave: Alimentação escolar; alimentação saudável;alimentos in natura.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Relato de experiência: prática de Educação Alimentar e Nutricional com crianças em uma escola de aplicação da Universidade Federal do Pará

ALVARO LUCAS FERNANDES SOUZA; IGOR PEREIRA DE MELO DOS SANTOS; EVA ATHEMIS LIMA RODRIGUES; FÁBIO JOSÉ RABELO RODRIGUES ROSA; TALISON BRUNO LIMA DOS SANTOS; YASMYM DANNIELLE DO ESPÍRITO SANTO SOUZA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O consumo de alimentos ultraprocessados é uma tendência crescente em todo o mundo, atingindo todas as faixas etárias. Para o público infantil, a palatabilidade é o principal atrativo desse grupo alimentar, tornando-os cada vez mais presente na vida dessas crianças. O aumento desse consumo se relaciona o crescimento das taxas de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) em crianças, principalmente a obesidade, colocando em risco a saúde desse público. Nesse cenário, faz-se necessário desenvolver ações que dialoguem com esse público. O objetivo deste estudo é relatar a experiência de uma ação que teve o intuito de identificar os hábitos alimentares de crianças e promover a alimentação saudável por meio de uma dinâmica.

MÉTODOS

Trata-se de uma ação educativa elaborada por alunos do 6º semestre do curso de Nutrição da Universidade Federal do Pará (UFPA), na disciplina de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). A ação foi realizada em novembro de 2023, com escolares entre 8 e 9 anos, matriculados na escola de aplicação da UFPA. Foi o desenvolvido um jogo infantil para apresentar aos participantes as 4 categorias de processamento dos alimentos com base no Guia Alimentar para a População Brasileira. A dinâmica foi realizada seguindo algumas etapas: primeiro era feita uma explicação simples sobre as categorias; depois a criança deveria girar uma roleta que continha 4 cores, cada cor representava uma categoria de processamento; em seguida ela deveria escolher a imagem de um alimento que correspondesse a categoria indicada na roleta. Ao final de 3 rodadas a criança deveria montar um cardápio com os alimentos selecionados, representando suas preferências alimentares. Baseado nisso, era explicado a importância de uma alimentação variada, com consumo de alimentos in natura e redução de ultraprocessados. Por fim, foi realizado uma avaliação na qual os participantes respondiam se haviam gostado da dinâmica e se conseguiram entender o que foi explicado.

RESULTADOS

A partir da avaliação feita, foi possível perceber que a maior parte do público entendeu e gostou da dinâmica. Além disso, por meio da observação dos cardápios montados, foi possível identificar as preferências alimentares das crianças, que optaram, na maior parte

das vezes, por alimentos ultraprocessados. Porém, também se mostram dispostas aumentar o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, após ouvirem as explicações. A ação mostrou-se efetiva ao promover reflexões positivas sobre a importância de ter uma alimentação saudável desde a infância foi incentivadora da reeducação alimentar desse público.

CONCLUSÃO

Notou-se a importância de trabalhos de EAN voltados para o público infantil que ensinem de forma simples e eficaz sobre alimentação saudável e ajudem a fomentar hábitos alimentares melhores.

Palavras-chave: Crianças;Nutrição da criança;Alimentação Saudável.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Relato de experiência: promovendo a alimentação saudável e o protagonismo no preparo da alimentação, através de oficina culinária para surdos em uma escola municipal de São Paulo

MAÍRA LADEIA RODRIGUES CURTI; CLAUDIA CARVALHO MALTESE BOATO; CLARA FERNANDES CHICALE; LARISSA SANTOS DAS NEVES; THAÍS MARTINS ROGÉRIO. PREFEITURA DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Segundo o Currículo da Cidade de São Paulo, o ensino para surdos deve favorecer a construção de um ambiente comunicativo propício à aquisição da Libras, assegurando a organização dos tempos e espaços que privilegiem as relações. Atividades que estimulem o desenvolvimento de habilidades sensoriais, motoras e linguísticas, com interações verbais são recomendadas. O projeto político pedagógico da escola municipal de educação bilíngue para surdos Madre Lucie Bray, em Jaçanã/Tremembé, no ano de 2023 teve como tema sustentabilidade ambiental. Realizaram-se diversas ações de educação alimentar e nutricional, dentre elas, uma oficina culinária com os estudantes e seus familiares. Os objetivos foram planejar, aplicar e avaliar uma oficina culinária adaptada para surdos, pautada nas diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde.

MÉTODOS

A oficina foi ministrada pelas nutricionistas do quadro técnico do programa de alimentação escolar, com o auxílio de educadores, intérpretes e instrutora de LIBRAS da escola. A receita realizada foi torta de legumes com aveia, foram escolhidos legumes com baixa aceitação pelos estudantes. O público foram os estudantes entre 7 a 13 anos de idade e seus responsáveis, totalizando 48 pessoas. Nas mesas do refeitório dispostas em roda, foram disponibilizados os utensílios, e a receita com imagens foi projetada em um telão. Foi feita uma explanação sobre alimentação, e a importância da participação dos surdos no preparo da alimentação, ministrada por uma das nutricionistas, em LIBRAS. Utilizou-se como referencial o Guia Alimentar Brasileiro. Foi entregue aos participantes folder com os 10 passos do Guia, a receita e um breve texto sobre a importância da divisão de tarefas da rotina alimentar.

RESULTADOS

As famílias trabalharam em equipe, preparando os legumes e a massa, montando camadas da torta. Estudantes de diferentes idades e habilidades realizaram as atividades com

incentivo e apoio. As famílias puderam perceber que seus filhos possuem capacidade para auxiliar nas tarefas de preparo da alimentação. Todos os aceitaram provar a torta.

CONCLUSÃO

Produzir a receita contribuiu para a comunicação da família, estimulou a valorização e reconhecimento do estudante surdo enquanto capaz de auxiliar nas tarefas de preparo da alimentação. Proporcionou vivência e experiência prática no uso da língua aplicada a essa atividade tão importante para a garantia de uma alimentação adequada e saudável, que é o ato de cozinhar. Proporcionou o protagonismo dos estudantes como sujeitos ativos para construir uma sociedade onde todos sejam aceitos, independente de suas deficiências.

Palavras-chave: educação alimentar e nutricional;educação de surdos;alimentação escolar;oficina culinária.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Relato de experiência referente a atividade de Educação Alimentar e Nutricional voltado para redes sociais no Espaço de Ensino Mirante do Rio da Universidade Federal do Pará

IGOR PEREIRA DE MELO DOS SANTOS; ALVARO LUCAS FERNANDES SOUZA; TALISON BRUNO LIMA DOS SANTOS; JOSILANA RODRIGUES PANTOJA; LETÍCIA FLÁVIA DE OLIVEIRA BORGES; YASMYM DANNIELLE DO ESPÍRITO SANTO SOUZA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O surgimento das redes sociais promoveu mudanças na forma em que a informação é propagada. Contudo, apesar de proporcionar um acesso facilitado ao conhecimento, também propicia a circulação de informações falsas, prejudicando diversos segmentos, entre eles, o da nutrição. A divulgação dessas notícias pode tornar-se um fator de risco à saúde quando não são baseadas em evidências científicas. Por conta disso, a educação em saúde se mostra de grande importância, uma vez que ajuda na promoção do pensamento crítico relacionado às informações divulgadas nesses meios de informação. Esse estudo tem como objetivo relatar a experiência de uma ação de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) com intuito de fomentar a reflexão sobre a veracidade de informações sobre alimentação veiculadas na internet.

METODOLOGIA

Trata-se de uma ação educativa realizada no Espaço de Ensino Mirante do Rio da Universidade Federal do Pará (UFPA), em setembro de 2023, por discentes do sexto período do curso de Nutrição da UFPA, como critério de avaliação da disciplina de EAN. Participaram universitários que frequentavam o local. A atividade consitiu em apresentar 16 *cards* com informações reais ou falsas sobre alimentação divulgadas nas redes sociais. Também foram entregues *emojis* de reação para avaliação dessas informações pelos participantes. Durante a ação, os participantes foram instruidos a escolher um dos *cards* e, após ler a frase, deveriam selecionar o *emoji*, que melhor representasse sua reação ao ler aquela informação. Em seguida, foram feitas explicações sobre as informações contidas no card: o por quê daquela noticia ser verdadeira ou falsa e, com base nisso, era gerada uma troca de conhecimento sobre o tema. Por fim, os participantes escolhiam novamente *emojis* para avaliar a ação.

RESULTADOS

Notou-se uma interação ativa entre os realizadores da ação e os participantes. O emoji "triste" foi a principal escolha entre os participantes quando um *card* contendo informações falsas era selecionado. Já quando uma informação verdadeira foi sorteada, o emoji mais utilizado foi o "feliz". Foi possível verificar que o público alvo tem maior

facilidade em identificar quando uma informação relacionada à nutrição é verdadeira ou não, e demonstram desconforto com a facilidade com que noticias falsas são publicadas nas redes sociais. Observou-se também a curiosidade dos participantes em relação aos conhecimentos relacionados à alimentação saudável e a propagação acerca desse assunto nas redes sociais.

CONCLUSÃO

A partir da referida ação, foi possível perceber que atividades de EAN funcionam como uma importante ferramenta para a promoção de conhecimento e no combate a propagação de informações falsas que são veículadas nas redes sociais.

Palavras-chave: Alimentação Saudável;Desinformação;Redes Sociais.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Relato de experiência referente ao projeto de extensão: "Discutindo a rotulagem de alimentos"

ANA BEATRIZ SILVA DE LEMOS; CÉLIA REGINA ARAÚJO; RENATA ALEXANDRA MOREIRA DAS NEVES; SUAMY SALES BARBOSA; ANA PAULA BLACK DREUX; CÉLIA MÁRCIA MEDEIROS DE MORAIS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, NATAL - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Em outubro de 2020, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária publicou a Resolução da Diretoria Colegiada Nº 429 que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados, juntamente com a Instrução Normativa Nº 75 que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional dos alimentos embalados visando esclarecer a importância da leitura e compreensão das informações transmitidas através dos rótulos dos alimentos para assim orientar a compra e o consumo de alimentos de forma consciente e orientada.

Diante da realidade das novas instruções para rotulagem nutricional, para melhor compreensão e visando maior propriedade do assunto, foi criado o projeto de extensão intitulado: "Compreendendo os novos rótulos dos alimentos" tendo este a participação de docentes, nutricionistas e discentes do Departamento de Nutrição da UFRN. O objetivo do presente trabalho é apesentar um relato de experiência sobre a vivência no referido projeto.

MÉTODOS

Este é um estudo descritivo do tipo relato de experiência. Durante a execução do projeto de extensão, foram realizadas reuniões periódicas com o intuito de aprofundar os conhecimentos acerca das legislações e documentos publicados nos últimos anos. Os temas apresentados e debatidos em cada reunião eram definidos com antecedência, diante da necessidade de conhecimento. Além disso, tivemos a participação de convidadas internos e externos à UFRN que possuem conhecimento técnico na área e/ou expertise do assunto.

RESULTADOS

Durante a execução do projeto foram realizadas 12 reuniões, todas essas com a presença das docentes e nutricionistas responsáveis, discentes envolvidas no projeto e convidados. Cada reunião possuía um assunto específico para ser trabalhado e discutindo, sendo os temas abordados: "RDC nº 429, 2020 e IN nº 75, 2022", "Classificação NOVA dos alimentos: Vamos discutir?", "Modelo do perfil nutricional da OPAS", "Composição Nutricional de Alimentos Industrializados Destinados a

Crianças dos 0 a 36 Meses: Estudo de Caso no Brasil e em Portugal", "Nova rotulagem nutricional: questões sobre açúcar total, adicionado, gorduras trans e alegações nutricionais" e "Utilização dos marcadores do SISVAN". Além das reuniões com temas específicos, foi realizado um encontro para treinamento para a aplicação do questionário do SISVAN ao público do NIAN. O intuito foi padronizar a aplicação dos questionários para levantamento de dados para pesquisas e trabalhos envolvidos no projeto ainda, foram realizadas de forma periódica reuniões de planejamento e orientações de TCC para melhor andamento do projeto.

CONCLUSÃO

A rotulagem nutricional tem aplicabilidade direta na realidade profissional do nutricionista, por isso minha vivência no projeto permitiu me aprofundar e aprender mais sobre aspectos tão importantes para a área da nutrição, ainda mais se tratando da rotulagem de alimentos, tema este que ainda precisa ser bastante difundido pois ainda existem muitas dúvidas e questionamentos.

Palavras-chave: Rotulagem;Projeto de extensão;Conhecimento.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Relato sobre um programa de extensão, intitulado "Capacitanutri", de uma Universidade Federal localizada no Sudeste do Paraná

ANDRESSA APARECIDA BORDIN[1]; LETICIA DESSANTI TIECHER[1]; MARIA LUIZA COSTA SARAIVA[1]; CAROLINE DE MAMAN OLDRA[2]; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL[1]; JUCIELI WEBER[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ, CASCAVEL - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Um programa de extensão é a junção de projetos e tem o intuito de estender ações realizadas nas instituições de ensino para a sociedade local. O programa intitulado "Capacitanutri" teve início no final do ano de 2022, sendo composto por dois projetos de extensão, sendo eles: "Ações educativas sobre as boas práticas de fabricação e manipulação dos alimentos" e "Rotulagem – Escolha consciente de alimentos". O primeiro projeto iniciou em 2014 e o segundo em 2022, ano este em que ambos os projetos decidiram se unir tornando-se um programa, já que as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação dos Alimentos (BPFMA) e a Rotulagem estão interligadas no âmbito das indústrias e comércio produtores de alimentos. O presente resumo teve como objetivo descrever atividades desenvolvidas por um programa de extensão de uma Universidade Federal, localizada no interior do Paraná.

MÉTODOS

O programa tem uma abordagem qualitativa e as atividades foram realizadas em estabelecimentos incluídos por amostra de conveniência. Cada projeto tem suas atividades individuais, sendo que no projeto de BPFMA ocorreu a aplicação de lista de verificação, baseada na RDC N°216/2004 e na RDC N°275/2002, desenvolvida pelo projeto em parceria com a vigilância sanitária do município de Realeza, e posterior realização de treinamento sobre as boas práticas no âmbito da alimentação; por conseguinte, no projeto de Rotulagem analisou-se produtos desenvolvidos pelos estabelecimentos, produzindo rótulos e tabelas de informações nutricionais baseando-se na RDC N°429/2020, RDC N°727/2022 e IN N°75/2020. O programa ainda realizou atividades em conjunto como treinamentos, palestras, divulgação de assuntos associados às boas práticas na alimentação e rotulagem em redes sociais.

RESULTADOS

Entre os anos de 2022 e 2023, o programa atendeu mais de 40 estabelecimentos. Aplicou treinamentos para a agricultura familiar e Microempreendedores Individuais (MEI), além de participar de atividades de conscientização, exemplo a do dia da segurança alimentar (7 de junho), ocasião em que realizou uma atividade no saguão da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) – Campus Realeza, sendo entregues folhetos sobre boas práticas

na manipulação dos alimentos, e ao final da tarde foi realizada a entrega de panfletos informativos em estabelecimentos da cidade. Ainda, foram realizadas palestras abertas para o público e postagens semanais nas redes sociais.

CONCLUSÃO

A realização do programa “Capacitanutri”, tem sido de grande valia para todos os envolvidos. As vivências além da universidade, ajudam na formação dos estudantes de nutrição da universidade; assim como tem ajudado o comércio produtor de alimentos a se inteirar sobre as normas para a fabricação, manipulação e vendas de alimentos.

Palavras-chave: Rotulagem de Alimentos;Boas Práticas de Manipulação;Projetos.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Resultados de ação orientadora ético-disciplinar realizada por meio da formalização de termo de ajustamento ético (TAE) no Regional aos nutricionistas denunciados

LARISSA AQUINO DE SOUZA; SELMA DE BRITTO GONÇALVES; VIVIANI DOS SANTOS FONTANA; OSVALDINETE LOPES DE OLIVEIRA; CAROLINA MARTINS DE QUEIROZ. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 3ª REGIÃO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Código de Processamento Disciplinar destinado aos Nutricionistas e Técnicos em Nutrição e Dietética foi atualizado pela Resolução CFN nº 705/21 e prevê a realização de ação orientadora ético-disciplinar (AOED) com o profissional denunciado antes de instaurar o processo ético-disciplinar (PED), para os casos de indícios de infração com menor potencial ofensivo. A AOED pode ser realizada por meio de notificação, que informa a denúncia, orienta adequar a conduta profissional e concede prazo para regularização e/ou reunião da Comissão de Ética com o denunciado, visando firmar o Termo de Ajustamento Ético (TAE), que consiste em medida despenalizadora. Quando aceito pelo profissional denunciado, esse assume o compromisso de adequar a sua conduta no prazo de 15 dias úteis mediante a formalização do TAE, estando sujeito ao encerramento da apuração, ou, no caso de descumprimento do TAE, ocorre a abertura do Processo Ético-Disciplinar. O objetivo deste estudo visa analisar os resultados da formalização do TAE pela Comissão de Ética aos nutricionistas denunciados, no período de 10/08/2022 até 08/12/2023, avaliando a eficiência e a eficácia dessa modalidade de ação orientadora ético-disciplinar.

MÉTODOS

Foram analisadas e contabilizadas as ações de orientações ético-disciplinares, nas quais houve a proposição de TAE pela Comissão de Ética com os denunciados no período de 10/08/2022 até 08/12/2023, avaliando a proporção de profissionais que aceitaram firmar o TAE e destes profissionais, quantos cumpriram com as exigências do TAE e quantos foram encaminhados para a admissibilidade de PED por descumprimento do TAE.

RESULTADOS

No período analisado, a Comissão de Ética realizou 29 reuniões com profissionais denunciados, sendo que em 20 reuniões foram propostas formalizações de TAE, o que representa 69% de proposituras e nas demais reuniões realizadas com profissionais, a Comissão não considerou pertinente a adoção do TAE. Todas as propostas de TAE foram aceitas pelos profissionais e, entre os 20 TAEs firmados, foram obtidos os seguintes resultados: 75% dos profissionais cumpriram com as exigências propostas, sendo sujeito

ao arquivamento da apuração e 25% dos profissionais descumpriram o TAE e a apuração tramitou para a fase de admissibilidade de PED.

CONCLUSÃO

Os resultados apurados evidenciam a eficiência na adoção do Termo de Ajustamento Ético como ação orientadora ético-disciplinar, o qual impede a curto prazo, a continuidade da situação de infração com menor potencial ofensivo, garantindo celeridade nas apurações e cumprindo com seu papel de orientar e oportunizar ao denunciado um tempo para adequação da sua conduta profissional. O cumprimento por 75% dos nutricionistas ao TAE comprova a eficiência da adoção da medida despenalizadora no Regional, já a eficácia do TAE foi constatada por meio da adequação do comportamento dos nutricionistas infratores às exigências legais e éticas definidas no Código de Ética e de Conduta do Nutricionista.

Palavras-chave: Ética profissional;Nutricionistas;Prática profissional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Roda dos 7 pilares da saúde alimentar: percepções de uma equipe multiprofissional sobre uma intervenção para melhoria do comportamento alimentar e qualidade de vida

LUCIANA GONÇALVES DE ORANGE; CYBELLE ROLIM DE LIMA; THAIS LINS DO NASCIMENTO; PRISCILA SALES ARRUDA; MARIA GÓES DRUMOND; SOPHIE MARIE MICHELE DERAM. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, VITÓRIA DE SANTO ANTÃO - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Diante da problemática crescente das relações disfuncionais do comportamento alimentar na sociedade contemporânea e sabendo das possíveis agressões à saúde e impactos socioeconômicos que estas podem ocasionar, é pertinente e relevante o planejamento de intervenções precoces específicas, no sentido de proporcionar mudanças realistas e sustentáveis sobre o comportamento alimentar dos indivíduos. Sendo assim, o presente relato de experiência, visa apresentar as percepções e reflexões dos profissionais envolvidos em uma intervenção baseada nos 7 Pilares da saúde alimentar com foco na mudança do comportamento alimentar e a qualidade de vida de participantes de um projeto de extensão de uma universidade pública.

MÉTODOS

Foi elaborado um manual para a condução de cada encontro, na intenção de padronizar os mesmos e futura publicação e validação do referido instrumento como proposta de intervenções em grupos para mudança do comportamento alimentar. Todos os encontros foram baseados na Roda dos 7 Pilares da Saúde Alimentar (Deram, 2021). A Roda dos 7 Pilares é reconhecida na literatura como uma ferramenta importante para o trabalho da autonomia do indivíduo para gestão dos seus sentimentos e sensações associados ao ato de comer, como também para o autoconhecimento, são eles [1] Praticar o ritual da refeição; [2] Alimentar-se de outras energias; [3] Comer melhor, não menos; [4] Ter consciência da fome / saciedade e da nutrição; [5] Pensar sustentável; [6] Cuidar da mente; [7] Fazer as pazes com o corpo. Para melhor condução da intervenção, os pilares forma distribuídos em 11 encontros semanais, em plataforma digital, com duração de 90 minutos, conduzidos por uma equipe multiprofissional, devidamente treinada sobre o instrumento, formada por: nutricionistas, psicólogos e profissionais de educação física. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de ética, CAAE: 62889722.5.0000.9430.

RESULTADOS

Em relação a participação, foi observado que não houve uma adesão linear aos encontros, pois a cada oficina a quantidade de pessoas variou de forma decrescente. No geral, o manual elaborado para orientar foi considerado como bem estruturado, didático, completo e útil na elaboração de materiais a serem utilizados, não gerando dúvidas na maioria da equipe multiprofissional. Em relação a interação dos participantes, os mediadores alegaram, em maioria, que houve pouca interação dos participantes nos encontros, variando a depender da oficina. Os facilitadores destacaram a importância da valorização, ainda que pequena, de melhora em qualquer um dos pilares como um avanço na caminhada para o autocuidado, devendo o mesmo ser respeitado e valorizado.

CONCLUSÃO

As percepções e reflexões dos mediadores, desempenharam um papel crucial no aperfeiçoamento das oficinas, proporcionando uma abordagem mais efetiva na promoção de mudanças no comportamento alimentar e, por conseguinte, na qualidade de vida do grupo.

Palavras-chave: ALIMENTOS, DIETA E NUTRIÇÃO;EQUIPE INTERDISCIPLINAR DE SAÚDE;ESTUDOS DE INTERVENÇÃO.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Roleta dos Alimentos: uma ferramenta para a educação alimentar e nutricional de crianças aplicada em uma escola pública de Belém/PA

ALVARO LUCAS FERNANDES SOUZA[1]; VANESSA CAROLINA AMARAL COSTA[1]; MARIA EDUARDA MARQUES MELO[2]; GABRIELA CICALISE DE SOUZA SANTOS[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, ANANINDEUA - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é o campo de estudo intersetorial e integrativo da teoria e da prática permanente e tem como objetivo principal promover a prática de hábitos alimentares saudáveis de forma continuada entre a população. Ademais, quanto mais precoce for iniciado o processo de EAN, maiores são as chances de bons hábitos serem estabelecidos, sobretudo no público infantil no qual a autonomia das escolhas deve ser de forma gradativa e contínua. Portanto, a escola situa-se como um ambiente promotor de práticas saudáveis, uma vez que os escolares estão em intenso crescimento e desenvolvimento. O objetivo do presente estudo foi relatar a experiência de uma ação de EAN para crianças, através do jogo "Roleta dos Alimentos", realizada em uma escola pública de Belém - Pará.

MÉTODOS

Trata-se de uma ação de educação alimentar e nutricional realizada por discentes de nutrição da Universidade Federal do Pará (UFPA). A ação ocorreu no dia 26 de abril de 2023 na Escola de Aplicação - UFPA, tendo como público-alvo escolares com idade entre 5 a 8 anos de idade. Inicialmente, as crianças de turmas diferentes chegavam até a bancada na qual estava a roleta dos alimentos que continha sete cores distintas e, em seguida, formavam uma fila indiana. Ao lado, estavam dispostos vários alimentos, desde ultraprocessados a alimentos in natura, representados em formas de figuras nas respectivas cores da roleta e, duas caixas caracterizadas com duas cores diferentes (verde e vermelha) e classificadas em "Comer sempre" e "Comer às vezes", respectivamente. A roleta era girada e parava em determinada cor; a criança escolhia três alimentos da respectiva cor e colocava em uma das caixas, de acordo com a sua classificação. Logo após, era explicado de forma didática e com linguagem adequada ao público se as classificações feitas por eles estavam apropriadas para um consumo diário ou esporádico. Ao final do jogo, houve um método de avaliação que consistia em dois emojis, um sorrindo demonstrando satisfação e outro triste demonstrando insatisfação, no qual a criança escolhia um deles e colocava na caixinha de avaliação.

RESULTADOS

O jogo “Roleta dos Alimentos” teve participação de 104 crianças. Os resultados estatísticos mostram que 99% dos participantes (n=103) avaliaram gostar da dinâmica e apenas 1% (n=1) avaliou não gostar da dinâmica. Além disso, a atividade despertou o senso crítico dos discentes, refletido por meio de dúvidas sobre os alimentos, processamento industrial, formas de preparo e a participação em compartilhar os seus hábitos alimentares com os responsáveis pela aplicação da atividade.

CONCLUSÃO

Diante do exposto, a ação se mostrou de simples aplicação e bastante construtiva, uma vez que os alunos transmitiram interesse em participar e aprender sobre o tema exposto. Portanto, torna-se interessante a aplicação de atividades educativas sobre alimentação saudável em escolas por um(a) nutricionista, estagiários e/ou graduandos.

Palavras-chave: Desenvolvimento Infantil;Nutrição da Criança;Ciências da Nutrição.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Segurança alimentar e nutricional e sustentabilidade: desafios de uma liga acadêmica em uma atividade pedagógica - relato de experiência

RAFAELA DOS SANTOS GOMES; LETÍCIA FLÁVIA DE OLIVEIRA BORGES; SOFIA STEFANNY MOSQUEIRA DA SILVA; LUCAS DO ROSARIO MORAES; TATIANA RIBEIRO VILHENA; NAIZA NAYLA BANDEIRA DE SÁ.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ (UFPA), BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Aproveitar integralmente os alimentos é crucial para promover o uso sustentável dos recursos, maximizando os benefícios nutricionais e minimizando a produção de lixo orgânico. Realizar atividades práticas dentro das escolas, com temas relacionados à sustentabilidade, no contexto da nutrição, estimula a promoção de práticas culinárias sustentáveis e a segurança alimentar no ambiente doméstico. Este trabalho teve como objetivo descrever a experiência obtida pela sequência de ações pautadas no aproveitamento integral do alimento, no âmbito escolar, o qual fez parte da proposta de ensino desenvolvida em uma instituição pública.

MÉTODOS

Trata-se de um trabalho descritivo, do tipo relato de experiência, sobre a realização de ações de educação alimentar e nutricional (EAN) realizado em uma escola estadual de Belém-PA, em 2023, planejado pelos discentes da Liga Acadêmica de Segurança Alimentar e Nutricional (LASAN). Três oficinas foram ministradas para alunos do segundo ano, com atividades que incluíram: 1) a preparação culinária a partir de cascas; 2) discussões sobre o aproveitamento integral dos alimentos e 3) medidas ecológicas na produção e descarte de resíduos orgânicos.

RESULTADOS

Como resultado das atividades de EAN propostas pôde-se observar: 1) desconhecimento da possibilidade de utilização de cascas no preparo de receitas culinárias, interesse e curiosidade pelo sabor e por novas preparações; 2) debate acerca do aproveitamento integral, mediante conversa, fazer com que os alunos enxergassem o cozinhar de uma maneira mais consciente e criativa e 3) propostas e medidas sustentáveis tanto na produção, quanto no descarte de resíduos orgânicos, com sugestão de produção de compostagens, ressaltando os efeitos benéficos nos aspectos nutricionais e socioeconômicos. Além disso, um dos aspectos relevantes notado em todas as ações foi o entusiasmo dos alunos quanto à facilidade de preparo, que incentivou alguns alunos a compartilhar vivências cotidianas familiares de ações entrelaçadas à sustentabilidade. Nesse sentido, foi possibilitado um ambiente de construção e sensibilização dos participantes acerca da segurança alimentar e sustentabilidade, instigando jovens a um estilo de vida e hábitos alimentares mais sustentáveis e saudáveis.

CONCLUSÃO

Abordar a sustentabilidade e nutrição, no contexto escolar, utilizando metodologias ativas, pode colaborar para reduzir o desperdício alimentar, o qual é um dos pilares para a segurança alimentar e a atenuação dos impactos ambientais. A realização dessas práticas nas escolas, alinha-se com os princípios da política de segurança alimentar e nutricional e incentivam a experiência culinária.

Palavras-chave: Direita à alimentação;Educação alimentar;Receita.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Semaglutida (agonista do receptor GLP-1) mitiga a neuroinflamação hipotalâmica e a ativação microglial em camundongos obesos diabéticos induzidos por dieta

MATHEUS MELO FABIANO; THIAGO SANTOS-REIS; THATIANY SOUZA MARINHO; MÁRCIA BARBOSA ÁGUILA; CARLOS ALBERTO MANDARIM DE LACERDA. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO: A obesidade é uma comorbidade multifatorial com grande prevalância na população, representando um desafio significativo para a saúde pública. O estado inflamatório é um relevante fator envolvido na fisiopatologia da obesidade, pois acomete diversos tecidos, incluindo o sistema nervoso central. O hipotálamo é envolvido na regulação do metabolismo energético, onde são encontrados neurônios responsáveis pelo controle da ingestão alimentar e gasto energético. Na obesidade, a neuroinflamação afeta o tecido nervoso, estimulando a sinalização pró-inflamatória nas microglias, astrócitos e neurônios. A semaglutida é um análogo GLP-1 relacionado ao remodelamento de neuropeptídeos hipotalâmicos que atuam na regulação do apetite e saciedade. O estudo teve o objetivo de investigar os efeitos da semaglutida na ativação microglial e neuroinflamação hipotalâmica em camundongos obesos diabéticos. MÉTODOS: O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética do Instituto de Biologia Roberto Alcântara Gomes (No. CEUA/054/2018). Camundongos machos da cepa C57BL/6 foram alimentados com dieta controle (C) ou dieta hiperlipídica (HL) por 16 semanas, então foram divididos em 6 grupos e acompanhados por um período adicional de 4 semanas. Os grupos foram: controle (C), controle + semaglutida (CS), controle alimentação-pareada (CAP), hiperlipídica (HL), hiperlipídica + semaglutida (HLS) e hiperlipídica alimentação-pareada (HLAP). Ao final os animais foram sacrificados, sangue foi coletado e o hipotálamo foi removido para análise de expressão gênica de marcadores da neuroinflamação e ativação microglial. Peso corporal (PC) e eficiência alimentar (EA) foram mensurados. RESULTADOS: A semaglutida reduziu o PC e EA do grupo alimentado com dieta hiperlipídica. As altas concentrações de citocinas (TNFa, MCP1 e resistina) observadas no grupo HL foram reduzidas no grupo HLS. O grupo HL apresentou elevada expressão de genes pró-inflamatórios (Tlr4, Mcp1, Il6 e Tnfa), do complexo inflamassoma (Nlrp3, Caspase 1, Il1b e Il18) e da ativação microglial (Iba1, Cd68 e Arg1). Esses marcadores foram diminuídos no grupo HLS. A análise de componentes principais (ACP) baseada em matriz de correlação dos genes estudados, separou os grupos em um gráfico de dispersão (PC1 x PC2). HL e HLAP (que tiveram os marcadores mais aumentados) foram agrupados em uma extremidade do gráfico, distantes do conjunto formado pelos grupos C e HLS (que tiveram os marcadores mitigados), indicando a ação benéfica da semaglutida nos animais obesos diabéticos, aproximando-os do grupo controle. CONCLUSÃO: A semaglutida teve efeitos benéficos na regulação de genes pró-inflamatórios, do complexo do inflamassoma e da ativação microglial. Esses efeitos tem um potencial translacional visto que os agonistas do receptor de GLP-1, como a semaglutida, já são indicados para o controle e tratamento da obesidade e do diabetes mellitus tipo 2.

Palavras-chave: Dieta hiperlipídica;Microglia;Neuroinflamação;GLP-1;Análise de componentes principais.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Sensações envolvidas na alimentação como caminho para a mudança: Implicações de uma intervenção para promoção da consciência das experiências alimentares em mulheres

CARINA CARLUCCI PALAZZO[1]; BARBARA ESTEVES LEGHI[2]; ROSA WANDA DIEZ-GARCIA[1]. 1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADEDE SÃO PAULO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A percepção, reconhecimento e valorização das sensações corporais desencadeadas por estímulos ambientais (exterocepção) e fisiológicos (interocepção) é fundamental na regulação dos comportamentos adaptativos e tem sido considerada na busca de estratégias para melhora da alimentação e manejo da obesidade. Este trabalho avaliou o impacto do Programa de Educação Alimentar e Nutricional com Exercícios Sensoriais e Cognitivos (PESC) sobre aspectos da percepção sensorial e aspectos do comportamento alimentar, além de buscar compreender a experiência de participação no PESC.

MÉTODOS

Este ensaio controlado conduzido por metodologia mista foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital das Clínicas de Ribeirão Preto (HCRP-USP), código 3.335.083. O PESC é composto por quatro oficinas com exercícios que estimulam a percepção e a reflexão sobre as sensações corporais desencadeadas em situações alimentares cotidianas para a promoção da consciência das experiências alimentares em mulheres com dificuldade na manutenção do peso corporal. O grupo I-PESC (n = 19) foi avaliado antes (T0) e após o PESC (T1) e o grupo C-PESC (n = 18) foi avaliado duas vezes (T0 e T1) com intervalo de 3 a 4 semanas. Em T0 e T1 foram avaliadas a sensibilidade interoceptiva e a expressão da percepção exteroceptiva (produção de texto descritivo após a degustação de três alimentos); foram aplicadas a Escala do Comer Intuitivo (IES-2) e o Three Factor Eating Questionnaire (TFEQ-R21). Em T1, o I-PESC participou de uma entrevista qualitativa. Para análise das variáveis foi aplicado um modelo de regressão linear com efeitos mistos. Os textos produzidos passaram por análise de conteúdo. As entrevistas passaram por análise temática reflexiva.

RESULTADOS

Após a intervenção, o grupo I-PESC mostrou aumento na sensibilidade interoceptiva (IC95% = 0,02; 0,14), aumento na expressão da percepção de estímulos exteroceptivos (aumento da frequência de unidades de significado na categoria Experiência Presente), aumento na pontuação total do IES-2 (IC95% = 0,1; 0,39) e diminuição na pontuação da escala do Comer Emocional (IC95% = -16,03; -3,85). Nas entrevistas, foram considerados os temas: Manejo/controle alimentar, Insatisfação corporal, Reflexão/ressignificação e Diferentes modos de estar em contextos familiares. A partir

da conexão entre intenções e dificuldades alimentares com questões ambientais promotoras do consumo alimentar, foram relatadas mudanças comportamentais para redução da ocorrência de gatilhos alimentares e implementação de alternativas alimentares.

DISCUSSÃO

A análise conjunta dos dados qualitativos e quantitativos indicam que a participação no PESC tornou a intenção de gerenciar o consumo alimentar mais eficaz, menos suscetível às oscilações impostas pelo ambiente externo e mais apoiada pelos recursos corporais internos. Os resultados deste trabalho apontam para o potencial do PESC na busca de intervenções não baseadas nas dietas para melhoria do comportamento alimentar.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional;Consciência;Interocepção;Exterocepção;Comportamento alimentar.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Sequências pedagógicas e a multiplicação de ações de educação alimentar e nutricional em escolas municipais

DÉBORA MAGALHÃES DE SOUZA SILVA[1]; ANDREA SILVA PARIS[2]; MARÍLIA CASTELO BRANCO MACHADO[3]; JOSÉ ARTHUR RODRIGUES GOMES CUNHA[3]; CAROLINA MAGALHÃES DE SOUZA SILVA[4]; ESTEFÂNIA MARIA SOARES PEREIRA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO, UBERABA - MG - BRASIL; 2. PREFEITURA MUNICIPAL DE FOZ DO IGUAÇU, FOZ DO IGUAÇU - PR - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DA INTEGRAÇÃO LATINO AMERICANA, FOZ DO IGUAÇU - PR - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Secretaria Municipal da Educação (SMED) de Foz do Iguaçu/Paraná atende mais de 27 mil alunos. A SMED é constituída por diretorias de: educação infantil, educação fundamental (DIEF), educação especial e assistência ao educando (DIAE). O setor de projetos fica subordinado à DIEF e a divisão de alimentação escolar (DAE) fica subordinada à DIAE. A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é obrigatória na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O PNAE realiza transferência de recursos para aquisição de alimentos que atendam parcialmente às necessidades alimentares dos alunos. Os conteúdos dos componentes curriculares devem ser apresentados estrategicamente de maneira conectada e significativa, sendo essencial para a alfabetização e compreensão durante toda a escolarização. O presente estudo teve como objetivo desenvolver formação transversal que abordasse conteúdos curriculares do 5º ano, sob o contexto da EAN.

MÉTODOS

A equipe de formação da DIEF construiu uma sequência pedagógica (SP) em formato de apostila com conhecimentos aplicáveis a aulas do 5º ano de matemática, língua portuguesa e ciências sob o contexto da alimentação. Uma nutricionista da DAE participou de reuniões de planejamento e revisão. Foi elaborado um vídeo em formato de entrevista com uma das nutricionistas, o qual foi disponibilizado nas aulas de forma complementar à apostila. Para favorecer a implementação do material, foi organizada oficina para professores dos 5ºs anos com realização de atividades da apostila, além da contextualização sobre as SP e o trabalho da DAE.

RESULTADOS

Em língua portuguesa os alunos fizeram leitura de textos jornalísticos, poemas, assistiram à entrevista da nutricionista e entrevistaram uma cozinheira de sua escola. Foi realizada a construção coletiva de texto, classificação de tipos de texto e de palavras quanto à sílaba tônica, além de atividades que estimulam a compreensão, a análise crítica e a

diferenciação de fatos e opiniões. Em matemática foram trabalhadas unidades de medida, geometria, combinação e operações numéricas. As preferências no cardápio foram registradas em gráficos de barras. Em ciências a obesidade infantil, os grupos de alimentos e a prática de atividade física foram apresentados e questionados a partir dos textos. O processo de construção e implementação das atividades e sua utilização em diferentes espaços da rede promoveu aproximação entre equipes da SMED e de cada unidade de ensino. Para a DAE, que até então realizava atividades educativas em cada escola, foi observada a multiplicação de ações, reconhecimento do trabalho do cozinheiro como promotor da educação e visibilidade quanto à importância da alimentação escolar através de um espaço de formação para formadores.

CONCLUSÃO

Planejamento e execução de atividades de multiplicação de ações de EAN demandam tempo e articulação entre equipes, porém geram valorização do serviço de cozinheiros e professores como promotores da alimentação saudável.

Palavras-chave: Educação básica;Educação alimentar e nutricional;Educação em saúde;Alimentação coletiva;Fortalecimento Institucional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Sintomas de ansiedade estão associados aos aspectos socioeconômicos e acadêmicos em estudantes de Nutrição

GEOVANA RAMOS CARVALHO FERREIRA SILVA; MARINA DE SÁ AZEVEDO; LUDMILLA FERNANDES SILVA; RAQUEL MACHADO SCHINCAGLIA; LUCIANA BRONZI DE SOUZA; MARÍLIA MENDONÇA GUIMARÃES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A ansiedade pode ser definida como uma emoção que gera sentimentos de preocupação excessiva diante de um evento cotidiano, capaz de o beneficiar ou prejudicar, de acordo com o contexto. Quando se apresenta com maior frequência e intensidade, como uma patologia, pode causar sofrimento, interferindo no desempenho, tanto acadêmico, quanto social. Avaliar a associação entre variáveis socioeconômicas, acadêmicas e sintomas de ansiedade em estudantes de nutrição.

MÉTODOS

Estudo transversal que compõe o projeto matriz Comportamento alimentar e fatores associados em estudantes de graduação em Nutrição, realizado com 173 estudantes do curso de Nutrição de uma universidade pública. O projeto foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa e aprovado sob o protocolo CAAE: 11162919.9.0000.5083. Os critérios de inclusão foram estudantes do curso de nutrição, com matrícula ativa, com idade igual ou superior a 18 anos. Foram excluídos estudantes em licença médica ou matrícula trancada, gestantes e estudantes do sexo masculino. A coleta de dados foi realizada no segundo semestre de 2019, de forma presencial, na clínica escola da própria instituição de ensino, por meio de questionário padronizado. Para avaliar a classe econômica, utilizou-se os Critérios Brasileiros de Classificação Econômica. Os sintomas de ansiedade foram avaliados por meio do Inventário de Ansiedade de Beck, cujo resultado classificou-se em: 0-10 pontos: sintomas mínimos; 11-19: sintomas leves; 20-30: sintomas moderados; 31-63: sintomas graves. Para a análise estatística, utilizou-se os testes de Fisher e de Kruskal Wallis ($p<0,05$).

RESULTADOS

As estudantes tinham idade média de 22,65 + 4,05 anos. A maioria autodeclarou-se branca (47,4%) e em classe econômica B (55,49%; R$5449,60-10427,74). Os sintomas moderados e graves de ansiedade estiveram presentes em um terço das estudantes (n = 52; 30,06%). As alunas com sintomas mínimos de ansiedade apresentaram maior média global no curso de Nutrição em comparação com as participantes com sintomas leves e moderados e com sintomas graves de ansiedade ($p = 0,001$). A ansiedade não se associou

ao grau de integralização do curso, à participação em projetos de ensino, pesquisa e extensão, às atividades extracurriculares/trabalho externo, à participação em programas de assistência estudantil, à idade, à cor da pele e à classe econômica ($p>0,05$).

CONCLUSÃO

Conclui-se que a média global associou-se aos sintomas de ansiedade em estudantes de graduação em Nutrição em uma universidade pública.

Palavras-chave: Saúde Mental;Ansiedade;Saúde do Estudante.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Sob o olhar psicológico: avaliando o efeito dos transtornos mentais no comportamento alimentar orientado para a muscularidade em mulheres cisgênero homossexuais e bissexuais

MARIA LAURA PRECINOTTO[1]; ISABELLA MARIA FIORI BRISOTTI[1]; ALESSANDRA COSTA PEREIRA JUNQUEIRA[2]; PEDRO HENRIQUE BERBERT DE CARVALHO[3]; MARIA FERNANDA LAUS[2]. 1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, FACULDADE DE FILOSOFIA, CIÊNCIAS E LETRAS DE RIBEIRÃO PRETO (FFCLRP/USP), RIBEIRÃO PRETO, SÃO PAULO - BRASIL, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO, CURSO DE NUTRIÇÃO (UNAERP), RIBEIRÃO PRETO, SÃO PAULO - BRASIL, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA (UFFJ), INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA VIDA, GOVERNADOR VALADARES, MINAS GERAIS - BRASIL, GOVERNADOR VALADARES - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Mulheres têm buscado ativamente músculos tonificados e baixos níveis de gordura. Nesse cenário, o comportamento alimentar passa a ser influenciado por preocupações com o consumo de proteínas, frequência das refeições, ingestão calórica e planejamento alimentar, podendo se associar a condições adversas de saúde mental. Reconhecendo que mulheres em minorias sexuais frequentemente enfrentam desafios únicos, este estudo analisou o efeito de diagnósticos de transtornos mentais no comportamento alimentar orientado para a muscularidade em mulheres cisgênero homossexuais e bissexuais.

MÉTODOS

Esse é um estudo transversal, observacional, aprovado pelo CEP da FFCLRP-USP (CAAE 63353122.0.0000.5407). Participaram 1406 mulheres cisgênero (530 homossexuais e 876 bissexuais), com idade entre 18 e 50 anos. A coleta foi realizada via *REDCap*®, com disseminação do *link* em mídias digitais. As participantes responderam o *Muscularity-Oriented Eating Test* (MOET) e um questionário sociodemográfico sobre identidade de gênero, orientação sexual e se possuíam diagnóstico de transtorno alimentar (TA) (ex. anorexia, bulimia, compulsão alimentar) ou outro transtorno mental (OTM) (ex. depressão, ansiedade, TDAH, etc). As mulheres foram categorizadas em quatro condições: sem diagnóstico (n = 464); TA (n = 31); OTM (n = 662); TA + OTM (n = 249). Uma ANOVA de uma via foi conduzida no SPSS (26.0) com o diagnóstico como variável independente e o MOET como variável dependente, seguida pelo teste *post-hoc* de *Bonferroni*. Foi utilizado o procedimento de *bootstrapping* (5000 re-amostragens; 95% IC BCa) com significância de 5%.

RESULTADOS

A pontuação média do MOET foi de 10,92 (± 9,13) no grupo sem diagnóstico; 22,96 (± 11,68) no grupo TA, 12,87 (± 9,45) no grupo OTM; e 21,07 (± 11,53) no grupo TA + OTM. A ANOVA apontou efeito do diagnóstico no MOET, F (3, 6726,067) = 69,983; $p < 0,001$; $\eta^2 = 0,13$. O teste *post-hoc* indicou que as mulheres sem diagnóstico pontuaram significativamente menos quando comparadas às mulheres com TA ($p < 0,001$), com OTM ($p = 0,006$) e com ambos (TA + OTM; $p < 0,001$). Ademais, os resultados apontaram que mulheres com TA + OTM pontuaram significativamente mais do que mulheres OTM ($p < 0,001$).

CONCLUSÃO

Os transtornos mentais exercem influência no comportamento alimentar orientado ao ganho de massa muscular em mulheres de minorias sexuais. De acordo com a hipótese formulada, a ausência de diagnóstico associou-se com pontuações mais baixas no MOET, enquanto o diagnóstico de TA associou-se a pontuações mais elevadas. Curiosamente, mulheres com OTM exibiram mais comportamentos disfuncionais em comparação com as sem diagnóstico, mas pontuaram menos que as mulheres com diagnósticos combinados. Dessa forma, pesquisas que abordem a interseção entre saúde mental e comportamento alimentar orientado para a muscularidade são necessárias, visando a compreensão das relações entre etiopatologias e a sequência de desenvolvimento desses padrões. Apoio: CAPES-PROEX; UNAERP.

Palavras-chave: comportamento alimentar;minorias sexuais e de gênero;lésbicas;bissexuais;saúde mental .

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Spondias Tuberosa: muito além da umbuzada

GUILHERMINA KEILA LUCENA SANTOS; JÉSSICA GALVÃO DO NASCIMENTO; RAQUEL DE CARVALHO SANTOS; NATÁLIA DE CARVALHO CORDEIRO LIRA; MANUELA ALVES DA CUNHA; LIGIA REJANE SIQUEIRA GARCIA. FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DO TRAIRI/ UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, SANTA CRUZ - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O umbuzeiro, árvore de pequeno porte com nome científico de *Spondias Tuberosa*, pertence a família *Anacardiaceae.* É uma espécie nativa do Nordeste Brasileiro e seu crescimento ocorre nos biomas Caatinga e Cerrado, preferencialmente nas regiões semiáridas. Tem como fruto o umbu, usado tradicionalmente na preparação da umbuzada. Visto a diversidade de espécies vegetais presentes no Brasil, e buscando promover a soberania e segurança alimentar, as plantas alimentícias não convencionais (PANC), como o umbu, podem ser consideradas essenciais para a consolidação das práticas alimentares saudáveis no país, atribuindo-as como matéria-prima no preparo de novas receitas a serem difundidas para outras regiões. Assim, busca-se apresentar possibilidades de incluir o umbu em preparações culinárias distintas, além do uso convencional.

METODOLOGIA

Trata-se de um relato de experiência sobre as potencialidades culinárias do umbu. Inicialmente foi feito um levantamento sobre as principais formas de uso na região. Em seguida, procedeu-se os testes culinários com diversas preparações, como bolo, broa, cookie e biscoito amanteigado recheado de umbu. Todas as receitas foram desenvolvidas pelos discentes do componente curricular Nutrição e Extensão Rural, com o intuito de divulgar tais informações com agricultores regionais e publicações acadêmicas.

RESULTADOS

Considerando os critérios estabelecidos, como facilidade para reprodução, baixo custo e aspectos sensoriais atrativos, a preparação mais apreciada foi o biscoito amanteigado recheado de umbu, que utilizou ingredientes simples, com o intuito de facilitar o acesso e a reprodutibilidade. A receita foi testada com o fruto *in natura* e com a polpa industrializada, mantendo a textura e sabor agradável.

CONCLUSÃO

A exploração versátil do umbu em diversas preparações além da tradicional umbuzada revela um potencial promissor e multifuncional desse fruto na culinária, o que não apenas amplia as opções gastronômicas, mas também abre portas para benefícios socioeconômicos significativos na região. Ao estender o uso do umbu para além da

umbuzada, os agricultores da região ganham a oportunidade de diversificar seus produtos, expandindo suas fontes de renda e contribuindo para a sustentabilidade dos meios de subsistência agrícolas. Além disso, a diversificação das preparações à base de umbu oferece benefícios nutricionais e de saúde para a população em geral, uma vez que este fruto, rico em nutrientes e antioxidantes, pode ser incorporado em uma variedade de dietas, promovendo não apenas a segurança alimentar, mas também introduzindo sabores autênticos e nutritivos.

Palavras-chave: Alimentação Regional;Segurança Alimentar;Biodiversidade.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Sustentabilidade nos guias alimentares: análise das diretrizes alimentares na América do Sul

ALINE VERONEZE DE MELLO CESAR; NILZIANO JOSÉ DA SILVA SANTOS; ALISSON DAVID SILVA. UNINTER, CURITIBA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A sustentabilidade tem por definição o uso consciente de recursos visando sua manutenção no futuro. Um sistema alimentar sustentável, por sua vez, é primordial para que os tenhamos a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e impactos positivos na saúde global, questões socioeconômicas e ambientais desde a produção, passando pelo processamento, distribuição, preparo, consumo até o descarte de alimentos. Portanto, o objetivo deste estudo foi realizar uma análise dos guias alimentares da América do Sul por meio da dimensão econômica dos "Escores das Dimensões de Sustentabilidade".

MÉTODOS

As informações foram extraídas do repositório digital da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura que apresenta documentos oficiais disponíveis para baixar e com acesso livre. Para esta análise, foram considerados 11 países da América do Sul (Argentina, Bolívia, Brasil, Chile, Colômbia, Equador, Guiana, Paraguai, Peru, Uruguai e Venezuela), excluindo-se Suriname e Guiana Francesa, por indisponibilidade do guia alimentar no repositório. Para cada guia alimentar, foi aplicado "Escores das Dimensões de Sustentabilidade" (SDS, sigla em inglês para Sustainability Dimension Scores) que apresenta 4 dimensões (ecológica, econômica, saúde, sociocultural e política) e 32 sub-dimensões. Para análise, considerou-se especificamente a dimensão econômica que apresenta 8 sub-dimensões (distribuição, segurança alimentar, cadeias de suprimentos e transporte, desperdício, rotulagem, subsistência do sistema alimentar, produtores rurais e locais, armazenamento e preparação e publicidade de alimentos), sendo calculada a porcentagem de ocorrência no guia. A pesquisa não exigiu registro e avaliação do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), segundo Resolução N° 510, de abril de 2016 do Conselho Nacional de Saúde (CNS).

RESULTADOS

Foram avaliados 11 guias alimentares quanto as 8 sub-dimensões da dimensão econômica da sustentabilidade. No aspecto geral, observou-se que o Chile e o Brasil têm maior representatividade no quesito sustentabilidade econômica. O guia chileno, o mais recente entre os avaliados (publicado em 2022), apresentou mais diretrizes nesta temática

(87,5%). Neste guia, também se observam 6 mensagens-chaves voltadas especificamente à sustentabilidade. Em seguindo lugar, está o Brasil, com 62,5% de ocorrência. A ausência da dimensão econômica da sustentabilidade foi constatada nos guias alimentares da Guiana, Paraguai e Venezuela (0%).

CONCLUSÃO

Por fim, observa-se que a dimensão econômica não está muito presente nos guias alimentares da América do Sul, exceto no Chile e no Brasil. Esta informação é, particularmente importante, para a formulação e avaliação de políticas e programas governamentais nacionais, tendo em vista sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis e a garantia da SAN.

Palavras-chave: Alimentação Saudável;América do Sul;Guias alimentares;Indicadores de Desenvolvimento Sustentável;Sistema Alimentar.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Tecnologia de Alimentos Aplicada à Nutrição: um relato de experiência sobre as vivências do ensino da Rotulagem Nutricional em um curso de graduação

LUCAS RUAN SOARES DA SILVA; MONALYSA ANDREZZA DOS SANTOS RIBEIRO; AMANDA CARVALHO AMARAL; MANOEL ALVES GRAMOZA VILARINHO; ALLANA CAVALCANTE FURTADO;; CAROLINE ROBERTA FREITAS PIRES. UFT - UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS, PALMAS - TO - BRASIL.

INTRODUÇÃO:

A busca por hábitos de vida saudáveis está cada vez mais presente nos dias atuais. Indo de encontro a esta perspectiva, os cursos de graduação em nutrição desenvolvem estratégias de forma a permitir aos alunos vivenciar na prática o atendimento às normativas que regem a produção de alimentos saudáveis e sustentáveis incluindo desde a caracterização físico-química, microbiológica e sensorial até a comercialização final. Nesse sentido, a abordagem da rotulagem nutricional na formação permite uma visão ampla da ciência da nutrição que vai desde a determinação das porções, atendimento dos valores diários de recomendação dietética até a redução da incidência das doenças crônicas não transmissíveis. Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi relatar a experiência dos acadêmicos do curso de nutrição no desenvolvimento de um novo produto e no atendimento às novas normas da rotulagem nutricional.

METODOLOGIA:

Trata-se de um estudo descritivo de relato de experiência baseado na prática da disciplina de Tecnologia de Alimentos aplicada à Nutrição do curso de graduação em Nutrição da Universidade Federal do Tocantins. A prática baseou-se no desenvolvimento de um novo produto assim como na elaboração de sua informação nutricional . Na fase inicial da ação, foi conduzido um brainstorming entre os grupos. Após a definição do novo produto a ser desenvolvido iniciou-se a elaboração da ficha técnica de preparo visando a padronização dos produtos. Após esta etapa procedeu-se com o desenvolvimento da informação nutricional baseada na RDC 429/2020 e IN 75/2020 da ANVISA. Todas as etapas foram desenvolvidas no decorrer das aulas práticas da disciplina, visando maior interação e discussão entre os integrantes dos grupos e a docente responsável pela disciplina. Ao final da disciplina os produtos e a rotulagem nutricional foram apresentados para a turma, sendo realizado os testes sensoriais e a avaliação dos rótulos.

RESULTADOS:

Observou-se maior protagonismo dos alunos nas discussões referentes ao tema relacionado ao desenvolvimento de novos produtos, a incluir as demandas dos consumidores por alimentos mais saudáveis, nutrientes presentes nos alimentos, ficha

técnica de preparo, análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais, controle higiênico-sanitário na produção de alimentos e normativas que regem a elaboração da informação nutricional dos produtos. Todos os grupos desenvolveram novos produtos baseando-se na saudabilidade, custo e aceitação sensorial. As maiores dificuldades estiveram associadas com a interpretação dos anexos da IN 75/2020 no que se refere à definição do tamanho das porções, cálculo dos valores dos açúcares totais e adicionados que estavam ausentes na antiga rotulagem e inserção da rotulagem frontal.

CONCLUSÃO:

A prática relacionada ao desenvolvimento de novos produtos e atendimento à nova rotulagem nutricional consistiu em uma experiência interdisciplinar, que permitiu uma vivência pautada nas escolhas alimentares saudáveis.

Palavras-chave: Metodologia ativa;Desenvolvimento de novos produtos ;Técnica dietética .

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Tendência da evolução da integralização da graduação em Nutrição por modalidades de ensino.

ANDRÉ AUGUSTO MARQUES LAMIN; WELLITON DONIZETI PUPOLIN; OSVALDINETE LOPES DE OLIVEIRA SILVA; RITA DE CASSIA BERTOLO MARTINS; MARIA DE LOURDES DO NASCIMENTO; ROSANA MARIA NOGUEIRA. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 3ª REGIÃO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Com o advento da Educação a Distância (EaD), a oferta da graduação em Nutrição à distância teve início em 2014, no Brasil, 75 anos após o início do primeiro curso de Nutrição presencial. Entretanto, os sistemas educacionais que ofertam o ensino Presencial e EaD se deparam com a evasão de estudantes, resultando em perdas sociais, acadêmicas e econômicas. Alguns estudos recentes têm apontado para taxas de desistência elevadas, mas de forma heterogênea entre os cursos de graduação. Conforme normativas nacionais, o prazo mínimo de integralização da graduação em Nutrição é de quatro anos. Assim, este estudo foi desenvolvido com o objetivo de identificar e comparar a evolução da taxa de integralização, de acordo com o tempo mínimo para cursos de Nutrição, nas modalidades presencial e EaD no período de 2014 a 2022.

METODOLOGIA

Trata-se de estudo com dados secundários, de acesso público do INEP/MEC, com abordagem quantitativa e descritiva. Foram coletados dados de ingressantes (2014 a 2019) e concluintes (de 2017 a 2022) nos Censos anuais da Educação Superior-INEP/MEC que abrangem todas as Instituições de Ensino Superior do país, nas modalidades Presencial e EaD, e digitados em planilha do *Excel.* Considerando o tempo regular mínimo de quatro anos para concluir a graduação, foram identificados seis quadriênios de formação do nutricionista em tempo mínimo: 2014-2017; 2015-2018; 2016-2019; 2017-2020; 2018-2021 e 2019-2022. A taxa de integralização foi estimada por meio da fórmula: % integralização quadriênio ano inicial (Ai)-ano final (Af)= (concluintes Af/ingressantes Ai) ×100. Posteriormente, os dados foram analisados no SPSS-v.19 e verificada a tendência de evolução da integralização da graduação em Nutrição por tipo de modalidade, por meio de regressão linear simples. Foi considerado significativo $p<0,05$.

RESULTADOS

No período analisado, verificou-se que a % integralização no tempo mínimo da graduação está aumentando em ambas as modalidades de ensino, no entanto é maior entre os cursos Presenciais, oscilando de 40,27% (2014-2017) a 56,29% (2019-2022), com tendência crescente (2.762pp/ano; $p=0,045$) no período analisado. Na modalidade EaD, o %

integralização variou de 0,00% a 15,86%, respectivamente, com tendência estacionária (2,072pp/ano; p=0,244). Em ambas as modalidades de ensino foi observada redução na taxa de integralização no quadriênio 2017-2020, possivelmente devido à pandemia da COVID-19, no entanto, a redução foi mais acentuada na modalidade EaD.

CONCLUSÃO

As taxas de integralização da graduação em Nutrição são mais elevadas nos cursos ofertados na modalidade Presencial. Embora as taxas tenham aumentado em ambas as modalidades de ensino, a tendência foi crescente apenas na modalidade Presencial. Tais resultados podem sugerir que essa modalidade possibilita maior segurança e suporte no processo de ensino aprendizagem para o graduando de nutrição concluir sua graduação no tempo mínimo de quatro anos.

Palavras-chave: Educação Superior;Integralização;Censo;Formação profissional;Nutrição.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Tendências temporais nas buscas da internet por dieta e redução de peso, antes e durante a pandemia de COVID-19

CARLA POHL SEHN; MARINA DOS SANTOS; RITA JACQUELINE DA SILVA CARNEIRO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA (UNIPAMPA), ITAQUI - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A pandemia da COVID-19 teve impacto nas nossas vidas e hábitos diários, destacando a importância dos cuidados com a saúde. O isolamento social adotado como medida preventiva contribuiu para mudanças nos padrões alimentares levando a controvérsias, já que estudos apontam tanto aspectos positivos quanto negativos associados a esse período. Na busca por autocuidado de forma rápida, simples e gratuita, o Google de destaca por ser o mecanismo de busca mais popular globalmente. Além disso, a popularização no uso de dados da Internet como parte integrante da informática em saúde, os dados gerados podem ser úteis na previsão do comportamento humano. O objetivo deste estudo foi analisar as tendências de buscas por termos relacionados a dieta e perda de peso no Brasil, antes e durante a pandemia de COVID-19.

MÉTODOS

Foi utilizada a ferramenta Google Trends e analisados os dados abertos de Volume Relativo de Busca (VRB) para os termos “dieta” e “redução de peso”, sem limitação de

categoria. O VRB é entendido como o nível de interesse a respeito de um determinado tema, representado por uma escala entre 0 e 100. O VRB não representa valores absolutos, em que o zero representa um volume relativo de pesquisa inferior a 1% do volume máximo que corresponde a 100. Utilizou-se estatística descritiva simples para avaliar os picos de interesse no período antes (2018 e 2019), durante a pandemia (2020 e 2021) e por regiões do Brasil.

RESULTADOS

Observou-se que as buscas pelo termo "dieta" eram frequentemente maiores no mês de janeiro para todos os anos, exceto em 2020, quando os meses de julho, agosto e setembro mostraram VRB de 88,25, 85, 88,5 respectivamente, superior a janeiro (81,75). Além disso, se evidencia um aumento nas buscas pelo termo "dieta" em 2020, especialmente entre maio e outubro, possivelmente decorrente das restrições impostas nesse período. No que diz respeito ao termo "redução de peso", o VRB médio foi mais alto nos anos de 2020 e 2021 em comparação aos anos anteriores. Houve uma tendência de aumento no VRB a partir do segundo semestre de 2020 até o primeiro semestre de 2021, atingindo o pico em abril de 2021. Quanto as regiões do Brasil, somente o termo “Dieta” apresentou VRB para todas as regiões do país, em ambos períodos, com destaque para a região Centro-

Oeste, Sudeste e Sul do Brasil com os maiores valores. O termo "redução de peso" foi identificado em 15 estados, com os maiores valores para Maranhão (100) e Bahia *80) no período antes da pandemia e Mato Grosso (100) e Bahia (87) durante a pandemia.

CONCLUSÃO

Como a internet se tornou a fonte mais extensa e acessível de informações relacionadas à saúde, observou-se uma variação no padrão de buscas para dieta e perda de peso, especialmente no período durante a pandemia. A utilização da ferramenta Google Trends pode contribuir para a compreensão de mudanças comportamentais que podem nortear a definição de prioridades e estratégias de ações em saúde pública.

Palavras-chave: google ;emagrecimento ;mudanças comportamentais ;coronavírus.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Tendência temporal de déficit de estatura para idade em crianças menores de cinco anos atendidas na Atenção Primária à Saúde de Rio Branco, Acre (2008-2022)

MARIA EDUARDA ALVES ANUTE; EDUARDO BATISTA BARBOSA; TAMIRES MOTA DA SILVA; ALANDERSON ALVES RAMALHO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE (UFAC), RIO BRANCO - AC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O objetivo deste estudo foi analisar a tendência temporal de déficit de estatura para idade em crianças menores de cinco anos atendidas na Atenção Primária à Saúde de Rio Branco, Acre (2008-2022).

MÉTODOS

Trata-se de estudo ecológico de séries temporais que utilizou dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) para crianças menores de cinco anos atendidas na Atenção Primária à Saúde de Rio Branco no período de 2008 a 2022. As variáveis deste estudo foram as prevalências de baixa e muito baixa estatura para idade de crianças menores de cinco anos, estratificadas por ano de referência e sexo. Foi definida como baixa estatura para idade o índice de estatura-para-idade com resultados entre ≥-3 e <-2 Escore-z, e como muito baixa estatura para Escore-z <-3. A análise de tendência temporal foi realizada no software Joinpoint® versão 5.0.2. Para o ajuste do modelo, foram admitidos de 0 a 3 joinpoints e estimadas as variações percentuais anuais com intervalos de confiança de 95% (IC95%). O número de joinpoints significativos foi obtido por meio de teste de permutação e simulações de Monte Carlo, considerando variância não constante e possíveis erros autocorrelacionados. Os resultados foram expressos pela variação percentual anual (VPA) dos segmentos, a média da variação (mVPA) e seus respectivos IC95%. Os dados utilizados nesta pesquisa são de acesso público e irrestrito, disponibilizados pelo SISVAN.

RESULTADOS

No período de 2008 a 2022, o SISVAN avaliou 86.063 crianças menores de 5 anos de idade no município de Rio Branco, sendo 50,4% do sexo feminino. A prevalência de baixa estatura para idade reduziu de 8,93% em 2008 para 6,21% em 2022. No período de 2008 a 2013 observou-se tendência descendente (VPA: -4,2; IC95%: -10,9;-2,1); no período de 2013 a 2018 não houve variação significativa (VPA: 1,30; IC95%: -0,7;5,7) e no período de 2018 a 2022 observou-se tendência descendente (VPA: -6,6; IC95%: -14,4;-4,1). A variação média para o período de 2008 a 2013 foi de -3,0 (IC95%: -4,0;-2,4). Ao estratificar por sexo, o sexo masculino apresentou comportamento semelhante, com dois joinpoints, e mVPA de -2,6 (IC95%: -3,6; -1,9). No entanto, o sexo feminino não apresentou joinpoint, sendo observada tendência descendente linear para todo o

período (VPA: -3,0; IC95%: -3,4; -1,4). A prevalência de muito baixa estatura para idade variou de 5,60%, em 2008, para 4,77%, em 2022, e não apresentou variação com significância estatística (VPA: -0,5; IC95%: -2,1; 1,1).

CONCLUSÃO

A prevalência de baixa estatura para idade apresentou tendência descendente no período estudado (2008-2022), e há diferença estatística significativa quanto ao sexo. A prevalência de muito baixa estatura para idade não apresentou direção de tendência com variação significativa, podendo ser entendida como estacionária para o período.

Palavras-chave: Avaliação nutricional;Estado Antropométrico;Desnutrição;Nutrição da criança;Vigilância Alimentar e Nutricional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Transtornos alimentares: uma análise da autobiografia “Todo o Pão do Mundo” a partir da psicanálise

LARYSSA VITORIA SALES VIANA; ISADORA LOURENÇO REIS OLIVEIRA; JÚLIA ALVES DOS SANTOS COSTA; ANA CLARA GONÇALVES DA ROCHA; AMANDA SCALIA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os transtornos alimentares são caracterizados por alterações no comportamento alimentar, sendo os mais estudados a anorexia, a bulimia e a compulsão alimentar. Nesses casos, há uma perturbação do modo do sujeito se alimentar, podendo haver também distorção da imagem corporal, bem como pensamentos ou comportamentos que invadem de modo excessivo quem se encontra nesse quadro clínico. Estudar os transtornos alimentares faz parte da capacitação do profissional nutricionista, uma vez que os pacientes necessitam de um apoio multiprofissional no seu enfrentamento. Logo, o objetivo desse trabalho é o aprofundamento do estudo da anorexia e da bulimia, transtornos alimentares evidenciados na autobiografia “Todo O Pão do Mundo”, de Fabíola de Clercq e evidenciar o assunto para nutricionistas

MÉTODOS

A metodologia se pauta na revisão bibliográfica dos transtornos alimentares anorexia e bulimia, a partir das definições contidas no DSM V, bem como em artigos e livros que discutem sua etiologia, a partir da psicanálise dos estudos mais recentes acerca dos transtornos alimentares.

RESULTADOS

O livro analisado é uma autobiografia em que Fabíola de Clercq conta sua história desde a infância, passando pela adolescência e chegando à vida adulta. Ela narra dificuldades de relacionamento com a mãe, e todo o seu processo de adoecimento com o transtorno anoréxico e bulímico. Compreende-se que a complexidade do transtorno alimentar da autora se dá pela impossibilidade de simbolizar sua dor, a partir da qual ela recorre ao acting out e à passagem ao ato, situações nas quais o excesso pulsional, a autodestruição e a transgressão dos limites simbólicos são descritos (Marcos, 2015). O que rege esses atos autodestrutivos é a pulsão de morte que com sua insistência visa uma satisfação que ultrapassa o princípio de prazer (Freud, 1920/2020). O comer transtornado da protagonista é desenvolvido a partir de uma história narrada por ela que inclui um enorme sofrimento infantil diante da ausência do pai, do abandono da mãe e de várias situações de negligência e violência. São expostos na narrativa seus modos extremos de

lidar com a dor de existir, por meio da restrição alimentar, do vômito, e do comer compulsivo típicos da anorexia e da bulimia, situando a fome retratada no livro como fome de amor. Por fim, como resultado há a escrita de sua autobiografia.

CONCLUSÃO

A análise do livro possibilitou a ampliação do conhecimento acerca da complexidade que envolve a origem dos transtornos alimentares. Observou-se que a angústia, oriunda de problemas familiares foram substituídas por problemas alimentares, os quais podem ser pensados também como uma forma de solução sintomática, que produz graves problemas de saúde física e psíquica. Portanto, devido à complexidade do tema, é de fundamental importância o aprofundamento do estudo acerca dos transtornos alimentares pelos profissionais da área de nutrição, pois as raízes psicológicas impactam tanto na saúde emocional quanto na física.

Palavras-chave: Imagem Corporal;Nutricionistas;Transtornos Alimentares;Psicanálise ;Profissionais .

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Uso de metodologias ativas em oficinas regionais da agricultura familiar para a boa execução do PNAE no Tocantins

VIVIANE FERREIRA DOS SANTOS; MARIA EDUARDA DUARTE DE SOUZA; NAFFITALY ALVES RAMOS; CAROLINE ROBERTA FREITAS PIRES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS, PALMAS - TO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é considerado a estratégia de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) mais importante, abrangente e sólida do Brasil.. Atualmente apoiar padrões de produção, abastecimento, comercialização, distribuição e de consumo de alimentos da agricultura familiar. Embasado pela a Lei nº 11.947/2009 que determina no mínimo 30% dos seus recursos deve ser gasto com a agricultura familiar, com objetivo de fortalecer a autonomia e hábitos alimentares regionais além de promover a qualidade da SAN no ambiente escolar. Este trabalho teve por objetivo realizar oficinas para estratégias de ações e fortalecimento da agricultura familiar em municípios do Tocantins.

MÉTODOS

A proposta das oficinas faz parte projeto matriz intitulado "Oficinas regionais para o levantamento da demanda da alimentação escolar e da produção da agricultura familiar para a boa execução do PNAE". As oficinas foram realizadas em 5 cidades (Palmas, Araguaína, Gurupi, Augustinópolis e Dianópolis) tendo como convidados os municípios do entorno, afim de contemplar os 139 municípios do TO. A condução aconteceu de forma dialógica, com uso de metodologia ativa, uso de recursos audiovisuais e material pedagógico, os quais tiveram como foco os 10 passos para aquisição da agricultura familiar. Os dados obtidos foram transferidos e tabulado no Excel.

RESULTADOS

Ao total 232 atores PNAE distribuídos em 71 municípios participaram das 5 oficinas. Palmas teve o maior número de participantes 36,64% (85), seguido de Araguaína com 28,45% (66), Augustinópolis na terceira posição com 15,52% (36), e em menor número de participação os municípios de Gurupi e Dianópolis com 10,4% (24) e 9,05% (21) respectivamente. As oficinas contaram com a presença de conselheiros, nutricionistas, gestores da educação e agricultura e agricultores familiares. Ao final da formação os atores PNAE participantes puderam avaliar e comentar as oficinas. Em aspectos gerais as oficinas foram classificadas como ótimas, onde 88,9% afirmaram que o conteúdo abordado apresentara relevância para a formação dos atores PNAE, 74,80% disseram que os objetivos propostos na oficina para o Desenvolvimento da agricultura familiar foram alcançados, 82,68% elogiaram a didática utilizada, pelo uso de dinâmicas, brincadeiras e jogos e 81,10% acharam excelente o momento de fala para troca de experiências.

CONCLUSÃO

De modo é possível afirmar que as oficinas com uso de metodologias ativas lograram êxito para a abordagem da agricultura familiar por ceder espaço para troca de experiências, transformar o espaço de ensino e aprendizagem propício ao desenvolvimento do sujeito ativo em seu processo de atuação no PNAE e consequentemente torna-los protagonistas na execução do Programa.

Palavras-chave: Ludicidade;Ensino;Alimentação Escolar;FNDE.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Utilização de metodologias de avaliação formativa (OSCE e MiniCEX) na graduação em Nutrição: relato de experiência.

CAMILA CREMONEZI JAPUR; ANDERSON MARLIERE NAVARRO; FABIO DA VEIGA UED; LAÍS MARIANO ZANIN; LUCIANA CISOTO RIBEIRO; PAULA GARCIA CHIARELLO. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Competências profissionais são compostas por conhecimentos (saber e saber como), habilidades (saber demonstrar e fazer) e atitudes (saber ser, estar e relacionar-se). As avaliações escritas não conseguem avaliar todos os domínios supracitados e, portanto, diferentes métodos de avaliação devem ser aplicados. O objetivo deste estudo é relatar a experiência da utilização de metodologias de avaliação formativa em estudantes de nutrição ao longo da graduação.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência de avaliação formativa em estudantes do curso de Nutrição, com a aplicação de dois métodos: *Objective structured clinical examination (OSCE)* e *Mini Clinical Evaluation Exercise (MiniCEX)*. Estes são exames práticos de avaliação clínica, em que há interação do estudante com pacientes em estações simuladas e no atendimento clínico *in loco*, respectivamente, para avaliação de conhecimentos, habilidades e atitudes. Um avaliador observa o estudante e emite feedback imediato após a avaliação. Esse trabalho dispensa registro e aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa (item VIII, art.1º, parágrafo único, Res. CNS nº510/2016).

RESULTADOS

A avaliação OSCE ocorre desde 2019 no 3º ano, inicialmente na disciplina de Avaliação do estado nutricional (estações relacionadas à avaliação antropométrica e exame físico nutricional). No 4º ano, desde 2018, os estudantes vivenciam a OSCE nas disciplinas de Dietoterapia I e II, em estações relacionadas a diagnóstico e conduta nutricional, e/ou orientação ao paciente. Desde 2021, houve a implementação do OSCE em avaliação de âmbito institucional, uma iniciativa do Centro de Avaliação do Ensino de Graduação da unidade, com a participação de estudantes do 4º e 5º anos. Nessa primeira avaliação foram realizadas 8 estações, nas áreas de Nutrição Clínica, hospitalar e ambulatorial (adulto/idoso e pediatria) e de Nutrição em Saúde Coletiva. Em 2023, foi incluída a área de Nutrição em Alimentação Coletiva, configurando uma adaptação e inovação na utilização da metodologia, que originalmente é destinada apenas à avaliação de habilidades clínicas. As estações têm duração de 7 minutos, que incluem 1 para leitura, 5 para execução da tarefa e 1 para *feedback*. Em todas as estações, a ficha de avaliação engloba comunicação (inclui respeito e ética na interação com o cliente), desempenho

técnico na tarefa, e uma avaliação global do desempenho (abaixo, dentro ou acima do esperado para aquele estágio de formação do estudante). Já o miniCEX foi implementado nos estágios de Nutrição Clínica (hospitalar e ambulatorial) em 2022 e o estudante é avaliado em atendimentos curtos e focados em uma etapa do atendimento, com *feedback* imediato.

CONCLUSÃO

As metodologias citadas podem ser adequadamente adaptadas para áreas da Nutrição e oferecem uma avaliação mais integral de competências profissionais, possibilitando experiências formativas para o estudante, bem como o uso diagnóstico para desempenho discente e qualidade da formação oferecida pelo curso.

Palavras-chave: competência profissional;estudantes;ensino.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Vigilância Alimentar e Nutricional: informação e educação em saúde

RARIZA ALVES DOS SANTOS; TÁRSILA TAMIRES QUEROBIM SOUZA; MARINA VALADÃO ESCORISA; ANDERSON CASTRO SOARES DE OLIVEIRA; BARTIRA MENDES GORGULHO; PATRÍCIA SIMONE NOGUEIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO (UFMT), CUIABÁ - MT - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Promover atividades que informem as pessoas sobre a importância da Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) é fundamental para aprimorar o acesso e a qualidade do sistema de saúde. Este estudo visa apresentar uma oficina interativa de antropometria e consumo alimentar, destinada a adolescentes, com o intuito de promover a compreensão da importância de hábitos alimentares saudáveis, do monitoramento das medidas corporais e dos serviços que devem ser prestados pelas Unidades Básicas de Saúde (UBS).

MÉTODOS

A oficina foi conduzida no município de Cuiabá-MT, na 20ª Semana Nacional de Ciência, Tecnologia e Inovação, em 17 de outubro de 2023, com estudantes do ensino fundamental de uma escola estadual. Os estudantes receberam informações sobre as atividades de VAN realizadas pelas UBS, tais como: aferição e interpretação de avaliação antropométrica; registro do consumo alimentar; apresentação e inserção das informações na Caderneta de Saúde do Adolescente. Na oficina foi realizada a coleta das medidas antropométricas, com registros do peso corporal e a altura, utilizados para calcular o Índice de Massa Corporal (IMC), posteriormente os estudantes preencheram um questionário de marcadores do consumo alimentar. Após, receberam orientação sobre como acessar e utilizar os dados antropométricos da população disponibilizados pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN).

RESULTADOS

Cada estudante calculou o seu IMC e inseriu nos gráficos de estatura por idade e IMC por idade da Caderneta de Saúde do(a) Adolescente. Houve participação, interesse e adesão de todos em realizar as atividades, entretanto constatou-se dificuldade na realização do cálculo do IMC e de inserção das informações nos gráficos. Os estudantes relataram não ter conhecimento sobre a VAN e que não foram tiveram o acompanhamento do seu crescimento e desenvolvimento por parte da UBS. Durante a atividade também foi discutido a importância da alimentação adequada e saudável, a relevância desses dados para a formulação e monitoramento de políticas alimentação e nutrição. Conhecer o funcionamento da UBS por toda a população, especialmente, a juventude, dessa forma

terão informações relacionadas a sua saúde e compreenderam a importância dos serviços de saúde e haverá cobrança por serviços de melhor qualidade.

CONCLUSÃO

Essas atividades podem ser realizadas com a participação de outros profissionais, como professores de matemática, ciências, português, educação física, estudantes das áreas de saúde, além de possibilitar integração com os conselhos estadual e municipais de saúde e formação para o controle social. Essa abordagem educativa pode desempenhar um papel significativo na prevenção de doenças relacionadas à nutrição e na promoção de modos de vida saudáveis entre os adolescentes.

Palavras-chave: Vigilância Alimentar e Nutricional;;Unidade Básica de Saúde;;Estudantes;.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Vi no rótulo: ação de extensão universitária nas escolas

LORENA ABREU CUSTÓDIO; BRUNA EUGENIA FERREIRA MOTA; FRANCINE RUBIM DE RESENDE; RAFAELA PEREIRA ABREU; THAÍS SILVA FALCO; CAMILA CARVALHO MENEZES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A rotulagem de alimentos é fundamental para a comunicação entre mercadoria e consumidor, pois é no rótulo que aparecem todos os dados sobre determinado produto. Assim, o Brasil, a fim de orientar o consumidor na hora da compra, a ANVISA, órgão responsável pela regulamentação da rotulagem, estabelece requisitos claros e objetivos para garantir a qualidade do produto para o consumidor. No entanto, muitas vezes, apenas as informações contidas nos rótulos não são suficientes para orientação de uma escolha mais saudável, pois é essencial que as pessoas saibam fazer a leitura e interpretação de forma correta. Com isso, o um dos objetivos desse projeto de extensão foi melhorar a compreensão dos rótulos de alimentos industrializados por crianças e adolescentes do município de Ouro Preto - MG.

MÉTODOS

Esse projeto de extensão, vinculado a pesquisa sobre rotulagem de alimentos, a fim de dar subsídio para a elaboração das estratégias de ação, identifica lacunas na interpretação de rótulos com base em dados da literatura científica de outros grupos de pesquisa. Durante o ano de 2023 foram realizadas intervenções educativas em escolas de ensino fundamental e médio da rede privada, elaboradas pelos membros da equipe, composta por docentes, graduandos e pós-graduandos. Além disso, o projeto teve participação na mostra de profissões da Universidade Federal de Ouro Preto, que recebe estudantes de ensinos fundamental e médio do próprio município de Ouro Preto e de outras cidades próximas. Todas as ações foram divididas em 3 fases: contato e agendamento com as escolas; execução da ação in loco; e contato com as escolas para receber o feedback. Durante as atividades, houve apresentação dos objetivos do projeto e explicação sobre rotulagem de alimentos, seguida por um quiz interativo utilizando a brincadeira de “batata quente". Antes do fechamento, as crianças e adolescentes se reuniam em grupos menores juntamente com pelo menos um membro do projeto e avaliavam diferentes tipos de rótulos, sendo suas dúvidas e curiosidades esclarecidas.

RESULTADO

Participaram das ações em torno de 240 crianças e/ou adolescentes, e de 20 professores, coordenadores, entre outros. De forma geral, foi possível observar melhorias na compreensão de crianças e adolescentes do município de Ouro Preto - MG em relação aos rótulos de alimentos industrializados. Os feedbacks das escolas e dos pais dos alunos

também foram positivos, inclusive convidando para a realização de ações com alunos que ainda não haviam sido contemplados.

CONCLUSÃO

As ações do projeto nas escolas tiveram um número de participantes relevante e com um impacto bastante positivo. Temos grande expectativa em ampliar ainda mais o público em vista da grande relevância do assunto no que diz respeito à qualidade da alimentação, tendo implicação na melhoria do conhecimento da população em relação à composição nutricional dos alimentos adquiridos e, portanto, na saúde coletiva.

Palavras-chave: Rotulagem de alimentos;Alegações nutricionais;Educação alimentar e nutricional.

B) NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

XEPA: CONSUMO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS DE FORMA RESPONSÁVEL, CONSCIENTE E SUSTENTÁVEL

ALESSANDRA RODRIGUES GARCIA; PAULA REGINA LEMOS DE ALMEIDA CAMPOS; AGNESS BRUNELLY DE OLIVEIRA SCOPEL; ELIZABETH RODRIGUES DOS REIS; ETEFANE MELOTTI DA SILVA; MARCELLA FRAGA DOS SANTOS. UNISALES, VITÓRIA - ES - BRASIL.

O projeto XEPA surge com a proposta de reduzir o desperdício de alimentos, promover a colaboração das comunidades e incentivar o bem-estar coletivo por meio de práticas alimentares saudáveis e sustentáveis. Grande parte da população brasileira encontra-se em Insegurança Alimentar e Nutricional (InSAN). Segundo relatório da ONU, de dia 12 de setembro de 2023, a InSAN atinge 70 milhões de brasileiros, apontando para um agravamento do problema após a pandemia, além disso, no Brasil 1/3 de todo alimento produzido é jogado no lixo. Visando criar estratégias para a redução da situação de InSAN, o público alvo do projeto foi composto por adultos em situação de vulnerabilidade social acolhidos pela Pastoral da Criança, Crianças do Projeto Caminhando Juntos, população em situação de rua frequentadora do Centro Pop, além dos produtores locais, agricultores familiares e feirantes. O projeto envolveu a coleta de alimentos como frutas, verduras, e legumes, considerados fora dos padrões estéticos de consumo, sendo tais insumos adquiridos por meio da doação de pequenos produtores, feirantes e supermercados. Assim, o projeto utilizou principalmente, alimentos que seriam descartados. O projeto teve como objetivo reduzir o desperdício de alimentos, a partir da utilização de alimentos que iriam para o lixo, incentivar o consumo dos alimentos da xepa (final da feira) que normalmente apresentam preços menores, mas que não têm redução no valor nutricional, ensinar o Aproveitamento Integral dos Alimentos, gerar conhecimento sobre a higienização, conservação e preparação de alimentos, melhorando o consumo alimentar do indivíduo e seus familiares. Além disso, os participantes adultos receberam treinamentos, para o trabalho em cozinhas industriais, bares e restaurantes, além do incentivo ao empreendedorismo. Foram realizados três blocos de oficinas com diferentes grupos de mulheres. Cada grupo de mulheres participou de 4 a 6 oficinas com foco no Aproveitamento Integral dos Alimentos, uso de Plantas Alimentícias Não Convencionais, consumo consciente e empreendedorismo na alimentação. Já no primeiro grupo, durante a realização das oficinas, as mulheres iniciaram atividades de venda dos alimentos, sendo realizadas oficinas de precificação e a venda de vários produtos desenvolvidos nas oficinas. Nas oficinas com as crianças dos Cajuns, o foco foi na autonomia alimentar favorecendo o Aproveitamento Integral dos Alimentos. Com a População em Situação de Rua, foram desenvolvidas 7 oficinas, sendo na última, realizado um concurso das melhores receitas, 5 pessoas foram premiadas com cursos em gastronomia no Senac. O projeto além de propiciar mudanças positivas do ponto de vista da saúde, está gerando uma metodologia que poderá ser aplicada em escolas e nas prefeituras por meio das Cozinhas Comunitárias e dos Bancos de Alimentos. A difusão desse conhecimento e dessa metodologia poderá gerar educação e conscientização para uma vida mais saudável e sustentável.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional;Aproveitamento Integral dos Alimentos;Desperdício de alimentos;Educação Alimentar e Nutricional;Oficinas de Culinária.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

A ABORDAGEM DA TERAPIA NUTRICIONAL NO MANEJO DE PACIENTES COM FIBROMIALGIA: UMA REVISÃO DE LITERATURA

VÂNIA THAIS SILVA GOMES; GABRIELLY CRISTINA COSTA DE FARIAS; DANILA TORRES DE ARAÚJO FRADE NOGUEIRA; FRANCISCA DE SOUZA SANTIAGO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE, RIO BRANCO - AC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A fibromialgia (FM) é uma síndrome reumatológica multifatorial, definida como dolorosa, crônica, não inflamatória, de etiologia desconhecida, e que se manifesta no sistema musculoesquelético, podendo apresentar sintomas em outros sistemas. Os principais sintomas estão relacionados a distúrbios do sono, sensibilidade muscular e presença de pontos dolorosos ao longo do corpo, distúrbios de humor e alterações intestinais. Mesmo reconhecida há anos, ainda se é escassa a abordagem teórica acerca da FM, principalmente no que diz respeito a contribuição da nutrição no manejo dessa síndrome. Dessa forma, este trabalho objetivou analisar a literatura cientifica disponível acerca da abordagem nutricional no tratamento da síndrome da fibromialgia.

METODOLOGIA

Trata-se de uma revisão da literatura do tipo narrativa, disponível nos bancos de dados: Biblioteca Virtual em Saúde, PubMed e Scielo. A busca ocorreu no período de julho a setembro de 2022, e fundamentou-se em publicações contendo descritores como fibromialgia, terapia nutricional, dietoterapia, nutrientes, recomendações nutricionais, e suas correspondências no inglês e espanhol, de acordo com os descritores em Ciências da Saúde.

RESULTADOS

Inicialmente, foram encontrados 848 artigos; após a leitura dos títulos e texto na integra foram selecionados 70, que correlacionavam ou caracterizavam a terapia nutricional com a FM. Posto isto, após a análise dos dados obtidos, verificou-se que indivíduos acometidos pela FM podem apresentar insuficiência/deficiências nutricionais, além de outras alterações no estado nutricional. Diversas intervenções nutricionais se mostraram promissoras no tratamento complementar da fibromialgia, como a dieta com baixo teor de açúcares não digeríveis, vegetariana e isenta de glúten. Verificou-se também que uma dieta com baixos FODMAPs (oligossacarídeos, dissacarídeos, monossacarídeos e polióis fermentáveis) podem atuar na redução da hipersensibilidade á dor, distensão abdominal e flatulências.

CONCLUSÃO

Os trabalhos analisados demonstram viés de informação, com escassez, não chegando de forma clara aos pacientes, que possuem pouco amparo nutricional e ficam imersos em duvidas voltadas a nutrição. Entretanto, sabe-se que uma mudança no estilo de vida, de forma saudável, propicia maior êxito nos resultados, uma vez que estes indivíduos acometidos pela síndrome apresentam algumas deficiências ou insuficiências nutricionais. Por fim, a ampliação de medidas de saúde pública e ações de educação alimentar e nutricional, quando adotadas demonstraram uma redução significativa na qualidade de vida dos pacientes.

Palavras-chave: Fibromialgia ;Nutrientes;Terapia Nutricional;Recomendações nutricionais .

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Absenteísmo de pacientes vivendo com HIV, atendidos no ambulatório de nutrição e correlações comportamentais e patológicas.

KEVEN LEONARDO GONÇALVES GOMES[1]; ANALICE FERREIRA VINHA[1]; JAINE JULIANE SANTOS[1]; DIOVANA RASPANTE DE OLIVEIRA SOUZA[2]; ALINE SILVA DE AGUIAR (CNPQ PROCESSO 408774/2023-1)[3]; RENATO MOREIRA NUNES[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, JUIZ DE FORA - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITEROI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A incidência dos casos de HIV vem aumentando e novos profissionais, como os da nutrição, se integraram à equipe para proporcionar um prognóstico melhor para as pessoas que vivem com HIV. Muito já se sabe sobre a importância do diagnóstico precoce para início imediato do tratamento, no entanto pacientes que não aderem ao tratamento ainda configuram como parte de um problema no controle e tratamento da doença.

Assim, o objetivo do estudo é verificar se há correlação positiva entre o nível de escolaridade do indivíduo vivendo com HIV e o autocuidado, através da adesão ao plano alimentar e o tratamento antirretroviral.

MÉTODOS

O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética (CEP), parecer número 3.358.167 e CAAE: 12629519.0.0000.5147. Trata-se de um estudo transversal, onde foi realizada correlação entre o comparecimento ou não dos pacientes às consultas nutricionais e a fatores associados ao perfil populacional desses indivíduos. Os dados foram coletados nos prontuários dos indivíduos analisados, durante o período de abril/2019 à dezembro/2022, A pesquisa é de característica exploratória e de abordagem quali-quantitativa e as análises do presente estudo foram realizadas pelo software IBM® SPSS Statistics.

RESULTADO

Foram coletados dados de (130) pacientes atendidos no ambulatório, e apurou-se as seguintes variáveis sexo, carga viral, nível de escolaridade e abstenção à primeira consulta com a equipe de nutrição. Desse total, (66,2%) pacientes eram do sexo feminino e (33,8%) do sexo masculino. A abstenção na primeira consulta foi de (66,2%) dos pacientes, enquanto (33,8%) compareceram à consulta nutricional. O nível de escolaridade foi dividido em dois grupos: até o fundamental completo, antiga 8o série, compreendendo o total de (50,8%) pacientes, e nível médio; superior e acima,

compreendendo o total de (49,2%) dos pacientes. Por fim, a carga viral foi dividida em dois grupos pacientes indetectáveis nos exames bioquímicos, sendo (76,2%) dos pacientes, e detectados (23,8%). Em suma, (66) pacientes possuíam até nível fundamental completo, 16 compareceram à primeira consulta e 50 faltaram e (64) pacientes possuíam nível médio e acima, entre eles, 28 compareceram e 36 faltaram. Já no grupo dos indetectáveis quanto à carga viral foram (99) pacientes, 38 que compareceram e 61 faltaram e no grupo detectável, foram (64) indivíduos, 28 compareceram e 36 faltaram. Ao realizar o teste Qui-quadrado de Pearson foi constatado a correlação entre a presença dos indivíduos na consulta nutricional com a escolaridade dos mesmos.

CONCLUSÃO

Logo, conclui-se que o nível de escolaridade dos pacientes possui associação direta com a sua presença nas consultas nutricionais, evidenciando que o nível de escolaridade do indivíduo influencia na decisão de autocuidado e adesão ao tratamento bem como em mudanças em seus hábitos nutricionais.

Palavras-chave: HIV-1;Antirretrovirais;Escolaridade;Nutrição.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Aceitação de preparações ricas em polifenóis e suplementadas com própolis verde em indivíduos portadores de diabetes.

EDUARDA MARCELY FRANCO SOUZA; GABRIELA FONSECA LOPES; YASMIN MENDES E SILVA; PAULA BRUMANA CORREA; SÔNIA MARIA DE FIGUEIREDO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

Introdução: A glicação e o acúmulo de produtos finais de glicação avançada (AGEs) ocorrem durante o processo de envelhecimento, tanto em indivíduos portadores de diabetes, quanto em indivíduos com doenças neurodegenerativas. Níveis elevados de glicose no sangue em diabéticos levam ao aumento da formação de AGEs. Descobriu-se que uma dieta rica em polifenóis e outros compostos bioativos tem um efeito protetor, podendo amenizar as complicações dessa doença. Os polifenóis desempenham um papel importante em suas propriedades antimicrobianas, anti-inflamatórias e antioxidantes. Devido aos seus potenciais benefícios à saúde dos diabéticos, os alimentos com elevado teor de compostos fenólicos têm despertado o interesse da comunidade científica. Além disso, representam um mercado promissor. Neste cenário, as frutas vermelhas, os vegetais verde-escuros e a própolis verde, vêem sendo estudados pelos seus efeitos benéficos. Portanto, é importante informar os indivíduos portadores de diabetes sobre as vantagens do consumo desses alimentos, uma vez que os compostos fenólicos neles contidos contribuem para a redução da presença de radicais livres e para a regulação dos níveis de glicose no sangue.

Objetivo: Aumentar o consumo e o teor de compostos bioativos e antioxidantes, na dieta de portadores de diabetes, afim de amenizar as consequências do diabetes.

Metodologia: O estudo foi aprovado no Comitê de Ética da UFOP, pelo número de registro CAAE 14919519.6.0000.5150. Foram desenvolvidas preparações utilizando suco de frutas vermelhas e vegetais, suplementadas com própolis verde, seguidas da avaliação da aceitação sensorial entre pessoas com diabetes. Os compostos fenólicos totais, flavonóides totais e capacidade antioxidante foram avaliados pelos métodos ABTS, DPPH e FRAP.

Resultados e discussão: Os resultados demonstraram aumento estatisticamente significativo ($p<0,05$) em todos os parâmetros avaliados para as amostras contendo própolis em comparação ao controle (suco sem própolis). A análise sensorial realizada com 80 indivíduos não treinados, indicou que todas as amostras obtiveram índice de aprovação superior a 70% para todos os atributos avaliados, não sendo observada diferença estatística na aceitação das três formulações.

Conclusão: Portanto, os alimentos suplementados com própolis foram bem recebidos pelos participantes. Um produto de alto valor nutricional, com melhor potencial

antioxidante e com características sensoriais foi obtido e bem aceito pelos indivíduos portadores de diabetes.

Palavras-chave: Própolis verde;Diabetes Mellitus;Polifenóis.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Ácidos graxos ômega 3 na cognição e bloqueio de vias moleculares associadas ao surgimento da doença de Alzheimer: Estudo translacional

MARCELLA SANT'ANNA; KELLEN CRISTINA DA CRUZ RODRIGUES; LEANDRO PEREIRA DE MOURA; JOSÉ RODRIGO PAULI; EDUARDO ROCHETE ROPELLE; DENNYS ESPER CINTRA. UNICAMP, LIMEIRA - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Estudos apontam para a obesidade como um dos principais fatores ambientais predisponentes à Doença de Alzheimer (DA), marcada pelo acúmulo anormal das proteínas beta-amiloide e hiperfosforilação da Tau. Nesse estudo translacional, o objetivo foi avaliar se a substituição parcial da gordura suína (fonte de saturados) por de óleo de linhaça (fonte de ácido ω3 [alfa-linolênico]) pode bloquear vias moleculares associadas à DA, no hipocampo de animais obesos e diabéticos, bem como em pacientes (humanos) portadores de deficit cognitivo.

MATERIAIS E MÉTODOS

Aprovado pelo comitê de ética (4973-1/2018), camundongos foram alocados nos seguintes grupos: Controle (N=10), ração comercial por 16 semanas; Obeso (N=10), dieta hiperlipídica por 16 semanas; Obeso+ω3 (N=10), recebendo dieta hiperlipídica por 8 semanas e, posteriormente, dieta hiperlipídica substituída em 1/3 da gordura suína por óleo de linhaça, por mais 8 semanas. O óleo de linhaça analisado previamente continha 52% do ω3 (ácido alfa-linolênico). Os animais foram avaliados quanto à evolução ponderal e consumo alimentar por todo o período. Foi realizado bioinformática do hipocampo. Ao final, foram submetidos aos testes de sensibilidade e tolerância à insulina e glicose, aprendizado e memória (Morris Water-Maze). O hipocampo foi coletado para análises em microscopia eletrônica e de imunofluorescência, análises de genes e proteínas por RT-qPCR e Western blot, de marcadores envolvidos na DA, além de espectrometria de massas para o perfil de ácidos graxos na dieta, sangue e hipocampo. Sob o protocolo de ética número CAAE: 09634412.5.0000.5404, 40 pacientes portadores de deficit cognitivo foram submetidos à antropometria e coleta do liquor, para perfil de ácidos graxos e marcadores inflamatórios da DA.

RESULTADOS

Os animais obesos manifestaram resistência sistêmica e hipocampal à insulina. No hipocampo, houve aumento na expressão e conteúdo de marcadores inflamatórios (IL1β, TNFα, p-JNK), estresse de retículo (p-eIF2α, CHOP), apoptose (BAX) e da DA (βamiloide, p-Tau). Na microspia eletrônica, observou-se neurodegeneração hipocampal, justificando o prejuízo cognitivo, comparados ao grupo controle. O receptor de ω3 está presente em diversas células neuronais hipocampais de eutróficos e obesos,

demonstrado por bioinformática, Western blot e PCR. O grupo que recebeu óleo de linhaça apresentou a molécula de ω3 incorporada aos neurônios hipocampais, e redução significante para todos os marcadores acima descritos. Os pacientes obesos apresentaram IL1β e βamiloide aumentadas e menos ômega-3 no liquor, proporcional ao aumento da massa corporal adiposa.

CONCLUSÃO

A dieta contendo óleo de linhaça foi eficaz em controlar o avanço inflamatório e degenerativo induzidos pela obesidade. Desacelerou o surgimento da DA ao preservar as funções hipocampais. Em humanos houve correlação dos achados experimentais, mostrando possibilidade terapêutica de uso preventivo de ω3 reduzindo risco da Doença de Alzheimer.

Palavras-chave: Nutrigenômica;Omega-3;Obesidade;Neuroinflamação;Alzheimer.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Ações educativas para promoção do aleitamento materno: uma revisão sistemática

ESTHER DE OLIVEIRA CATÃO[1]; MARIA CLARA DA GRAÇA MACHADO[1]; KAYAN OLIVEIRA SERVINI[1]; KAMILE SANTOS SIQUEIRA GEVÚ[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, RIO DAS OSTRAS - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A promoção da saúde por meio da implementação e manutenção bem-sucedidas do aleitamento materno emerge como uma necessidade essencial. O presente estudo visa investigar, mediante uma análise fundamentada em evidências científicas, o impacto significativo da intervenção ativa do enfermeiro na promoção e apoio ao aleitamento materno.

MÉTODOS

Para a condução deste estudo, foi realizada uma revisão sistemática da literatura, utilizando bases como BVS, Scielo e Periódicos Capes. As estratégias de busca foram construídas com descritores DeCS e MeSH relacionados à Nutrição, Aleitamento Materno e Educação em Saúde. A busca, conduzida em maio de 2023, resultou em 1428 artigos brasileiros dos últimos 10 anos, dos quais 10 foram elegíveis após a seleção. Utilizando o PRISMA (2020) como diretriz, aplicou-se um questionário de extração de dados, selecionando finalmente 5 artigos para a revisão sistemática

RESULTADOS

A minuciosa análise dos artigos revelou a eficácia notável de diversas intervenções na promoção do aleitamento materno, abrangendo práticas como rodas de conversa, manuais informativos e estratégias mediadas por avanços tecnológicos. A destacada atuação dos enfermeiros nesse contexto foi consistentemente evidenciada em todos os estudos avaliados. A título de exemplo, os resultados de Schultz et al.[1] (2020) indicaram uma média expressiva de 12,2 de amamentação exclusiva após 60 dias de intervenção. Por sua vez, Dodou et al.[2] (2021) reportaram uma mediana de 65,5 de amamentação não exclusiva no mesmo período, ressaltando a diversidade de abordagens adotadas. Javorski et al.[3] (2017) contribuíram com a observação de uma média de 65,8 após a oitava semana de aleitamento materno exclusivo, corroborando a efetividade das estratégias implementadas. Além desses resultados, outros dois estudos notáveis constataram percentuais de 65,4% (Souza et al., 2020)[4] e impressionantes 98,5% (Sousa et al., 2021)[5] no grupo submetido à intervenção, consolidando assim a influência positiva das ações dos enfermeiros na promoção do aleitamento materno.

CONCLUSÃO

A revisão sistemática destaca a efetividade das intervenções dos enfermeiros no aumento da eficiência da amamentação no Brasil. Este achado ressalta a importância e a relevância intrínseca da atuação desses profissionais na promoção e apoio ao aleitamento materno. Além disso, destaca-se a necessidade de implementação de políticas públicas que não apenas reconheçam, mas também incentivem e fortaleçam a participação proativa dos enfermeiros nesse cenário, transcendendo o âmbito clínico ambulatorial. A consideração dessas diretrizes e ações estratégicas são fundamentais para consolidar e aprimorar as práticas de aleitamento materno, contribuindo para a construção de uma base sólida e sustentável que promova a saúde materna e infantil no Brasil.

Palavras-chave: Nutrição;Aleitamento Materno;Educação em saúde.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Adesão à dieta sem glúten em crianças e adolescentes com doença celíaca e a segurança alimentar da família

CAROLINA RIBEIRO LINS E MELLO; GISÉLIA ALVES PONTES DA SILVA; POLIANA COELHO CABRAL; MARGARIDA MARIA DE CASTRO ANTUNES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A adesão à dieta sem glúten é um ponto chave do tratamento das crianças e adolescentes com doença celíaca (DC). A adesão à dieta sem glúten tem sido avaliada por diferentes métodos e está associada a fatores conscientes e inconscientes dos pacientes com DC. Um dos principais fatores limitadores da adesão à dieta sem glúten é o alto custo dos alimentos sem glúten. No entanto, poucos estudos avaliam a situação de segurança alimentar da família de crianças e adolescentes com DC. Dessa maneira, o estudo teve como objetivo analisar a associação entre a adesão à dieta sem glúten e a situação de segurança alimentar na família em crianças e adolescentes com DC acompanhados em serviços especializados vinculados ao SUS, na cidade de Recife-PE.

MÉTODOS

O estudo consistiu em uma Série de Casos. Foram analisadas 54 crianças e adolescentes com DC acompanhadas nos serviços de gastroenterologia pediátrica de dois hospitais universitários. A adesão à dieta sem glúten foi avaliada pelo Celiac Dietary Adherence Test (CDAT) adaptado e o ponto de corte de corte original, <13, foi adotado na definição de adesão. Foram coletados dados sociodemográficos, clínicos e a situação de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) da família foi avaliada pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Foram excluídos do estudo crianças e adolescentes com diagnóstico de autismo e síndromes genéticas. O estudo foi aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa da UFPE e do IMIP (CAAE: 59333522.4.0000.5208; CAAE: 59333522.4.3001.5201).

RESULTADOS

A adesão à dieta sem glúten foi observada em 88,9% (IC:77,4-95,8; p<0,001) e a segurança alimentar em 42,6% dos participantes. A adesão à dieta sem glúten foi identificada em 75,0% dos pacientes com segurança alimentar e em 25,0% dos pacientes com insegurança alimentar. Nessa casuística, 63,0% dos participantes foram do sexo feminino e mediana de idade da amostra geral foi de 11 anos (P25=7,0 e P75=14,0). Considerando as covariáveis associadas à segurança alimentar e que explicam à adesão,

observamos que a idade mais jovem dos pacientes explicou 23,0% (rb = -0,48) da adesão à dieta sem glúten, a menor idade no momento do diagnóstico em 14,4% (φ = -0,38), o menor tempo de diagnóstico em 6,8% (φ = -0,26) e a presença de sintomas no diagnóstico explicou 8,4% (φ = 0,29). A segurança alimentar e a renda familiar *per capita* não tiveram efeito na adesão à dieta sem glúten.

CONCLUSÃO

Altas taxas de adesão à dieta sem glúten foram observadas em crianças e adolescentes com DC com segurança alimentar. Apenas 1/4 do percentual das crianças e adolescentes em situação de insegurança alimentar apresentam adesão à dieta sem glúten. Fatores como idade, momento e menor tempo para definição do diagnóstico, assim como a presença de sintomas no diagnóstico afetam a adesão à dieta. Por tanto, o contexto clínico e a segurança alimentar da família devem ser analisados para nortear o acompanhamento nutricional de crianças e adolescentes com DC.

Palavras-chave: Adesão ao tratamento;Dieta sem glúten;Segurança alimentar e nutricional;Doença celíaca.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

A importância de hábitos de vida saudáveis diante de inadequações antropométricas em portadores de HIV-1 em uso de TARV em um hospital público de referência em infectologia em Belém-Pará-Brasil

ROSILEIDE DE SOUZA TORRES[1]; ALDAIR DA SILVA GUTERRES[1]; JOSILANA RODRIGUES PANTOJA[2]; EDSON RAIMUNDO RAIOL BARROS[1]; MAX MONTEIRO COSTA[1]; JUCILEIDE PERES DOS SANTOS DA ROCHA[3]. 1. FUNDAÇÃO ESTADUAL HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA (FEHCGV), BELÉM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ (UFPA), BELÉM - PA - BRASIL; 3. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO (HUJBB), BELÉM - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O prognóstico de saúde de portadores de HIV-1 é comumente associado ao seu estado nutricional, em que são avaliados alguns parâmetros, como os antropométricos, que são reflexos diretos de hábitos de vida saudáveis e não saudáveis. Paralelo a isso, sabe-se que o tratamento da infecção pelo HIV-1 é conduzido com a terapia antirretroviral (TARV), a qual pode causar alguns efeitos adversos, a exemplo de irritabilidades do trato gastrointestinal e de alterações metabólicas, que podem provocar mudanças no perfil antropométrico e servir de risco para doenças cardiometabólicas. Assim, esse estudo teve como objetivo verificar a relação entre a prevalência da inadequação antropométrica e a importância dos hábitos de vida saudáveis nesses casos, para portadores de HIV-1.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa transversal, quantitativa e descritiva, com amostra não probabilística de 100 participantes portadores de HIV-1 em uso de TARV adultos de ambos os sexos, com aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa do HUJBB-UFPA, sobre o parecer n°4.134.378, e com Certificado de Apresentação de Apreciação Ética (CAAE) nº 33941320.1.0000.0018. Os dados foram coletados entre junho e setembro de 2023, utilizando as seguintes variáveis: sexo, idade, índice de massa corporal (IMC), circunferência da cintura (CC), prática de atividade física, tabagismo e etilismo. A análise de dados foi realizada por estatística descritiva pelo programa Bioestat® 5.0.

RESULTADOS

Houve prevalência de 62% (n=62) de pacientes do sexo masculino, com média de idade de 34±0,7 anos. Quanto à antropometria, em relação ao IMC a frequência relativa foi de 7% (n=7) de magreza, 42% (n=42) de eutrofia, 35% (n=35) de sobrepeso e 16% (n=16) de obesidade; e referente a CC 32,25% (n=20) dos homens e 73,68% (n=28) das mulheres apresentaram risco para complicações cardiometabólicas. Por fim, no que concerne aos hábitos de vida, observou-se que 58% (n=58) dos indivíduos praticavam atividade física, e que 18% (n=18) e 32% (n=32) eram tabagistas e etilistas, respectivamente.

CONCLUSÃO

Diante disso, notou-se que na avaliação do IMC prevaleceu o quadro eutrofia, entretanto, com evidentes números de sobrepeso e obesidade, sendo notória também a taxa de risco cardiometabólico, sobretudo no público feminino, reforçando a pertinência do acompanhamento nutricional, a fim de prevenir agravos futuros no prognóstico. Relacionado aos hábitos de vida, observou-se que mais da metade dos participantes praticavam algum tipo de atividade física e a maioria não eram tabagistas e nem etilistas, o que representa dados positivos, quanto à qualidade de vida. Portanto, nota-se que é de suma importância manter uma rotina de vida saudável, visto que é um fator modulador de danos nutricionais e metabólicos, expressado nas medidas antropométricas observadas em portadores de HIV-1.

Palavras-chave: Qualidade de vida;Tabagismo;Sedentarismo;Antropometria;HIV-1.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

A importância do nutricionista no acompanhamento do paciente pediátrico com fenda ou fissura de lábio e/ou palato

ANDREA SILIVESTE BRASIL VILLAGELIM BIZERRA; AMANDA SANTOS; TATIANA LIMA. FACULDADE BEZERRA DE ARAUJO, RIO DE JANEIRO - RJ - 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 à 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, bem como a indispensável intervenção no contexto aleitamento
materno, alimentação complementar, alimentação pré e pós operatória e avaliação do estado nutricional, a fim de garantir o ganho de peso, a cicatrização eficaz e evitar o aparecimento de deficiências nutricionais, este trabalho tem como objetivo apresentar um protocolo de atendimento ao paciente pediátrico com fenda ou fissura de lábio e/ou palato com enfoque na atuação do nutricionista, sendo de
contribuição positiva para todos os profissionais envolvidos.

METODOS

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, teve como recorte os últimos dez anos, sendo relevante a utilização de estudos anteriores a esse período. Também foram usadas como fundamento
as referências envolvidas ao tema que compreendem dados do Ministério da Saúde. 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 às peculiaridades que o grupo estudado apresenta.

RESULTADOS

A abordagem reflexiva a respeito da nutrição em situações de fenda ou fissura de lábio e/ou palato na idade pediátrica, visando a oferta adequada de nutrientes na prevenção de impactos negativos a saúde, através da ingestão de proteínas, ferro, probióticos, vitamina C, ômega-3 e carboidrato.

CONCLUSÃO

O acompanhamento nutricional desde o aleitamento materno, incluindo a introdução alimentar complementar e as fases pré e pós cirúrgicas é fundamental para a manutenção de peso ponderal, reestabelecimento do estado nutricional e cicatrização eficaz, evitando deficiências nutricionais, desnutrição e danos provenientes das práticas alimentares.

Palavras-chave: FISSURA LABIO PALATINA;FENDA PALATINA;PALATO.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

A IMPORTÂNCIA DO NUTRICIONISTA NO PLANTÃO NOTURNO: IMPLANTAÇÃO E RESULTADOS EM HOSPITAL DE REFERÊNCIA CARDIOPULMONAR DE FORTALEZA- CE

GLAUCIA POSSO LIMA; LEANDRO SOARES DAMASCENO; EUDÓXIA SOUSA DE ALENCAR; ANA BEATRIZ FERREIRA LEITE; VICTOR NOBRE VIDAL; CLARICE MARIA ARAÚJO CHAGAS VERGARA. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ (UECE), FORTALEZA, CEARÁ – BRASIL, FORTALEZA - CE - BRASIL.

Cada área de atuação do nutricionista pode ser caracterizada no âmbito de aplicação do conhecimento da ciência da nutrição e da prática das atividades profissionais do nutricionista definidas pela lei que regulamenta a profissão. Em hospitais, geralmente o profissional nutricionista atua no período diurno. O objetivo desse estudo foi relatar a implantação da atuação do profissional nutricionista no plantão noturno hospitalar.

MÉTODOS

Estudo do tipo transversal descritivo realizado em hospital público de referência cardiopulmonar da cidade de Fortaleza- CE que produz diariamente uma média de 5.000 refeições. O período do estudo foi de julho de 2018 a dezembro de 2023. O público em estudo foram os nutricionistas do período noturno e os colaboradores que atuavam na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). A coleta e análise de dados foi através de relato de experiência do gestor do serviço de nutrição dos impactos nos indicadores de qualidade.

RESULTADOS

Desde julho de 2018, para evidenciar a importância da atuação do profissional nutricionista no período noturno e potencializados a partir da pandemia de COVID-19, especialmente a partir de 2020, houve demanda de ampliar a presença do nutricionista para todos os dias no período noturno. Os resultados foram otimizados: quantidades mais acertadas de produção de alimentos e redução de desperdício; correta distribuição para as unidades do hospital; profissional para responder pelo serviço e fazer devidas liberações de alimentação para pacientes e funcionários; supervisão desde a distribuição na UAN até acompanhamento dos copeiros nas Unidades, com atendimento clínico dos pacientes com alguma observação nas dietas, que eram repassadas para os nutricionistas clínicos diurnos. No ano de 2023, surgiu demanda de acompanhamento da rotina dos funcionários após o horário de 23 h para melhor compreensão da gestão dos horários da produção de alimentos na madrugada, execução das boas práticas, além da padronização de 2 plantões, pois havia divergência de rotinas. Foram realizadas as atuações de 2 profissionais nutricionistas em todo período noturno, de 19 às 7h, para realização de tais necessidades. Foi constatado que os colaboradores estavam atuando, após o horário de 23 h, sem rotinas adequadas. Pode-se implementar a realização de treinamentos com a equipe noturna que

foram muito positivos. Na área clínica, os profissionais realizaram admissão de dietas por pacientes admitidos à noite, facilitando as rotinas do período diurno.

CONCLUSÃO

A implantação do profissional nutricionista no período noturno hospitalar evidenciou a demanda deste profissional para garantia de produção de alimentos seguros, capacitações e acompanhamento de rotinas dos colaboradores, além do melhor atendimento, assistência dietoterápica e qualidade nos indicadores.

Palavras-chave: Serviço Hospitalar de Nutrição;Trabalho noturno;Nutricionistas.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

A influência da composição corporal na recidiva de peso de pacientes pós bariátricos

BRUNA GAZETTA PEREIRA; DIRLENE PEREIRA DE LIMA; GESSIANE VIEIRA RODRIGUES; RAUANY CUCATO BARIZÃO. UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR, UMUARAMA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, ocorreu um aumento generalizado da prevalência da obesidade em escala global, em proporções pandêmicas. Este cenário representa um desafio para a saúde pública devido às comorbidades relacionadas. A implementação de dietas que visam uma perda de peso rápida, como a dieta de muito baixas calorias (VLCD), mostrou resultados significativos na redução de peso, mas ao custo da diminuição da massa muscular. O efeito sobre a massa muscular foi observado como sendo mais pronunciado do que o efeito sobre a massa gorda. A obesidade sarcopênica (OS) refere-se à combinação de baixa massa muscular e força, juntamente com o aumento da massa gorda, e tem sido associada a resultados adversos à saúde. Em face do exposto, a pesquisa objetivou, descrever por meio de uma revisão bibliográfica narrativa o efeito da composição corporal de pacientes submetidos a cirurgia bariátrica na recidiva de peso.

MÉTODOS

Foi realizado um levantamento bibliográfico para a elaboração da presente revisão bibliográfica narrativa. As consultas foram conduzidas em bases de dados eletrônicos incluindo PUBMED, SCIELO e LILACS, abrangendo o período de 2018 a 2023. Os descritores utilizados para a busca foram “obesidade”, “cirurgia bariátrica na recidiva de peso” e “composição corporal”, tanto em português quanto em inglês. Dessa busca, foram inicialmente identificados 20 artigos relevantes, no entanto, após uma análise criteriosa, 7 destes foram selecionados para a inclusão nesta revisão.

RESULTADOS

Atualmente, a cirurgia bariátrica é um método eficaz no tratamento da obesidade, proporcionando uma perda de peso significativa, resultando em melhorias nas comorbidades associadas. Embora a cirurgia para tratar a obesidade seja uma abordagem radical que carrega riscos, é considerada justificável quando comparada aos riscos associados à obesidade mórbida. Contudo, é imperativo estudar os efeitos adversos do longo prazo da cirurgia bariátrica, como a redução de massa magra, a queda de metabolismo e o reganho de peso associados à resistência à insulina. Em situações ideais, a perda de peso deveria ser limitada à redução da massa gorda, mantendo integralmente a massa magra, porém, a perda de peso envolve a redução de ambos. Preservar massa muscular além de contribuir para força e resistência do tecido, também está ligado a resultados metabólicos como a melhoria da sensibilidade à insulina, sendo que quando há

resistência à esse hormônio o organismo aumenta sua produção, leva ao aumento da ingestão alimentar e inibe as células de utilizar a gordura armazenada como fonte de energia, causando o acúmulo desta no tecido adiposo.

CONCLUSÃO

Diante dessas considerações, o equilíbrio entre a eficácia da perda de peso e a manutenção da composição corporal saudável emerge como um desafio crucial a ser enfrentado na gestão pós-bariátrica, visando não apenas a redução de peso, mas a promoção de resultados duradouros e benéficos para a saúde global do paciente.

Palavras-chave: Cirurgia bariátrica;Obesidade;Resistência a insulina.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Ajuste do potencial de carga ácida renal pela digestibilidade de fósforo na dieta e sua associação com acidose metabólica em pacientes com doença renal crônica.

RAFAEL LAZARINI CAVALI; ANA LIVIA CANTARIM; LARISSA RODRIGUES NETO ANGÉLOCO LOURENÇO; PAULA GARCIA CHIARELLO.
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A acidose metabólica é uma das complicações da doença renal crônica (DRC) em estágios avançados e se associa com o aumento do catabolismo proteico e prejuízos para o estado nutricional. Seu tratamento inclui a prescrição de bicarbonato de sódio oral para controlar o pH sanguíneo. A dieta pode interferir diretamente na geração de ácidos e bases, dependendo do metabolismo dos nutrientes em sua composição. Remer e Manz (2003) propuseram uma fórmula com a combinação das quantidades ingeridas de proteína, fósforo, cálcio, magnésio e potássio, estimando a geração de carga ácida e básica da dieta, nomeada então de potencial de carga ácida renal (PRAL). A fórmula do PRAL assume uma digestibilidade média para o fósforo em dietas ocidentais, mas sabe-se que esta digestibilidade pode variar segundo as fontes alimentares, animais, vegetais ou inorgânicas. Assumindo que estas diferenças podem mudar a estimativa de PRAL, este trabalho teve o objetivo de avaliar o ajuste do potencial de carga ácida renal por meio da digestibilidade de fósforo na dieta, em suas associações com acidose metabólica da DRC em estágios 3 e 4.

MÉTODOS

O estudo teve como base um banco de dados com informações clínicas e dietéticas de 100 pacientes em estágios 3 e 4 da DRC e foi aprovado pelo comitê de ética local (CAAE: 358.478). Informações clínicas sobre bicarbonato sérico e pH urinário foram anotadas de registros clínicos em prontuários dos pacientes. Dados de ingestão foram quantificados por meio de recordatórios alimentares de 3 dias com a utilização do programa Nutrium para cálculo das quantidades de proteína, fósforo, cálcio, magnésio e potássio ingeridos. O PRAL foi estimado pela fórmula original, PRALor, e também o ajustado, PRALaj, que levou em conta os ajustes em fósforo segundo sua digestibilidade em fontes animais (70%), vegetais (40%) e em refrigerantes (100%).

RESULTADOS

Os dados foram observados em uma amostra de 100 pacientes, 53% de mulheres, com idade entre 18 e 70 anos; metade do grupo com DRC em estágio 3 e a outra metade em

4. O PRAL original e mesmo o ajustado não mostraram correlação significativa com o bicarbonato sérico, mas o PRALaj se aproximou mais do corte de significância com o r= -0,19; p=0,06 versus r= -0,17; p=0,09. Os pontos de corte para os quartis de PRAL foram mais amplos para o ajustado -5,9/1,9/23,3 do que no original -2,7/4,6/21,9. Nas comparações entre o quartil com menor e o maior PRAL, original e ajustado, não houve diferença significativa para o bicarbonato sérico, mas para a ingestão de proteína de origem animal foi maior no quartil com menor PRAL, para ambos.

CONCLUSÃO

Na avaliação de associações do PRAL com parâmetros clínicos da amostra não houve diferencial significativo para os ajustes na estimativa da carga ácida, segundo a digestibilidade pelas fontes de fósforo. Em nenhuma das duas estimativas de PRAL foram encontradas diferenças na acidose metabólica pelas concentrações séricas de bicarbonato de sódio.

Palavras-chave: doença renal crônica;carga ácida real;dieta.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Aleitamento materno e disbiose intestinal em mulheres de uma comunidade de São Luís -MA

KAMILA COELHO GONÇALVES; ANA RAQUEL BRUZACA PORTO; HELMA JANE FERREIRA VELOSO; MARCUS VINICIUS DE SOUSA PEIXOTO FILHO; GEOWANNA DA SILVA SILVA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os primeiros anos de formação do indivíduo são imprescindíveis na construção da saúde, com fatores como a alimentação interferindo diretamente na maturação do organismo. O aleitamento materno exclusivo até os 6 meses de idade é recomendado para desenvolvimento humano. Ao nascer, a microbiota intestinal é formada a partir do aleitamento materno, além disso, inicia os processos de suprir a deficiência do sistema imunológico do neonato e bloquear a ação de agentes patogênicos no organismo. O microbioma é uma comunidade de microrganismos que colonizam o trato gastrointestinal humano e vivem de forma mutualística com o hospedeiro, enquanto a disbiose intestinal refere-se a uma mudança na proporção das bactérias e aumenta o quantitativo das patogênicas. Desta forma, esta pesquisa tem o intuito de identificar a possível associação entre o aleitamento materno e disbiose intestinal em mulheres atendidas em uma comunidade de São Luís-MA.

MÉTODOS

Estudo do tipo transversal, composto por 112 mulheres com idade igual ou superior a 18 anos. Para coleta dos dados foram utilizados formulários socioeconômicos, demográfico, saúde da mulher e saúde nutricional. Para avaliação dos sintomas de disbiose foi utilizado o questionário Dysbiosis Frequent Questions Management DYS FQM®. A avaliação nutricional foi composta por dados antropométricos e de composição corporal (peso, altura, circunferência da cintura, circunferência do quadril e relação cintura-quadril). A associação entre o desfecho e variáveis categóricas ocorreu por meio do teste Qui-quadrado de Pearson. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal do Maranhão sob o CAAE: 32860120.1.0000.5087.

RESULTADOS

Da população estudada, 76,8% foram amamentadas por mais de 6 meses. 64,22% tinham excesso de peso, 49,52% mostrou risco para doenças cardiometabólicas, 63,81% com risco de doenças cardiovasculares e metabólicas, 46% apresentaram um percentual de gordura corporal muito elevado, 11,71% indicaram risco de sarcopenia. 13,4% da amostra apresenta alto risco para disbiose intestinal, 77,6% apresentaram médio risco para disbiose e 8,9% apresentam baixo risco para disbiose. Houve uma relação significativa entre risco de disbiose intestinal para as mulheres amamentadas por 6 meses ou mais

(p=<0,033). Não houve significância no consumo de frutas e vegetais e consumo de álcool. Entretanto, no consumo de alimentos industrializados mais de cinco vezes na semana houve significância (p=0,028).

CONCLUSÃO

É necessário demonstrar a importância da amamentação, tendo em vista que a sua composição nutricional é completa e garante diversos benefícios que geram reflexos ao longo da vida, o qual garante a redução do desenvolvimento de infecções e o desenvolvimento do sistema imunológico, por meio da modulação da microbiota intestinal. Outros fatores também influenciam a modulação da microbiota, como estilo de vida, alimentação e genética, justificando os resultados obtidos.

Palavras-chave: amamentação ;mulheres;microbiota intestinal;Saúde.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Alimentação, psicobióticos e sintomas depressivos em universitários

MARIA LAURA FONTES; TASSIA SOUZA COSTA; LUIZ CARLOS DE ABREU FILHO; PAULO EDUARDO PEREIRA; NATALIA DOS REIS. UNIVERSIDADE METROPOLITANA DE SANTOS, SANTOS - SP - BRASIL.

Introdução: Distúrbios do microbioma intestinal associam-se a fisiopatologia do transtorno depressivo. O funcionamento intestinal adequado deve ser promovido a partir da alimentação equilibrada, composta por prebióticos, polifenois e outros compostos bioativos e nutrientes. De igual modo, a ingestão regular de probióticos, pode modular o microbioma e trazer diversos benefícios ao hospedeiro, principalmente os psicobióticos, que tem atuação no eixo cérebro-intestino e podem colaborar para atenuação dos sintomas depressivos. O objetivo do trabalho foi comparar os efeitos de intervenções nutricionais e suplementação com psicobióticos sobre os sintomas depressivos de estudantes universitários.
Métodos: Trata-se de um estudo clínico randomizado experimental quali-quantitativo configurado em guarda-chuva e os resultados apresentados são parciais. O estudo foi aceito pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob nº do parecer 5.492.671. A amostra é composta de alunos de uma universidade privada da cidade de Santos - SP de ambos os sexos, de 18 a 41 anos, dos cursos da área da saúde, presencial e EaD. Foi realizado cálculo amostral. Os participantes preencheram o TCLE e o o Inventário de Beck II que mensura o grau de sintomas depressivos, nos momentos anteriores e posteriores às intervenções. Eles foram randomizados entre os grupos controle (GC), grupo intervenção nutricional (GIN) que participaram de orientações nutricionais em grupo e grupo suplementação de probióticos (GPro), que receberam as cepas psicobióticas *Lactobacillus Helveticus R0052*[9] *e Bifidobacterium longum R0175*[8], durante 8 semanas.
Resultados: Iniciou-se com 67 indivíduos e 56 deles completaram o estudo ao final das 8 semanas, N=20 GC, N=17 GIN e N=19 GPro. A análise estatística pré e pós intervenção obteve resultado estatisticamente significativo entre os grupos GIN e Gpro ($p \leq 0,05$), para redução do score total no Inventário de Beck-II, demonstrando diminuição de sintomas depressivos em ambos os grupos, o que não ocorreu no grupo controle. Ambas intervenções tiveram efeito moderado estimado pelo teste de Cohen (0,05), não havendo diferença de magnitude entre GIN e GPro.

Conclusão: A suplementação de psicobióticos e realização de intervenções nutricionais foram igualmente eficazes na redução de sintomas depressivos. Contudo, a adoção de pequenos hábitos alimentares equilibrados pode ser mais acessível financeiramente, além de conferir incontáveis benefícios adicionais à saúde, demonstrando-se clinicamente uma estratégia superior.

Palavras-chave: depressão;psicobióticos;alimentação prebiótica;eixo cérebro-intestino;suplementação.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Alimentos ultraprocessados e Transtorno do Espectro Autista: uma revisão narrativa das possíveis implicações estado nutricional e nos comportamentos alimentares

VALÉRIA CABRAL DO SANTOS; MAYARA SANAY DA SILVA OLIVEIRA.
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Transtorno do Espectro Autista (TEA) é um desafio crescente que afeta a comunicação e interação social de uma em cada 100 crianças no mundo. Estudos sugerem que crianças no espectro autista podem ter uma predisposição aumentada ao consumo de alimentos ultraprocessados, por causa de seus padrões alimentares restritivos e repetitivos. Estre trabalho visa mapear os dados existentes na literatura científica sobre o consumo de alimentos ultraprocessados em crianças com transtorno do espectro autista e sua repercussão nos comportamentos alimentares e estado nutricional deste público

MÉTODOS

Realizamos uma revisão narrativa da literatura científica de maio a setembro de 2023, utilizando as plataformas PubMed, SCOPUS, LILACS e Scielo. Utilizamos os descritores “alimentos ultraprocessados”, “Transtrono do Espectro Autista”, “Estado Nutricional” e “Comportamento Alimentar” (em inglês, português e espanhol). Incluímos estudos observacionais, publicados nos últimos dez anos (2013 a 2022), crianças pré-escolares e escolares com TEA, disponíveis gratuitamente na integra. Realizamos uma análise descritiva dos desfechos que fornecem possíveis relações entre o consumo de alimentos ultraprocessados e o estado nutricional e os comportamentos alimentares em crianças com TEA.

RESULTADOS

Foram estudados 15 artigos, sugerindo que as frutas e hortaliças foram os grupos de alimentos menos consumidos pelas crianças com TEA, enquanto alimentos processados e ultraprocessados são consumidos em excesso. Dentre os ultraprocessados mais consumidos estão os doces, bebidas açucaradas e biscoitos. Os estudos avaliados mostram que as crianças com TEA demonstraram preferência pelo sabor doce e por texturas de sólido crocante, quando comparadas à textura de purê. Em relação aos comportamentos alimentares, a seletividade alimentar foi mais prevalente e as crianças com menor adaptação sensorial tiveram maior consumo de doces e salgadinhos. Em relação ao estado nutricional, as crianças com TEA com excesso de peso tinham maior participação de ultraprocessados na alimentação do que crianças sem excesso de peso

CONCLUSÃO

O estudo destacou a presença significativa de alimentos ultraprocessados na dieta de crianças com TEA, frequentemente substituindo refeições completas. Bem como, uma maior predisposição ao excesso de peso devido ao consumo excessivo de alimentos AUP por crianças com TEA. Esses resultados enfatizam a importância de evitar o consumo desses alimentos na alimentação, devido à sua associação com comportamentos alimentares adversos e impactos negativos no estado nutricional. Assim, a necessidade de intervenções nutricionais direcionadas para incentivar escolhas alimentares mais saudáveis e melhorar o bem-estar dessas crianças é evidente.

Palavras-chave: Transtorno do Espectro Autista;Alimentos Ultraprocessados;Comportamento Alimentar;Estado Nutricional.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Alterações da composição corporal em adultos com obesidade e sem obesidade atendidos em um ambulatório de Nutrição

RENATA GABRIELI CAMERA[1]; VANESSA GALVAN[2]; KESIA ZANUZO[2]; LARISSA DA CUNHA FEIO COSTA[2]; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN[2]; MARCIA FERNANDES NISHIYAMA[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, LARANJEIRAS DO SUL - PR - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Além do excesso de tecido adiposo, outras alterações da composição corporal vêm sendo estudadas, como a obesidade sarcopênica (OS), caracterizada por um descompasso entre a massa livre de gordura (MLG) e a massa de gordura (MG). Este trabalho teve como objetivo identificar alterações da composição corporal em indivíduos adultos com e sem obesidade atendidos em um ambulatório de nutrição.

MÉTODOS

Estudo de caráter quantitativo, transversal, retrospectivo, com coleta de dados antropométricos secundários de indivíduos adultos (19 a 59 anos) atendidos em um ambulatório de nutrição localizado no Paraná nos anos de 2017 a 2019. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos pelo parecer CAAE: 41154814.7.0000.5564. Os dados utilizados foram coletados das anamneses nutricionais aplicadas durante a primeira consulta, sendo: dados sociodemográficos, clínicos, antropométricos, dietéticos e prática de atividade física. As medidas antropométricas coletadas foram: peso, estatura e percentual de gordura corporal, obtido por meio de bioimpedância elétrica (BIA) tetrapolar Maltron®. Para classificação das alterações da composição corporal utilizou-se os critérios de classificação proposto por Biolo (2015), que considera a razão entre MG/MLG. Para estudo das alterações da composição corporal, a amostra foi estratificada a partir do Índice de massa corporal (IMC), sendo <30 e ≥ 30 Kg/m2, de acordo com World Health Organization (1997). Os dados foram analisados por meio do Software PSPP, utilizando-se o teste Qui Quadrado de Pearson e um nível de significância de 5%.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 59 adultos, com predominância do sexo feminino (71,2%) e com idade entre 19 e 39 anos (67,8%). Sobre as características clínicas, 49,2% referiram possuir patologia e 57,9% citaram o uso de medicamentos. Além disso, 47,5% dos

participantes apresentaram IMC ≥30 Kg/m2. A avaliação das alterações da composição corporal demonstrou que a frequência de excesso de tecido adiposo na amostra foi de 57,6%. Entre os indivíduos com IMC < 30kg/m2 a frequência de excesso de tecido adiposo foi de 45% e entre aqueles com IMC ≥30 kg/m2, 71,4%. A frequência de obesidade sarcopênica identificada foi de 13,6% e não se observou diferença em relação ao IMC (p=0,058).

CONCLUSÃO

Foi possível verificar elevada frequência de excesso de tecido adiposo, mesmo em indivíduos que não possuem IMC indicativo de obesidade. Ainda, observou-se a presença de obesidade sarcopênica em indivíduos adultos, o que demanda maior atenção desse público.

Palavras-chave: tecido adiposo;composição corporal;obesidade.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Alterações metabólicas e da composição corporal em pacientes com esquizofrenia resistente ao tratamento

ALONSO ÁTILA PIRES FEITOZA[1]; MARIO DE QUESADO MIRANDA BEZERRA[2]; LIA SILVEIRA ADRIANO[2]; DANIELLE MACEDO GASPAR[1]; RUTH PEREIRA COSTA SILVA[1]; ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Esquizofrenia (EZ) é um transtorno mental grave e comumente deteriorante. Os pacientes possuem menor expectativa de vida e excesso de mortalidade por Doenças Cardiovasculares (DCV). A Esquizofrenia Resistente ao Tratamento (ERT) afeta aproximadamente 30% dos pacientes. O tratamento é medicamentoso (antipsicóticos atípicos) e possui excelentes resultados. Existe forte associação desses fármacos com o ganho de peso e com a Síndrome Metabólica (SM). A técnica de Ressonância Magnética (RM) é tida "padrão ouro" na avaliação da composição corporal. O objetivo deste estudo foi avaliar alterações da composição corporal em pacientes com EZ e ERT (tratados com clozapina [CZP]).

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, subdividido em grupo EZ (n=36) e ERT (n=37). Além das avaliações antropométricas [Peso Corporal (PC), Circunferência da Cintura (CC), Circunferência do Quadril (CQ), Relação Cintura/Quadril (RCQ) e Índice de Massa Corporal (IMC)] e bioquímicas [Triglicérides (TG) e Glicemia de Jejum (GJ) e Transaminase Glutâmica Pirúvica (TGP]), foram obtidas imagens de RM a nível da 3ª vértebra lombar para avaliação do Índice de Musculatura Esquelética (IME, [cm2/m2]) e Gordura Intramuscular (GIM, cm2). Uma segunda imagem a nível da 4ª e 5ª vértebra lombar foi realizada para análise da Gordura Visceral (GV, cm2). Utilizou-se teste de Mann-Whitney para comparações. O estudo foi aprovado no comitê de ética e pesquisa (CAAE: 49986321.4.0000.5054).

RESULTADOS

Observaram-se diferenças entre os grupos nas variáveis PC (ERT > EZ, p=0,003), CC (ERT > EZ, p=0,002), CQ (ERT > EZ, p=0,002) e RCQ (ERT > EZ, p=0,043). O IMC não apontou diferença entre os grupos (p=0,062), porém ambos apresentaram sobrepeso. Observou-se diferenças nas variáveis triglicérides (ERT > EZ, p= 0,035), GJ (ERT > EZ, p= < 0,001) e TGP (ERT > EZ, p= 0,004). A GV derivada da RM (ERT > EZ, p<0,001) e a GIM (ERT > EZ, p<0,001) indicaram diferença entre os grupos e obesidade visceral (GV ≥ 130 cm2) para o grupo ERT, apresentando forte associação entre a GV e IMC (ρ

= 0,731, $p < 0,001$), CC ($\rho = 0,810$, $p < 0,001$) e moderada associação com RCQ ($\rho = 0,668$, $p < 0,001$).

CONCLUSÃO

A RM apontou alterações da composição corporal e metabólicas relevantes, sobretudo, em pacientes com ERT tratados com CLZ. Estas alterações podem estar associadas a um prognóstico negativo e ao desenvolvimento de DCV. O método de RM associado a exames bioquímicos contribuiu positivamente para o diagnóstico preciso dessa população.

Palavras-chave: Esquizofrenia;Nutrição;Composição corporal;Alterações metabólicas.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Análise do ângulo de fase por meio da impedância em adultos sedentários e praticantes de atividade física

ANA PAULA BENTO LUCCA; GABRIELLE ALMEIDA DA SILVA OLIVEIRA; TELMA MARIA BRAGA COSTA; KARINA PFRIMER. UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

O ângulo de fase é uma medida obtida a partir da análise de bioimpedância, utilizando os valores de resistência e reatância, é considerado indicador da integridade da membrana celular corporal, avaliando a qualidade da composição corporal. Considera-se como valores de normalidade do ângulo de fase para pessoas saudáveis entre 5 e 7°. Porém algumas bioimpedâncias não apresentam este resultado acessível, sendo necessário a realização de um cálculo matemático. Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi comparar e analisar o ângulo de fase por meio da impedância entre adultos sedentários e praticantes de atividade física e propor uma equação matemática para bioimpedâncias que não oferecem o ângulo de fase. Trata-se de um estudo transversal, quantitativo e descritivo, com o total de 63 participantes, sendo 26 sedentários e 37 praticantes de atividade física. O estudo foi aprovado pelo Comitê de ética da Universidade de Ribeirão Preto, CAAE 34972920.4.0000.5498. O ângulo de fase dos participantes foi avaliado por meio de dois equipamentos de bioimpedância tetrapolares, a *Biodynamics* modelo 310e, que oferece os parâmetros de resistência e reatância e a *Inbody* modelo 270, que não oferece estes dados, sendo necessário o desenvolvimento de uma nova equação, a qual apresentou maior precisão ao utilizar o valor referente a mediana do ângulo de fase total do corpo (AF= atan (capacitância 2 /resistência) *(180/π()) Capacitância 2= 1/ (2*π () *frequência*capacitor) Capacitor=RAIZ ((1/ (4*π () ^2*Frequência20^2) - 1/(4*π()^2*Frequência 100^2))/(Frequência 20^2-Frequência 100^2)). Para a análise estatística do ângulo de fase foi utilizado o programa JASP 0.16.3 (Intel)., por se tratar de uma amostra não paramétrica, foi aplicado o teste de correlação de *Spearman's* para identificar o nível da correlação entre os dois equipamentos. No grupo de sedentários o ângulo de fase para o sexo feminino pelo equipamento *Inbody* foi de 6,8 ° (±0,7) e para o equipamento *Biodynamics* foi de 6,1° (±0,2), já para o sexo masculino a média pelo equipamento *Inbody* foi de 8,1° (±0,9) e para o equipamento *Biodynamics* foi de 6,6° (±0,2). No grupo de praticantes de atividade física, o ângulo de fase para o sexo feminino pelo equipamento *Inbody* foi de 6,9 ° (±0,7) e para o equipamento *Biodynamics* foi de 6,6° (±0,3), já para o sexo masculino a média pelo equipamento *Inbody* foi de 8,9° (±0,9) e para o equipamento *Biodynamics* foi de 7,4° (±0,1). Foi possível verificar maiores valores de ângulo de fase no grupo praticante de atividade física e do sexo masculino para ambos os equipamentos, o que evidencia a influência da maior massa muscular na ângulo de fase. O teste de correlação evidenciou *R2*= 0,68 com o p valor < 0,01 indicando uma correlação moderada. Pode-se observar que a amostra apresentou valores de ângulo de fase dentro da normalidade e que a equação desenvolvida pode ser uma ferramenta para auxiliar o nutricionista a avaliar o estado nutricional e o prognóstico de saúde.

Palavras-chave: Composição corporal;Impedância elétrica;Estado Nutricional.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Análise do consumo alimentar de vegetarianos e onívoros e sua relação com a massa muscular esquelética

MARCOS VINÍCIUS MOREIRA; JANAINA SILVA LUIZ; MARIANA PANTALEÃO DEL RE; BETTINA GERKEN BRASIL. UNIVERSIDADE PAULISTA, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O vegetarianismo é uma prática alimentar que exclui todos os tipos de tecidos musculares de animais, incluindo bois, aves, peixes e porcos, bem como seus derivados. Além disso, alguns vegetarianos também optam por excluir o consumo de laticínios e ovos. Essa escolha alimentar tem sido objeto de debates significativos, especialmente em relação ao consumo de proteínas, uma vez que alimentos de origem animal são reconhecidos como fontes de proteínas de alto valor biológico. Considerando a importância das proteínas na manutenção da massa muscular e na saúde geral, este estudo teve como objetivo identificar se vegetarianos tem o aporte proteico necessário para manter o tecido muscular, a partir da comparação da alimentação e da composição corporal com onívoros, além de verificar possíveis carências nutricionais.

MÉTODOS

Esta é uma pesquisa do tipo observacional, transversal, retrospectivo, quantitativo, com dados secundários, provenientes de prontuários de pacientes acompanhados em ambulatório de atendimento nutricional de duas clínicas escolas localizadas no município de São Paulo. Os dados coletados foram de pacientes adultos de gênero masculino e feminino, com idade entre 18 e 59 anos. O número total da amostra foi de 26 pacientes, sendo divididos em dois grupos: grupo 1 – vegetarianos (13 pessoas) e onívoros (13 pessoas). O projeto de pesquisa foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob CAAE 71401223300005512.

RESULTADOS

Os resultados indicaram que, apesar do consumo proteico dos vegetarianos estar abaixo dos valores observados nos indivíduos onívoros, ele ainda se encontrava dentro dos parâmetros recomendados pelos Dietary Reference Intakes (DRI’s). Além disso, a avaliação da Área Muscular do Braço (AMB) revelou que a maioria dos vegetarianos estudados apresentava uma composição corporal dentro dos padrões considerados saudáveis. No entanto, os níveis de vitamina B12 encontrados na dieta de ambos os grupos, tanto vegetarianos quanto onívoros, estavam abaixo das recomendações estabelecidas pelos Dietary Reference Intakes (DRI’s).

CONCLUSÃO

Diante desses resultados, conclui-se que a dieta vegetariana, quando planejada de forma adequada e sob a supervisão de um profissional qualificado, pode ser considerada completa e saudável. Apesar dos desafios relacionados ao aporte de proteínas e vitamina B12, os vegetarianos avaliados neste estudo demonstraram ser capazes de manter uma dieta equilibrada, que atende às suas necessidades nutricionais, incluindo aquelas relacionadas à manutenção da massa muscular.

Palavras-chave: vegetarianismo;proteína;composição corporal;.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Análise estratificada das razões para pontuar risco nutricional ou desnutrição segundo a MAN e GLIM

ALINE RAMALHO DOS SANTOS[1]; NATALIA APARECIDA CANDIDO CALISTO[2]; FABIANA TAVANO MARTINS[2]; MARIA FERNANDA JENSEN KOK[2]; MARISA CHICONELLI BAILER[2]; ISIS HELENA DA SILVA BUONSO[2]. 1. HOSPITAL SAMARITANO HIGIENÓPOLIS, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. HOSPITAL SAMARITANO HIGIENOPOLIS, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A desnutrição apresenta forte impacto no tempo de internação, custo hospitalar e taxa de mortalidade, sendo extremamente importante a identificação precoce dos pacientes em risco nutricional e/ou desnutridos para uma terapia nutricional adequada. Duas ferramentas que podem ser utilizadas para avaliar o risco nutricional ou desnutrição são a Miniavaliação Nutricional (MAN) e o GLIM. Este trabalho objetivou descrever detalhadamente dentre os pacientes idosos com fragilidade moderada e alta e classificados como desnutridos ou com risco nutricional, as razões que os levaram a alcançar essa classificação, considerando as 2 ferramentas.

MÉTODOS

Realizou-se estudo retrospectivo, considerando dados de prontuário eletrônico, sendo elegíveis 188 idosos, de ambos os sexos, internados nas enfermarias e Unidades de Terapia Intensiva e Semi-Intensiva, inseridos no protocolo institucional denominado "Idoso Frágil" de um hospital privado de São Paulo, admitidos entre janeiro e abril de 2023. Este protocolo consiste em classificar a intensidade da fragilidade de pacientes acima de 60 anos através da escala clínica K-Rockwood 2004, sendo frágeis aqueles que pontuaram entre 4 e 9 na avaliação. Aplicou-se a triagem pela MAN e a ferramenta GLIM em até 24 horas da admissão hospitalar. Para classificação da baixa massa muscular conforme a circunferência da panturrilha considerou-se os pontos de corte: 33cm para mulheres e 34cm para homens. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa.

RESULTADOS

A idade média resultou em 85 anos, sendo a forma de admissão predominante através do pronto-socorro (95%). Houve passagem pela UTI em 77% dos casos. Na avaliação pela MAN, foi predominante a restrição de mobilidade (76%) e doença aguda (72%), seguidos por redução da ingestão alimentar (51%), demência (44%) e perda ponderal (38%). Na avaliação pelo GLIM, foi predominante a baixa massa muscular (74%) e gravidade da doença (72%), seguidos por alteração na ingestão alimentar (54%), baixo índice de massa corpórea (36%) e perda de peso não intencional (30%).

CONCLUSÃO

Observou-se que os principais determinantes para a classificação de risco nutricional ou desnutrição na população estudada foram a gravidade de doença e alterações de mobilidade na avaliação pela ferramenta MAN e baixa massa muscular e gravidade da doença na avaliação pela ferramenta GLIM, caraterísticas essas muito esperadas na população idosa que apresentam alguma fragilidade e que necessitam de maiores cuidados. Sugere-se como estudos futuros um monitoramento prospectivo do impacto da reabilitação nutricional e de mobilidade nessa população.

Palavras-chave: Idoso Fragilizado;Nutrição do Idoso;Desnutrição.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Análise exploratória em páginas do Instagram sobre comportamento alimentar

MARIA DAS GRAÇAS VAZ TOSTES; MARCIO JULIO REALLI DOS SANTOS; MIRELLE LOMAR VIANA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO, ALEGRE - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O uso das redes sociais para o acesso a informações sobre saúde e nutrição está cada vez mais frequente. Através desses meios de comunicação, os internautas têm acesso a conteúdo sobre alimentação, dieta e emagrecimento que são publicados por pessoas muitas vezes sem formação na área da nutrição ou psicologia, que podem promover, assim, o modismo alimentar. Consequentemente, aumenta a insatisfação corporal entre homens e mulheres baseado em conteúdo da internet e em redes sociais que são projetadas para inspirar pessoas a se exercitarem e serem saudáveis. Diante disso, este trabalho propôs fazer uma caracterização dos perfis dos administradores das páginas de *Instagram* que abordam a temática comportamento alimentar e uma análise exploratória dessas páginas, identificando algumas métricas dessa rede social.

MÉTODOS

Pesquisa exploratória, qualitativa, observacional e transversal. A coleta de dados foi em páginas da rede social. Para captação das páginas foi feita uma busca com as palavras-chave: "comportamento alimentar". Para a caracterização da amostra, foi identificado em cada perfil dos administradores das páginas a ocupação do responsável, o tipo de perfil e objetivo dele. A análise exploratória foi realizada nas 5 últimas postagens de cada perfil do *Instagram* sobre comportamento alimentar considerando algumas métricas como: publicações; maior número de curtidas e maiores números de comentários; número de seguidores; audiência dos perfis; *hashtags* e teorias/ modelos.

RESULTADOS

Foram encontradas 69 páginas de *Instagram* sobre comportamento alimentar, sendo 1 página como perfil privado que entrou para o critério de exclusão, totalizando 68 páginas analisadas, sendo em sua maioria administradas por psicólogos (52,94%), nutricionistas (25%) e estudante de nutrição (1,47%). A maior parte das páginas tinham como objetivo passar informações (72,06%), vender serviços (22,06%) e 5,88% não descreveu no perfil. Observou-se uma discrepância nas métricas entre as páginas, algumas com alto número de curtidas e seguidores, enquanto outras com baixo número de curtidas e seguidores. Os 3 assuntos mais abordados nas páginas foram: transtornos alimentares (24,3%), comer emocional (22,4%) e Terapia Cognitivo-Comportamental (17%). As

audiências de seguidores foram classificadas em muito alta e alta. As 3 *hashtags* que mais utilizadas foram comportamento alimentar, psicologia e transtornos alimentares.

CONCLUSÃO

O *Instagram* é uma rede social de divulgação de conteúdo sobre comportamento alimentar, com a maioria dos perfis administrados por psicólogos e nutricionistas com grande relevância em levar esses assuntos à população.

Palavras-chave: Comportamento alimentar;Redes sociais;Comunicação;Metricas.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Análise histopatológica intestinal após suplementação de melatonina em ratos obesos submetidos a treinamento físico

NICOLE MARIA CAVALCANTE CANTO; DANIEL VITOR DE SOUZA; RAFAEL ISHIHARA FIGUEIROA; RAFAEL HERLING LAMBERTUCCI; CLAUDIA CRISTINA ALVES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP), SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade pode ser definida como o acúmulo em excesso de gordura corporal, condição essa que aumenta o risco do desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, como diabetes mellitus tipo 2, hipertensão e esteatose hepática não-alcoólica. O Brasil observou, ao longo dos últimos anos, aumento expressivo da prevalência de obesidade em crianças, adolescente e adultos. Considerando a importância de diferentes abordagens no tratamento da obesidade, o objetivo do estudo foi avaliar os efeitos da suplementação de melatonina e sua associação com o treinamento físico e dieta nas possíveis alterações histológicas intestinais de ratos submetidos à obesidade.

MÉTODOS

Todos os procedimentos deste estudo seguiram os princípios éticos de experimentação animal e foram submetidos ao Comitê de Ética em Experimentação Animal da Universidade Federal de São Paulo - CEUA nº 7029120721. Foram utilizados 31 ratos machos Wistar que receberam dieta hiperlipídica pelo período de 20 semanas para indução de obesidade. Após esse período, os ratos foram divididos em sete grupos experimentais: sedentários + dieta hiperlipídica (SH); sedentários + dieta hiperlipídica + melatonina (SHM); sedentários + dieta controle (SD); sedentários + dieta controle + melatonina (SDM); treinados + dieta hiperlipídica (TH); treinados + dieta hiperlipídica + melatonina (THM); treinados + dieta controle (TD). A dieta hiperlipídica ofertada foi composta por ração padrão comercial (Nuvilab®), adicionada de amendoim torrado, chocolate ao leite e biscoito maizena, em porção de 3:2:2:1, respectivamente. Os animais dos grupos treinados passaram por um período de 8 semanas de treinamento, 5 vezes por semana, alternando os dias de exercício aeróbio e de força. Os animais dos grupos tratados com melatonina receberam o hormônio por gavagem (5 mg/kg de peso corporal) durante 8 semanas, 5 vezes por semana.

RESULTADOS

Para melhor interpretação dos resultados os grupos foram divididos em três blocos de comparação: treinamento físico e dieta; dieta e suplementação com melatonina e treinamento físico e suplementação com melatonina. Não houve diferença significativa entre os grupos, para todos os três blocos de comparação, quanto ao perfil inflamatório. Foi observado que o grupo de TH apresentou diminuição na profundidade entre as

extensões da parede do cólon quando comparado ao grupo SH. Também foi observado que o grupo THM apresentou redução da altura das extensões da parede do cólon quando comparado ao grupo SH.

CONCLUSÃO

A partir dos dados obtidos pode-se observar que tanto a suplementação de melatonina como o treinamento físico não apresentaram influência no perfil inflamatório intestinal. No entanto, foram observadas diferenças significativas da parede do cólon e sugerem que o treinamento físico isolado ou associado à suplementação de melatonina podem ter impactado negativamente os parâmetros morfométricos analisados no tecido do cólon.

Palavras-chave: Obesidade;Melatonina;Exercício físico;Dieta hiperlipídica.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Anticorpos anti-LDL(-) e sua interação com ácidos graxos eritrocitários impactam no risco e prognóstico do câncer de mama

NÁGILA RAQUEL TEIXEIRA DAMASCENO[1]; INGRID MAGS CARVALHO DE ALMEIDA[1]; ROSANA APARECIDA MANÓLIO SOARES FREITAS[1]; SARA MARIA MOREIRA LIMA-VERDE[2]. 1. DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO, FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (FSP/USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO, UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A lipoproteína de baixa densidade minimamente oxidada (LDL-) e seus anticorpos anti-LDL(-) impactam negativamente nas citocinas inflamatórias e moléculas de adesão, induzindo efeitos pró-apoptóticos e proliferativos que podem modular a carcinogênese mamária. Considerando que os ácidos graxos (AG) incorporados à LDL podem modificar sua susceptibilidade oxidativa, o objetivo primário deste estudo foi investigar a influência da LDL(-) e dos anticorpos anti-LDL(-) sobre o risco e prognóstico do câncer de mama (CM) e como objetivo secundário avaliar se a composição de AG exerceu papel sobre os desfechos primários.

MÉTODOS

No momento basal (T0) foram coletados dados sociodemográficos, clínicos e realizada coleta de sangue de mulheres com CM submetidas à cirurgia e sem tratamento oncológico neo- e adjuvante (n=114) e sem neoplasia (n=100). As concentrações plasmáticas de LDL(-) e anti-LDL(-) foram analisadas por ELISA. O perfil de AG foi analisado por cromatografia gasosa utilizando como padrão uma mistura formada por 37 ésteres metílicos de AG. As mulheres com CM foram monitoradas por um período médio de 55 meses (DP=16; min=6; máx=71) após o diagnóstico quanto à recidiva, mortalidade específica e geral. Foram realizadas análises estatísticas utilizando os testes de *Mann-Whitney*, *Spearman*, Regressão Logística (controlada por tabagismo, consumo de álcool, histórico familiar de CM e menopausa) e *Kaplan-Meier*. O estudo foi aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa do Hospital Geral de Fortaleza (n°050507/10) e da Universidade de São Paulo (n°2162).

RESULTADOS

Mulheres com CM apresentaram maiores concentrações de LDL(-) (2,53 vs 4,08 U/L;p=0,04) e anti-LDL(-) (2,78 vs 4,57 U/L;p<0,01) que o grupo controle. Concentrações de LDL(-) (p50=2,14 U/L) e anti-LDL(-) (p50=2,87 U/L) >p50 foram associadas a maior chance de CM (OR=1,8;p=0,03 e OR=5,9;p<0,01, respectivamente). As mulheres com CM com anticorpos anti-LDL(-)>4,57 U/L apresentaram maior chance de mortalidade geral (OR=4,6;p=0,04) e tendência à menor tempo de sobrevida (65,27 vs

59,23 meses;p=0,06). Esse perfil foi parcialmente explicado pela associação inversa entre LDL(-) e AG α-linolênico (ALA) (r=-0,18;p=0,03). Os anticorpos anti-LDL(-) foram diretamente associados ao AG palmítico (r=0,19;p=0,02) e esteárico (r=0,19;p=0,02) e aos AG saturados totais (r=0,23;p<0,01), e inversamente ao eicosapentaenoico (EPA) (r=-0,18;p=0,03) e à razão de AG poli-insaturados:saturados (r=-0,17;p=0,03).

CONCLUSÃO

Anticorpos anti-LDL(-) se associaram a maior chance de CM e mortalidade geral de mulheres com CM. Esses resultados foram relacionados ao maior conteúdo de AG saturados, em detrimento do menor conteúdo de AG poli-insaturados incorporados às membranas eritrocitárias.

Palavras-chave: Câncer de mama;Ácidos graxos;Mortalidade;Incidência.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Aplicação da escala de Denver II em crianças assistidas em um centro de recuperação de crianças desnutridas

RAQUEL MARIA DOS SANTOS[1]; RAPHAELA COSTA FERREIRA LEMOS[1]; KELLY CRISTINE LIMA COSTA[1]; MARIA WYTÓRIA BEZERRA SANTOS[1]; TELMA MARIA DE MENEZES TOLEDO FLORÊNCIO[2]; GABRIELA ROSSITER STUX VEIGA[2]. 1. CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MACEIÓ (UNIMA), MACEIÓ - AL - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS - UFAL, MACEIÓ - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A avaliação do desenvolvimento infantil é uma tarefa complexa que exige uma vigilância continuada nos primeiros anos de vida e conhecimento de normalidade do seu desenvolvimento. A primeira infância é o período de vida que se estende de zero a cinco anos, tratando-se de uma fase decisiva e insubstituível para a formação do indivíduo, desta forma, torna-se indispensável um acompanhamento constante do desenvolvimento da criança, o qual depende de diversos fatores, como socioeconômicos, genéticos, emocionais, ambientais e as tarefas que lhes são ofertadas no decorrer de sua infância. Um dos instrumentos internacionalmente reconhecidos para quantificar e monitorar possíveis atrasos de desenvolvimento infantil nas áreas de linguagem, pessoal-social e habilidades motoras em crianças desde o nascimento até os seis anos de idade é o Teste de Triagem de Desenvolvimento II (DENVER). O objetivo desta pesquisa é avaliar o desenvolvimento utilizando a Escala de Denver II em crianças assistidas em um centro de recuperação de crianças desnutridas.

MÉTODOS

Estudo transversal em uma amostra de 40 crianças de 2 a 5 anos, atendidas em um centro de recuperação nutricional-CREN, sediado em Maceió-AL. Para a avaliação do desenvolvimento, utilizou-se a Escala Denver II, um instrumento consiste em avaliar a área pessoal-social, motora fino-adaptativa, linguagem e motor grosso. Esses itens são registrados pelo próprio avaliador durante a testagem, ou por informações decorrentes dos responsáveis pela criança, apresentando-os como passou (P); falhou (F); recusou (R); não observado (NO). O resultado final apresenta-se como normal (a ausência de falhas ou com apenas uma cautela), suspeito para atraso (dois ou mais alertas e/ou mais atrasos) e intestável (recusa em fazer a testagem). A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética (n. parecer 5.958.515).

RESULTADOS

Foram avaliadas 40 crianças desnutridas, das quais 20% (n=8) crianças apresentou teste compatível com desenvolvimento normal, porém 35% falhou no aspecto pessoal-social;

32,5% falhou no item linguagem; 10,5% falhou no motor-grosso e 2% falhou no motor-fino adaptativo.

CONCLUSÃO

Os resultados desse estudo mostraram que a maioria das crianças avaliadas demonstraram maior número de atrasos nas áreas de pessoal-social e linguagem. Percebendo-se a importância deste estudo para a detecção de déficits no desenvolvimento ainda no período pré-escolar, permitindo uma intervenção precoce e multidisciplinar.

Palavras-chave: desenvolvimento infantil;desnutrição;criança.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Aplicação de bioimpedância elétrica em pacientes pós-doença Encefalovascular

THIAGO DURAND MUSSOI; DIOGO NUNES DE OLIVEIRA; JOÃO VITOR BELTRAME BIZZI. UNIVERSIDADE FRANCISCANA, SANTA MARIA - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Analisar a condição nutricional de um paciente hospitalizado pode representar um desafio, uma vez que diversas pesquisas destacaram a significativa ocorrência de desnutrição durante a internação. Para realizar essa intervenção de maneira eficaz, é necessário familiarizar-se com o histórico do paciente e avaliar sua situação nutricional. A Doença Encefalovascular (DEV) é uma das doenças que afetam o estado nutricional do paciente e dificultam a comunicação neuromuscular dos órgãos envolvidos na deglutição. A análise do estado nutricional utilizando técnica como a bioimpedância elétrica possibilita a identificação da condição nutricional do paciente. Nesse contexto, o propósito deste estudo foi avaliar a composição corporal de pacientes pós-DEV internados no Hospital Universitário da Universidade Federal de Santa Maria/RS (HUSM) utilizando a bioimpedância elétrica.

MÉTODOS

Este é um estudo de natureza transversal, descritivo-exploratória, empregando uma abordagem quantitativa. A população-alvo para essa pesquisa consistiu em pacientes adultos que estavam hospitalizados nas enfermarias do HUSM. Para esse estudo, foram utilizados critérios de inclusão, como: ser adulto, maior de 18 anos, com diagnóstico de DEV, isquêmico ou hemorrágico, ter assinado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e ter diagnóstico de outra neuropatia associada ao diagnóstico de DEV. A bioimpedância foi realizada com o posicionamento dos eletrodos conforme as normas do fabricante do produto, o modelo utilizado foi o tetrapolar da marca Biodynamics modelo 310. Para os cálculos da composição corporal foram utilizadas as fórmulas de Kyle et al (2001). Este trabalho foi aprovado pelo comitê de ética sob o número CAAE: 41147720.8.0000.5306.

RESULTADOS

Dentro do grupo de 37 pacientes avaliados nesta pesquisa, 28 foram diagnosticados com DEVI, enquanto 9 foram diagnosticados com DEVH. Avaliando os resultados da bioimpedância, na classificação do percentual de massa gorda, no sexo masculino 11 se encontravam abaixo do valor recomendado e 7 acima do padrão. Em relação ao gênero feminino, 8 estavam abaixo da referência estabelecida, 4 dentro da referência, e 3 estavam acima da referência estabelecida. Ao analisar a massa magra, observou-se que os pacientes do sexo masculino tiveram maior perda de massa muscular (32%) do que os do

sexo feminino (13%), além de outros resultados relacionados a depleção de massa referente a ambos sexos.

CONCLUSÃO

Conclui-se, ao final desse estudo que a falta de diagnósticos e tratamento de disfagia, pode ter sido um dos motivos para a prevalência de desnutrição em meio hospitalar, pois dificulta a alimentação dos pacientes. Além disso, evidencia-se a necessidade de maiores estudos nessa área no Brasil, já que em algum momento o paciente com DEV apresentará disfagia e retornará à internação com pneumonia aspirativa e desnutrição, gerando maiores custos para o sistema de saúde que poderiam ser melhor aproveitados a fim de promover a saúde.

Palavras-chave: Avaliação nutricional;doença encefalovascular;disfagia.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Aporte calórico/proteico em queimados pediátricos: relato de caso de uma UTIP em um hospital referência em trauma

VICTÓRIA MENEGHINI BITENCOURTE; MARIA EDUARDA DE ABREU CASTILHO DIEL; SIMONE VIEIRA GARCIA; JANAINA SBROGLIO. HOSPITAL DE PRONTO SOCORRO DE PORTO ALEGRE, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A lesão gerada pela queimadura leva o organismo a uma resposta inflamatória sistêmica imediata e posteriormente resulta em um estado hipermetabólico, a partir disso, a nutrição tem como papel primordial garantir o aporte calórico-proteico adequado para que o processo de cicatrização aconteça. O objetivo deste trabalho é descrever o caso de um paciente internado em uma unidade de terapia intensiva pediátrica de um hospital referência em trauma no sul do Brasil.

MÉTODOS

Estudo do tipo relato de caso, delineamento descritivo, caráter narrativo e reflexivo. Os dados foram obtidos através do sistema de prontuário eletrônico da instituição. Aprovado pelo CEP sob parecer nº 5.886.599.

RESULTADOS

Paciente do sexo masculino, 1 ano e 7 meses, previamente hígido. Avaliado na chegada com queimaduras de 2º grau superficial e profundo em face, couro cabeludo, tórax anterior, membros superiores e inferiores - estimado em 30% da superfície corporal queimada (SCQ). Realizada escarotomia preventiva em mão esquerda. O acompanhante informou peso aferido no hospital de origem (14kg) já o comprimento recumbente foi aferido (94,5 cm). O paciente foi classificado com risco de sobrepeso (IMC/I: z= +0,20), estatura (C/I 2,6) e peso adequado para idade (P/I 1,6). Durante o período de internação foi utilizada nutrição enteral (NE), para cálculo das necessidades energéticas foi escolhida a equação de Schoefild (fator injúria: 1.8), obtendo 1476 kcal/dia, 40,34 g/ptn/dia; 2,88 g/ptn/kg/dia fórmula enteral polimérica, hipercalórica, normoproteica, com fibras. A primeira meta foi atingida no dia seguinte à prescrição, já no dia de internação (DI) 12 o plano foi recalculado contemplando maior aporte proteico 44,28 g/ptn/dia; 3,06 g/ptn/kg/dia com fins de auxiliar no processo de cicatrização. Durante os 30 dias de internação em UTIP, o percentual de dieta prescrita vs. infundida médio foi de 82%, foram realizadas três reavaliações com peso aferido em balança sem curativos, ganho de peso total de 1,4 kg, sem perda de peso. Foram 04 procedimentos em bloco cirúrgico como enxertia e desbridamento, totalizando 62h em jejum. Posteriormente incluiu-se nutrição via oral (VO) para desmame de NE. Estima-se em 3844 o valor calórico total não infundido durante os períodos de jejum para bloco cirúrgico, e um total de 96,1g de proteína não administradas.

CONCLUSÃO

A utilização de nutrição enteral precoce com alto valor proteico em um grande queimado, melhorou o resultado e desfecho, apesar dos longos períodos de pausa da dieta o paciente obteve excelente desfecho clínico com ótima integração dos enxertos e bom aspecto da cicatrização.

Palavras-chave: Pediatria;Nutrição;Queimadura.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

A relação entre a privação do sono e o aumento da ingestão alimentar: uma revisão narrativa da literatura

FATIMA TULASI VIANNA PUSCHEL; IRENE COUTINHO DE MACEDO; TATIANE VANESSA DE OLIVEIRA. CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O sono de cada indivíduo é único e a quantidade de horas necessárias varia de acordo com o ciclo da vida. Atualmente os distúrbios do sono acometem grande parcela da população mundial. E um dos principais distúrbios é a privação do sono, que traz inúmeros prejuízos ao organismo, além de ter relação direta com aumento da ingestão alimentar e ganho de peso. A privação de sono é geralmente definida como dormir menos do que o recomendado para obter benefícios à saúde, ou ainda, ter uma quantidade de sono menor do que a recomendada com base na idade e na saúde de uma pessoa. Sendo assim, o objetivo do estudo foi compreender a relação entre o estado de privação do sono e o aumento da ingestão alimentar.

MÉTODOS

Foi realizada uma revisão narrativa da literatura no período de fevereiro a setembro de 2023, considerando artigos nas línguas português e inglês, publicados no intervalo de 2013 a 2023 nas bases de dados, Pubmed®, Scielo®, e BVS®, com os seguintes descritores: sono, ingestão alimentar, obesidade, privação do sono. Os artigos foram selecionados através da leitura do título e do resumo. Os critérios de inclusão foram estudos realizados com adultos, idade entre 19 e 59 anos que passaram por privação do sono durante algum período. Foram excluídos os artigos que não estavam disponíveis de forma gratuita ou “open access”, estudos com crianças e idosos e estudos que após a leitura completa não abordavam o tema central dessa pesquisa.

RESULTADOS

Foram identificados 384 estudos dos quais 376 foram excluídos por não atender os critérios de inclusão. Do total de oito artigos restantes, dois foram excluídos por ser artigo de revisão narrativa. Os seis artigos selecionados abordaram os seguintes aspectos: que a restrição do sono altera os perfis dos hormônios grelina e leptina, bem como o aumento da fome e a recompensa alimentar; que a restrição de sono altera a resposta aos alimentos não saudáveis em comparação a alimentos saudáveis por ativação de sistemas neurais de recompensas alimentares; o impacto do gasto energético nos episódios de restrição de sono e sua relação com ingestão de alimentos; e a associação entre obesidade e trabalhadores que dormiam menos de 6 horas por noite e trabalhadores do turno noturno. Os estudos selecionados neste trabalho, apontaram associações consistentes entre a curta duração do sono e o maior consumo total de energia. Foi possível observar

que os mecanismos associados entre privação de sono e aumento da ingestão alimentar são multifatoriais e incluem alterações nos hormônios, leptina e grelina, vias hedônicas, maior fadiga, maior tempo disponível para ingestão e alteração do horário de ingestão dos alimentos.

CONCLUSÃO

Concluiu-se que existe uma relação entre a privação do sono e o aumento da ingestão alimentar, pois os estudos demonstram que a privação de sono provoca alterações hormonais e comportamentais que podem favorecer o excesso de peso e o aparecimento de doenças metabólicas.

Palavras-chave: privação do Sono ;ingestão alimentar ;obesidade ;sono .

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Aspectos sociodemográficos, clínicos e nutricionais de indivíduos com deficiência assistidos em uma Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais-APAE

EMILI SOUSA SANTOS; DANIELLE CRISTINA GUIMARÃES DA SILVA; LORRANE DA SILVA RÊGO; BEATRIZ DE SOUZA MELO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA, BARREIRAS - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Pessoas com deficiência enfrentam problemas inerentes ao tipo de deficiência que possuem, sendo estes relacionados a alterações metabólicas e fisiológicas que afetam o seu estado nutricional e de saúde. Indivíduos com deficiência podem apresentar baixo peso ou excesso de peso, que podem estar relacionados ao tipo de deficiência, idade, nível de disfunção motora, hábitos inadequados e situação socioeconômica. Desse modo, o presente estudo foi realizado com o objetivo de caracterizar o perfil sociodemográfico, clínico e antropométrico de indivíduos com deficiência assistidos em uma Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais-APAE do Oeste da Bahia.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado com 70 indivíduos deficientes que frequentam a Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais - APAE em um município do Oeste da Bahia. Os dados foram coletados entre agosto e dezembro de 2023 por meio da aplicação de um questionário contendo variáveis sociodemográficas e clínicas, e aferição de medidas antropométricas. O trabalho foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Oeste da Bahia, CAEE 70105423.0.0000.8060. A coleta do questionário foi realizada por meio de entrevistas com os responsáveis e se baseou em perguntas sobre variáveis sociodemográficas, renda familiar e acessibilidade domiciliar, além da classificação da deficiência e análise do estado nutricional. A aferição de medidas antropométricas e composição corporal foram realizadas com o auxílio de balança portátil. A análise dos dados foi realizada com o auxílio do software Stata 13.1.

RESULTADOS

Dos 70 indivíduos avaliados, a maioria era do sexo masculino (61,43 %). Em relação à faixa etária, 14,3% eram crianças, 18,6% eram adolescentes e 67,1% eram adultos. A renda familiar predominante foi a de até 1,5 salários (45,71%) e a maior parte dos assistidos pela APAE relataram ter cursado o ensino fundamental completo (34,04%). Quanto ao tipo de deficiência, a maioria apresentava deficiência intelectual (44,3%), seguida de paralisia cerebral (12,9%), autismo (12,9%) e Síndrome de Down (12,9%). Em relação ao estado nutricional, houve prevalência de sobrepeso, sendo que nos adultos essa prevalência foi maior (52,27%) quando comparada a das crianças e adolescentes (40%).

CONCLUSÃO

O estudo identificou maior recorrência de baixa renda familiar e grau de escolaridade, bem como prevalência de excesso de peso entre os indivíduos assistidos pela APAE. Desse modo, percebe-se que esse grupo apresenta maior risco nutricional para o desenvolvimento de comorbidades associadas ao excesso de peso, além disso, trata-se de um grupo que apresenta um maior risco de vulnerabilidade socioeconômica.

Palavras-chave: Deficiências;Estudos transversais;Antropometria.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação do fenótipo obesidade metabolicamente saudável com a ativação do tecido adiposo marrom em mulheres

ISABELA SOLAR[1]; MARIA EDUARDA MARTELLI[2]; VINICIUS SANTOS[2]; LÍCIO AUGUSTO VELLOSO[2]; BRUNO GELONEZE[2]; ANA CAROLINA JUNQUEIRA VASQUES[1]. 1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS (UNICAMP), LIMEIRA - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS (UNICAMP), CAMPINAS - SP - BRASIL.

Introdução

A obesidade sem alterações metabólicas representa um modelo único para o estudo dos mecanismos relacionados ao aumento da adiposidade corporal e o desenvolvimento de comorbidades. Dada a importância potencial das inter-relações do tecido adiposo marrom (BAT) com os diferentes fenótipos metabólicos da obesidade, abre-se a oportunidade para um melhor entendimento da obesidade enquanto doença sob este prisma. O objetivo deste trabalho foi **c**omparar a ativação do BAT induzida pelo frio em mulheres com os fenótipos obesidade metabolicamente saudável (MHO), obesidade metabolicamente não saudável (MUO) e eutrofia metabolicamente saudável (NWMH) e sua associação com parâmetros de saúde cardiometabólica.

Métodos

Estudo transversal, com aprovação do Comitê de Ética (CAAE: 39037120.0.0000.5404), em andamento, com 61 mulheres (21 MHO, 6 MUO, 34 NWMH) de 20 e 40 anos. As participantes metabolicamente saudáveis não possuíam alterações na pressão arterial, glicemia de jejum, HDL colesterol e triglicérides. As participantes metabolicamente não saudáveis possuíam pelo menos duas alterações metabólicas nesses parâmetros. O IMC de eutrofia foi <25,0 kg/m^2 e obesidade >30,0 kg/m^2. A atividade do BAT foi avaliada por câmera termográfica infravermelha posicionada na região supraclavicular por 2-h de exposição ao frio (18°C). As imagens foram obtidas na linha de base e após a exposição ao frio: 15, 30, 45, 60, 75, 90, 105, e 120 min.. A área sob a curva de temperatura (AUC_{temp}) e a temperatura máxima (T_{max}) obtidas durante o período de 2-h de exposição ao frio foram consideradas. Foram avaliados a circunferência da cintura e composição corporal por DXA, perfis glicêmicos (glicemia e insulinemia e hemoglobina glicada (A1c)) e lipídicos (LDL, HDL, colesterol total e triglicerídeos) e HOMA-IR.

Resultados

Os fenótipos MHO e MUO não diferiram de acordo com o IMC e a idade (p>0,05). Todos os grupos diferiram entre si em relação a ativação do BAT, em que o grupo NWMH apresentou valores mais altos de AUC_{temp} (4128 ± 74) comparados ao MHO (4033 ± 81), que por sua vez apresentou valores mais altos que o grupo MUO (3965 ± 69) [p=0,001]. AUC_{temp} e T_{max} da região supraclavicular foram negativamente correlacionados com IMC

(r=-0,61;-0,57), glicemia (r=-0,39;-0,43), insulinemia (r=-0,51; -0,42), A1c (r=-0,37;-0,57), HOMA-IR (r=-0,50;-0,41), triglicérides (r=-0,44; -0,38), colesterol total (r=-0,32;-0,30), LDL (r=-0,236;-0,335), % gordura corporal (r=-0,631;-0,5), gordura androide (r=-0,649; -0,574), gordura ginóide (r=-0,592;-0,542), gordura visceral (r=-0,66-0,59), pressão arterial sistólica (r=-0,29;-0,25) e pressão arterial diastólica (r=-0,31;-0,28) e a T_{max} foi negativamente correlacionada com HDL (r= -0,31) [p<0,001].

Conclusão

Os resultados sugerem que o fenótipo MHO apresenta ativação do BAT intermediária em comparação aos fenótipos MUO e MHNW, e que uma maior capacidade de ativação da BAT associa-se a um melhor perfil de saúde cardiometabólica. FAPESP: 2021/02008-5

Palavras-chave: obesidade;obesidade abdominal;tecido adiposo marrom.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação dos parâmetros indicativos de doenças crônicas não transmissíveis em pacientes com HIV em terapia antirretroviral e a prevalência da síndrome de lipodistrofia associada ao HIV em hospital de referência na região metropolitana de Belém.

PEDRO ALENCAR NOGUEIRA[1]; JOSILANA RODRIGUES PANTOJA[1]; LETÍCIA FLÁVIA DE OLIVEIRA BORGES[1]; LUCAS DO ROSARIO MORAES[1]; ALDAIR DA SILVA GUTERRES[2]; JUCILEIDE PERES DOS SANTOS DA ROCHA[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ (UFPA), BELÉM - PA - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO ESTADUAL HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA (FHCGV), BELÉM - PA - BRASIL; 3. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO (HUJBB), BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Vírus da Imunodeficiência Humana - HIV, sigla em inglês - é um retrovírus capaz de atacar o sistema imunológico como um todo, sendo que as células mais afetadas por ele são os linfócitos TCD4+. Sua transmissão ocorre, principalmente, pelo contato sexual, em que há uma rápida proliferação. Dessa forma, devido à sua rápida disseminação mundial foram criados alguns métodos de controle para essa patologia, como a terapia antirretroviral (TARV). A TARV é um conjunto de medicamentos capazes de controlar a proliferação do vírus em determinados casos e prolongar a vida do portador, entretanto, o uso prolongado desses coquetéis medicamentosos podem levar a complicações metabólicas e sistêmicas no organismo, como a síndrome de lipodistrofia e quadros de hipercolesterolemia. Nessa perspectiva, o objetivo deste trabalho é apresentar a associação entre o aumento do número de pacientes com hipercolesterolemia e com a circunferência da cintura acima do padrão de referência, com a prevalência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs) e com a presença da síndrome lipodistrófica dessa população.

METODOLOGIA

O presente estudo é de caráter transversal e quantitativo, com amostra não probabilística, conduzido a partir da aprovação da Comissão de Ética e Pesquisa do HUJBB-UFPA, sobre o parecer n°4.134.378. A coleta de dados foi realizada no período entre junho e setembro de 2023, utilizando as seguintes variáveis: Sexo, Idade, circunferência da cintura (CC) e Colesterol Total (CLT). A análise dos dados foi realizada através de estatística descritiva pelo programa Bioestat® 5.0.

RESULTADOS

Observou-se que dos 50 pacientes incluídos na pesquisa, a maioria com 54% (n=27) eram do sexo masculino, com exclusiva presença da faixa etária adulta 100% (n=50). Quanto a CC, no sexo feminino 82,60% (n=19) e no sexo masculino 40,74% (n=11)

apresentavam risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. No que diz respeito aos níveis de colesterol total, 30,43% (n=7) das mulheres e 11,11% (n=3) dos homens demonstram estar com os níveis acima do ideal, ou seja, acima de 200 mg/dL.

CONCLUSÃO

Por fim, este estudo revelou que a terapia antirretroviral para o HIV pode estar associada a um aumento da circunferência da cintura e dos níveis de colesterol total, indicando um elevado risco para desenvolvimento de DCNTs e a prevalência de síndrome lipodistrófica. Embora maioria dos pacientes eram homens, nota-se que as mulheres apresentavam proporções mais elevadas de circunferência da cintura e níveis de colesterol acima do ideal, sugerindo a necessidade de estratégias dietéticas diferenciadas e abordagens personalizadas. Os resultados reforçam a importância de monitorar de perto os pacientes com HIV em TARV para evitar possíveis complicações metabólicas e sistêmicas, e sugerem que intervenções multiprofissionais para controlar a CC e os níveis de colesterol podem beneficiar a população.

Palavras-chave: Síndrome de Lipodistrofia Associada ao HIV;Fármacos Anti-HIV;HIV.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação dos parâmetros relacionados ao diagnóstico da sarcopenia com a antropometria e composição corporal de indivíduos idosos

LARYSSA DE SOUZA RODRIGUES AMARAL; CLARA QUEIROZ MORAIS; FERNANDO LAMARCA. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UERJ), RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - BRASIL, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A sarcopenia é caracterizada pela perda gradual e generalizada de massa muscular esquelética, redução da força muscular e declínio no desempenho físico. Os métodos considerados padrão-ouro para o seu diagnóstico demandam custos elevados e equipamentos não-portáteis, o que dificulta sua aplicação na prática clínica. Nesse sentido, o estudo do comportamento das variáveis relacionadas ao seu diagnóstico e de métodos alternativos torna-se imprescindível. Esse estudo objetivou avaliar a associação dos parâmetros relacionados ao diagnóstico da sarcopenia com variáveis antropométricas e da composição corporal de indivíduos idosos.

MÉTODOS

Estudo observacional, transversal, que incluiu indivíduos idosos (≥60 anos), usuários de um Ambulatório Escola de Nutrição. Foi realizada a avaliação antropométrica, composição corporal (bioimpedância elétrica, InBody 120), força muscular [força de preensão manual (FPM), JAMAR®, Columbia, MD, USA] e desempenho físico [teste *timed-up and go* (TUG)] dos participantes. Os parâmetros diagnósticos de sarcopenia foram baseados nas diretrizes do *European Working Group on Sarcopenia in Older People* e outros métodos e pontos de cortes alternativos descritos na literatura. A análise estatística foi realizada no *software* SPSS 24.0 (SPSS Inc., Chicago, IL, USA). O Comitê de Ética em Pesquisa da Instituição de Ensino Superior aprovou o estudo (Parecer nº 1.771.200).

RESULTADOS

Foram incluídos 110 indivíduos idosos (idade 71,0±7,2 anos; IMC 28,3±4,6kg/m²), com a maior parte da amostra composta por mulheres (n=88; 80%). Em relação aos parâmetros de sarcopenia foi observado diferenças significativas ($p<0,05$) entre homens e mulheres para Massa Muscular Esquelética (MME) (28,1±5,4 *vs* 20,7±2,7kg), FPM (28,8±8,3 *vs* 22±4,8kgf) e TUG (7,1±0,4 *vs* 8,8±0,3 segundos), respectivamente. Para o parâmetro investigado relacionado à massa muscular, foram observadas correlações positivas significativas entre o Índice de MME (IMME) com o IMC ($r=0,668$, $p<0,001$), circunferência abdominal ($r=0,540$, $p<0,001$), massa gorda ($r=0,434$, $p<0,001$), circunferência da panturrilha ($r=0,357$, $p<0,001$), massa livre de gordura (MLG) ($r=0,816$, $p<0,001$), índice de MLG ($r=0,849$, $p<0,001$). Quanto à força muscular, foi

observada uma correlação significativa entre a FPM e IMME (r=0,305; p=0,001). Não foram observadas correlações significativas entre o TUG e as variáveis investigadas. A frequência de baixa FPM foi de 16,4 e 20,9%, entre os dois critérios aplicados. A baixa massa muscular variou de 0,90% a 30,6%, dentre os 9 diferentes critérios utilizados.

CONCLUSÃO

O IMME se comportou como o parâmetro diagnóstico da sarcopenia mais associado positivamente às variáveis investigadas, mesmo para aquelas relacionadas à adiposidade. A frequência de baixa massa muscular apresentou grande variação a depender do critério adotado. Há necessidade de uniformização dos critérios diagnósticos visando a adequada identificação, assistência nutricional e mitigação de desfechos adversos.

Palavras-chave: Estado Nutricional;Envelhecimento;Função muscular;Sarcopenia.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação do uso do cigarro eletrônico com o perfil alimentar em universitários

ARTHUR DE ALBUQUERQUE LEÃO; ADRIELE MARIA PEREIRA FRAGOSO DE ALMEIDA; DANIELA IGNACIA RIVERA PALMA; ISABELE REJANE DE OLIVEIRA MARANHÃO PUREZA; ALDO AGRA DE ALBUQUERQUE NETO.
CENTRO UNIVERSITÁRIOS CESMAC, MACEIÓ - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Para a população brasileira adulta é indicado ao menos 3 refeições para manter a saúde, intercalado de pequenos lanches, sendo preconizado que faça o consumo nessas refeições de maneira balanceada entre micronutrientes e macronutrientes, evitando alimentos ultraprocessados e frituras. O perfil alimentar do tabagista tende a evitar o café da manhã, ter maior consumo de bebidas alcoólicas, gorduras saturadas e colesterol, menor consumo de fibras, vitaminas e antioxidantes. Apesar da associação do tabagismo com piores hábitos alimentares, quanto aos usuários de cigarro eletrônico há limitadas informação sobre o perfil nutricional, conhecer o público é importante para identificar riscos adicionais a saúde, principalmente em uma população que já está sendo exposta a riscos. O objetivo desse estudo foi comparar o número de refeições e o perfil alimentar entre os usuários de cigarro eletrônico e os não usuários.

MÉTODO

Trata-se de um subestudo de um estudo transversal e analítico com universitários de Maceió, aprovado pelo comitê de ética, parecer: 6.107.018. Foi realizada a coleta de dados entre os meses de julho e dezembro de 2023 nas universidades públicas e privadas, após obtenção de termo de consentimento eletrônico, através de questionário eletrônico, envolvendo dados sociodemográficos, questionários de consumo alimentar SISVAN (*Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional*), questionando se o indivíduo faz as 3 principais refeições e os 3 lanches, além de analisar o consumo de alimentos descritos como saudáveis(feijão, frutas frescas, verduras e legumes) e ultraprocessados(hamburguer e embutidos, bebidas adoçadas, macarrão instantâneo ou salgadinhos, biscoitos recheados, doces e guloseimas). Foi comparado ao critério de ter feito consumo de cigarro eletrônico no último mês, através do teste do Chi-quadrado, sendo considerado significativo $p<0,05$.

RESULTADOS

Foram investigados 462 universitários, dos quais 69,3% eram mulheres, 86,4% eram de universidade privada e a média de idade era 22 anos (DP 4,88). Houve diferença estatística quando ao uso de cigarro eletrônico entre universitários, com menor realização do desjejum entre os usuários de cigarro eletrônico 66,7% em relação aos não usuários 77,1% ($p=0,025$). O número de refeições, as demais refeições e o consumo de alimentos não apresentaram diferença estatística.

CONCLUSÃO

Após aplicação dos questionários e comparação entre o perfil alimentar de usuários e não usuários, foi observado que há uma associação entre o uso de cigarros eletrônicos e evitar o desjejum, principalmente no sexo masculino.

Palavras-chave: Cigarro eletronico;Perfil alimentar;Tabagismo.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre a antropometria e força muscular com a área total do músculo psoas da vértebra lombar L4 avaliada por tomografia computadorizada em crianças e adolescentes com câncer

RENATA BRUM MARTUCCI[1]; BEATRIZ PEREIRA DE CARVALHO[1]; ISABELLA CAROLINE SANTANA ALEIXO[2]; DANÚBIA DA CUNHA ANTUNES SARAIVA[3].
1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UERJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 3. INSTITUTO NACIONAL DE CÂNCER - INCA, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O câncer infanto-juvenil (0 a 19 anos) é a principal causa de óbito em pediatria. A resposta inflamatória provocada pela doença induz ao alto gasto energético e ao catabolismo proteico, levando a perdas substanciais de massa muscular. Logo, a análise desse compartimento merece destaque no paciente oncológico. Ainda não há um parâmetro antropométrico recomendado para avaliação da massa e força muscular na população pediátrica. Portanto, o objetivo deste estudo foi avaliar a associação das medidas antropométricas e a força muscular com a área total do músculo psoas da quarta vértebra lombar (ATMP-L4) avaliada por tomografia computadorizada (TC) em crianças e adolescentes com câncer.

MÉTODOS

Estudo observacional prospectivo realizado no INCA entre novembro/2021 e dezembro/2023, aprovado no CEP (CAAE 50484021.3.0000.5274). Incluídos pacientes pediátricos com câncer entre 7 e 18 anos com TC de abdômen/pelve de até dois meses antes da avaliação. Excluídos pacientes em tratamento intensivo e paliativo, controle da doença, portadores de síndromes congênitas e amputados. Aferido peso, estatura, circunferência de braço, dobra cutânea tricipital, circunferência muscular do braço, área muscular do braço (AMB) e força de preensão palmar (FPP). A partir de imagens de TC foi medida a ATMP (mm^2) em L4 com o software SliceOmatic v5. Foi avaliada a associação pelo teste qui-quadrado entre a ATMP-L4 abaixo e acima da mediana com as classificações das medidas antropométricas e a força muscular abaixo e acima da mediana. Os cálculos foram realizados pelo programa SPSS 22, significância estatística quando p-valor < 0,05.

RESULTADOS

Dos 44 pacientes incluídos, o sexo masculino foi o mais prevalente (63,6 %), a média de idade foi de 13,32 anos (DP±3,26). Quanto ao diagnóstico, a maior parte eram portadores de neoplasias hematológicas (61,4 %). A mediana da ATMP-L4 foi de 1736,5 mm^2 e a da FPP foi de 19 Kg. Ao classificar o estado nutricional pelo IMC/Idade: 56,8% foram

considerados eutróficos, 9,1% em risco nutricional e 11,4% em magreza. A AMB, medida que estima a massa magra, foi mais precisa para identificar depleções nutricionais, classificou 40,9% dos pacientes como eutróficos, 18,2% em risco nutricional e 40,9% em depleção. Pela análise de associação apenas a FPP demonstrou associação com a ATMP_L4 (x^2: 23,3/ p=0,0001), foi possível identificar que 86,4% dos pacientes que apresentaram a ATMP-L4 abaixo da mediana também apresentaram a FPP abaixo da mediana. As demais medidas antropométricas não demonstraram associação com a ATMP-L4.

CONCLUSÃO

A ATMP avaliada por TC, método padrão ouro na análise da composição corporal, foi associada à FPP, uma medida simples e não invasiva que pode ser utilizada na prática clínica. Portanto, em pediatria a FPP está associada à quantidade de massa muscular, sendo um importante parâmetro para avaliação nutricional de pacientes pediátricos com câncer.

Palavras-chave: Tomografia Computadorizada;Força da mão;Antropometria;Pediatria;Câncer.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre Avaliação Subjetiva Global Produzida Pelo Paciente e biomarcadores inflamatórios em pacientes com adenocarcinoma colorretal localmente avançado

GABRIELLE CORDEIRO MACIEL[1]; LEONARDO BORGES MURAD[2]; GRAZIELLE VILAS BOAS HUGUENIN[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE (UFF), NITERÓI - RJ - BRASIL; 2. INSTITUTO NACIONAL DE CÂNCER (INCA), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Estado nutricional (EN) e perfil inflamatório afetam os desfechos clínicos dos pacientes com câncer colorretal (CCR) e recomenda-se avaliá-los antes dos tratamentos. A Avaliação Subjetiva Global Produzida Pelo Paciente (ASG-PPP) é considerada padrão-ouro por diretrizes internacionais para avaliação nutricional subjetiva no câncer, entretanto, não avalia inflamação. Biomarcadores inflamatórios como Razão Neutrófilo-Linfócito (RNL) e Índice de Resposta Inflamatória Sistêmica (IRIS) são obtidos a partir do hemograma e podem ser utilizados para identificar pacientes de alto risco ou com maior probabilidade de se beneficiarem de neoadjuvância ou adjuvância. O objetivo deste estudo foi investigar a capacidade preditiva de sobrevida global (SG) em 5 anos associando a pontuação da ASG-PPP, RNL e IRIS em pacientes com CCR localmente avançado.

MÉTODOS

Estudo de coorte retrospectivo realizado em pacientes com adenocarcinoma colorretal localmente avançado, no pré-operatório, de 2007 a 2017 no Instituto Nacional de Câncer (INCA), aprovado no CEP-INCA sob o registro CAAE: 00994818.4.0000.5274. O perfil inflamatório foi avaliado pela RNL e pelo IRIS; o EN foi avaliado pela ASG-PPP. As variáveis foram estratificadas de acordo com o risco de óbito identificado por meio da regressão proporcional de Cox, utilizando como medida de efeito o hazard ratio (HR) com intervalo de confiança (IC) de 95%. A SG foi analisada a partir das curvas de Kaplan-Meier e modelos de regressão de Cox (intervalo de confiança de 95%, estatisticamente significativo quando $p<0,05$). Foram geradas matrizes 2x3 para cada um dos marcadores inflamatórios considerando a pontuação da ASG-PPP.

RESULTADOS PARCIAIS

Participaram 344 pacientes, com mediana de idade de 64 anos. A mediana de IMC foi 24,77 kg/m², indicando eutrofia. Entretanto, pela ASG-PPP a maioria dos pacientes (53,20%) apresentava desnutrição moderada ou suspeita de desnutrição (classificação B). Os pontos de corte para a pontuação da ASG-PPP foram ≤ 3 e ≥ 4 e a classificação dos escores para a pontuação da ASG-PPP foi dada como: Pontuação ≤ 4 = Escore 1, Pontuação de 5 até 10 = Escore 2 e Pontuação ≥ 11 = Escore 3. Pacientes que

apresentaram ASG-PPP ≤3 tiveram uma SG significativamente maior do que aqueles com ASG-PPP ≥4. Cada marcador inflamatório obteve três faixas como pontos de corte: para a RNL foram ≤2,62; 3,08 a 4,99 e ≥8,29 e para IRIS foram ≤1731,30; 2020,53 a 7396,43 e ≥7396,44. As curvas de Kaplan Meier de RNL e IRIS demostram que quanto maior os valores desses marcadores, pior a inflamação e menor a SG. Nas associações de RNL e IRIS com ASG-PPP os pacientes classificados com escore 1 apresentaram SG significativamente maior do que os classificados com escore 2, que por sua vez apresentou SG significativamente maior que o escore 3.

CONCLUSÃO

A associação da ASG-PPP a RNL e IRIS demonstrou capacidade de previsão de SG em CCR localmente avançado, identificando pior prognóstico.

Palavras-chave: câncer colorretal;prognóstico;estado nutricional;avaliação nutricional;inflamação.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre biomarcadores do selênio e risco cardiovascular em mulheres com obesidade

KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ[1]; BRUNA EMANUELE PEREIRA CARDOSO[2]; ANA RAQUEL SOARES DE OLIVEIRA[1]; JENNIFER BEATRIZ SILVA MORAIS[2]; GILBERTO SIMEONE HENRIQUES[3]; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, PICOS - PI - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A disfunção do tecido adiposo na obesidade tem repercussões metabólicas importantes, a exemplo das doenças cardiovasculares. Nesse contexto, o selênio tem sido associado à redução de fatores de risco cardiovascular por exercer papel antioxidante e atuar como cofator em reações enzimáticas no metabolismo lipídico. Contudo, pesquisas sobre o estado nutricional relativo ao selênio em indivíduos com obesidade revelaram alterações no metabolismo desse nutriente, manifestadas por valores reduzidos no plasma e nos eritrócitos. Assim, o objetivo desse estudo foi avaliar a associação entre biomarcadores do selênio e parâmetros do risco cardiovascular em mulheres com obesidade.

MÉTODOS

Estudo observacional, analítico do tipo caso-controle, envolvendo 210 mulheres, na faixa etária entre 20 e 50 anos, que foram distribuídas em dois grupos: mulheres com obesidade (n = 84) e eutróficas (n = 126). A análise das concentrações plasmáticas e eritrocitárias de selênio foi realizada em espectrômetro de emissão óptica com plasma acoplado indutivamente. Os parâmetros utilizados para avaliar o risco cardiovascular foram: circunferência da cintura, circunferência do pescoço, relação cintura-quadril, índice de conicidade, perfil lipídico, índices de Castelli I e II e pressão arterial. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Piauí, Brasil, sob número 3.276.485. Os dados foram analisados utilizando o *software* SPSS for *Windows* 20.0.

RESULTADOS

As mulheres com obesidade apresentaram valores inferiores de selênio no plasma e nos eritrócitos, quando comparadas ao grupo controle, com diferença estatística significativa ($p<0,001$). Quanto aos parâmetros do risco cardiovascular, as mulheres com obesidade apresentaram valores superiores da circunferência da cintura, relação cintura-quadril, circunferência do pescoço, índice de conicidade, triacilgliceróis e VLDL-c, com diferença estatística significativa ($p<0,05$). Houve correlação negativa entre o selênio plasmático e o colesterol total, não-HDL, LDL-c e pressão arterial sistólica nas mulheres com

obesidade. Nesse mesmo grupo, o estudo também revelou correlação positiva entre o selênio eritrocitário e as concentrações do colesterol total, não-HDL, LDL-c e índice de Castelli II. No grupo controle, foi verificada correlação positiva entre o selênio eritrocitário e as concentrações do HDL-c e negativa entre tal biomarcador desse mineral e o índice de Castelli I.

CONCLUSÃO

As mulheres com obesidade apresentam alterações nas concentrações de selênio, caracterizadas por valores abaixo do padrão de normalidade tanto no plasma quanto nos eritrócitos, bem como demonstram risco cardiovascular elevado. A partir dos dados desse estudo, pode-se inferir que a correlação obtida entre os biomarcadores do selênio e alguns parâmetros do risco cardiovascular sugere a possível atuação positiva do selênio na proteção contra doenças cardiovasculares.

Palavras-chave: Selênio;Risco cardiovascular;Obesidade.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre capacidade antioxidante total da dieta e síndrome metabólica em adultos e idosos: uma breve revisão da literatura

RENATA GABRIELI CAMERA; ELOIZA KERN; LUANA ALBERTI NORONHA; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, LARANJEIRAS DO SUL - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO
Evidências científicas sugerem que uma dieta com alimentos que possuem compostos bioativos com propriedades antioxidantes pode ter efeitos favoráveis na redução do risco de doenças crônicas não-transmissíveis. A capacidade antioxidante total da dieta (CATd) trata-se de uma medida da combinação dos antioxidantes presentes nos alimentos com finalidade de avaliação do potencial antioxidante total ingerido pelos indivíduos. Esse estudo teve como objetivo reunir achados na literatura sobre a relação entre CATd e a Síndrome metabólica (SM) em adultos e idosos.
MÉTODOS
Revisão de literatura a partir da busca de artigos em três bases de dados eletrônicas: PubMed, Springer Link e Taylor & Francis em novembro de 2023, utilizando as palavras-chave: total antioxidant capacity, dietary total antioxidant capacity and metabolic syndrome. A pesquisa restringiu-se à seleção de estudos originais, de livre acesso, em língua inglesa que estudaram associação entre SM e CATd, publicados entre 2010 e 2023, com indivíduos com idade ≥18 anos.
RESULTADOS
Foram localizados 631 artigos e após seleção de acordo com critérios pré-estabelecidos, 5 artigos foram incluídos, realizados em 4 países: Coréia, Polônia, Espanha e Irã. A amostra variou de 153 a 11.379 indivíduos, sendo que três inquéritos diferentes de avaliação do consumo alimentar foram utilizados para estimar a CATD: recordatório alimentar de 24 horas, registro alimentar de 3 dias e questionário de frequência alimentar. Os ensaios utilizados para medir a CATd foram: ensaio de poder antioxidante redutor férrico (FRAP), ensaio de capacidade de absorção de radicais de oxigênio (ORAC) e capacidade antioxidante em equivalente de Trolox (TEAC). Correlação significativa foi verificada entre CATD mais elevada e diminuição da glicose sérica e/ou diabetes e pressão arterial em três dos cinco estudos explorados. O estudo espanhol verificou correlação negativa entre CATD e ácidos graxos livres plasmáticos e o estudo iraniano identificou correlação positiva com a lipoproteína de alta densidade (HDL-c). Em relação ao índice de massa corporal (IMC), enquanto no estudo espanhol o grupo de indivíduos com CAT mais elevada possuía IMC menor do que o grupo com CAT menos elevada, no estudo coreano, o inverso foi verificado: quanto maior a CATD, maior o IMC.
CONCLUSÃO
Notou-se lacunas na literatura acerca dessa temática. Porém, as pesquisas exploradas identificaram correlação significativa entre aumento da CATD e diminuição da glicose sérica, pressão arterial e ácidos graxos livres circulantes, bem como aumento do HDL-c, o que denota perspectivas favoráveis para síndrome metabólica.

Palavras-chave: compostos bioativos;antioxidantes;obesidade.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre composição e diversidade da microbiota sobre as respostas apetitivas de indivíduos com obesidade submetidos à refeições-testes com e sem alimentos ultraprocessados

NASSIB BEZERRA BUENO; SAMYRA ARAUJO MONTEIRO DE CARVALHO; ANA DEBORA SANTOS DE OLIVEIRA; GUILHERME CÉSAR OLIVEIRA DE CARVALHO; TACY SANTANA MACHADO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS (UFAL), MACEIÓ - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade tem origem multifatorial e é causada por um desequilíbrio entre a ingestão e o gasto energético. Os alimentos ultraprocessados (AUP) são comumente ricos em gorduras, açúcar e sódio. Por serem hiper palatáveis, ativam o sistema límbico de recompensa. Assim, o consumo excessivo de AUP pode distorcer os sinais de apetite e fome, contribuindo para o excesso de peso. A microbiota intestinal parece desempenhar um papel importante na comunicação do eixo cérebro-intestino e na regulação do apetite. A alimentação é o principal determinante da composição e diversidade da microbiota intestinal. Assim, o objetivo deste estudo foi investigar a influência da composição e diversidade da microbiota nas medições apetitivas em indivíduos com obesidade submetidos a refeição-teste com ou sem AUP.

MÉTODOS

Trata-se de um ensaio clínico aleatório, paralelo, com dois braços de investigação. Foram incluídos indivíduos de ambos os sexos, com obesidade. Os indivíduos foram alocados em dois grupos, aleatoriamente: o grupo controle, que recebeu uma refeição-teste rica em AUP e o grupo intervenção, que recebeu uma refeição-teste sem AUP, ambas com composição nutricional semelhante (500 kcal, 70g de carboidratos, 22g de gordura, 15 g de proteínas e 1300mg de sódio). A microbiota intestinal foi avaliada a partir do processo de extração de ácido desoxirribonucleico por metabarcoding e sequenciamento de amplicons do gene 16S ácido ribonucleico ribossômico, região V3-V4. Foram coletadas medições apetitivas por meio da sensação subjetiva de fome, plenitude, satisfação e capacidade de comer, antes e após as refeições-teste. A microbiota foi avaliada pela proporção F/B e pelos índices de alfa-diversidade de Shannon e de Simpson para os filos.

RESULTADOS

Ao todo, foram incluídos 42 indivíduos com obesidade que foram submetidos a refeições teste, com AUP (n = 22) ou sem AUP (n = 20). Na análise de covariância mista, após ajuste para idade, sexo, percentual de gordura corporal e tipo de refeição, foi observado maiores escores de fome para os indivíduos que possuíam razão F/B abaixo da mediana quando comparados a indivíduos acima da mediana, no jejum e 90 minutos

após à refeição (p= 0,001). Foi realizada correlação linear entre os indicadores de alfa-diversidade e os indicadores apetitivos em jejum (fome, plenitude, satisfação e capacidade de comer). O índice de Shannon se associou positivamente com o indicador de fome em jejum (r=0,32, p=0,04), e apresentou uma associação negativa com plenitude em jejum (r=-0,33, p=0,03). O índice de Simpson apresentou correlação positiva com fome e satisfação em jejum (r=0,39, p=0,01; r=0,31, p=0,04), e foi negativamente associado com plenitude em jejum (r=-0,32, p=0,04).

CONCLUSÃO

Indivíduos com uma menor proporção F/B apresentam maior sensação de fome, em jejum e após a refeição-teste. Quanto maior a diversidade da microbiota intestinal, maior a sensação de fome e menor a sensação de plenitude em jejum.

Palavras-chave: Microbioma Gastrointestinal;Alimentos Ultraprocessados;Eixo Cérebro-Intestino;Apetite;Obesidade;.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre diferentes morbidades maternas e indicadores antropométricos de prematuros ao nascimento

ANA CLARA OLIVEIRA MIRANDA; MÁRCIA MARÍLIA GOMES DANTAS LOPES; THAYANNE GURGEL DE MEDEIROS MENDES; AMANDA CAROLINE PEREIRA NUNES; ELIDIANE DO NASCIMENTO; JULIANA FERNANDES DOS SANTOS DAMETTO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, NATAL - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O nascimento prematuro é multifatorial e é praticamente impossível dissociar o binômio mãe filho nessa relação causal. Comorbidades gestacionais, como infecção do trato urinário, doença hipertensiva e diabetes gestacional, podem resultar em parto prematuro e desfechos negativos na saúde da criança, como o risco de indicadores nutricionais negativos no neonato. Considerando que não existem estudos sobre o perfil nutricional de prematuros de genitoras que desenvolveram diferentes morbidades durante a gestação, o objetivo deste trabalho foi investigar se há diferença entre os índices antropométricos dos bebês prematuros de genitoras de acordo com morbidade.

METODOLOGIA

Estudo submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Onofre Lopes da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, sob parecer número 5.985.351. Estudo observacional transversal, realizado com recém-nascido pré-termo (RNPT) e baixo peso (BP) (< 2,500g) internados na Unidade de Terapia Intensiva Neonatal da Maternidade Escola Januário Cicco, em Natal/RN. Foram incluídos RNPT com BP ao nascer, e que as genitoras tenham apresentado alguma morbidade apenas durante a respectiva gestação. Os dados coletados foram morbidade materna, sexo, peso e idade gestacional do neonato. Os dados foram tabulados utilizando-se o software Excel, submetidos a análise estatística através do software *Jeffrey's Amazing Statistics Program* versão 0.17.2.1. Foram considerados significativos resultados com $p < 0,05$.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 190 binômios. A média da idade materna foi 29 anos, com 63% de partos via cesárea. Houve predomínio da doença hipertensiva específica da gestação (DHEG) (n=93), seguida de infecção do trato urinário (ITU) (n=50) e diabetes gestacional (n=34), e 30,5% das mulheres tinham mais de uma morbidade. Em relação a classificação dos neonatos ao nascer, 52% eram do sexo masculino, 42% eram pré-termo tardio, 35,7% eram muito prematuros e 22,3% eram pré-termo extremo. Na análise antropométrica, 40% dos RNPT foram classificados como BP, 37,4% muito BP e 22,6% extremo BP. Houve predomínio de RNPT com peso adequado para IG (AIG), de acordo com o percentil (72,6%). O óbito neonatal (n=21) foi associado estatisticamente ao PN (p

e a IG (ambos $p < 0,001$), com razão de chance (OR) de 7,4 vezes para peso < 1500g e a OR de 8,1 vezes para RNPT com IG < 32 semanas. Houve significância entre a ITU e o baixo PN ($p < 0,048$) e entre a DHEG e filhos classificados como pequenos para IG ao nascer ($p < 0,001$).

CONCLUSÃO

Os resultados mostram que as morbidades maternas influenciam o perfil antropométrico de prematuros. A ITU teve associação significativa com o BP ao nascer e a DHEG teve associação significativa com mulheres que tiveram filhos classificados como pequenos para a IG ao nascer. Diante desses dados, faz-se necessário a realização do pré-natal na gestação, para prevenir e tratar morbidades, evitando resultados negativos para a saúde materno-fetal.

Palavras-chave: Antropometria;Estado nutricional;Recém-Nascido.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre disbiose intestinal e comportamentos sugestivos para transtornos alimentares em mulheres atendidas em uma comunidade de São Luís – MA

ANA BEATRIZ DA SILVA FURTADO; GEOWANNA DA SILVA SILVA; ANA RAQUEL BRUZACA PORTO; VITÓRIA FERNANDA DA SILVA MOREIRA; HELMA JANE FERREIRA VELOSO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO (UFMA), SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A microbiota intestinal (MI) é um ecossistema que reside normalmente no intestino do homem, exercendo o papel de proteção, impedindo o estabelecimento de bactérias patogênicas. O desequilíbrio da MI pode levar a perda de efeitos imunes reguladores na mucosa do intestino e gera uma produção irregular de toxinas metabólicas, que na corrente sanguínea irão ser absorvidas conduzindo a mecanismos inflamatórios. Esse processo é chamado de disbiose intestinal (DI). A MI pode influenciar no comportamento neuronal e na consolidação das emoções aumentando o risco de transtornos alimentares (TA). Considerando os TA como um problema de saúde pública e sua possível conexão com a disbiose intestinal, este trabalho teve como objetivo geral analisar a associação entre a disbiose intestinal e comportamentos sugestivos para os transtornos alimentares em mulheres atendidas em uma comunidade de São Luís-MA.

MÉTODOS

O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal do Maranhão sob o CAAE: 32860120.1.0000.5087. Trata-se de um estudo do tipo transversal, com amostra composta por 112 mulheres com idade igual ou superior a 18 anos. Os instrumentos utilizados para coleta dos dados foram: questionário socioeconômico, questionário para avaliar os sintomas de disbiose (Dysbiosis Frequent Questions Management DYS FQM®), o questionário Bulimic Investigatory Test Edinburgh, BITE na versão traduzida e o Teste de Atitudes Alimentares (EAT 26), versão em português. Para análise estatística foram utilizados o teste de Shapiro-Wilk, teste de Kruskal-Wallis e teste exato de Fischer. A associação entre o desfecho e variáveis categóricas ocorreu por meio do teste Qui-quadrado de Pearson. A significância estatística foi estabelecida em $p < 0,05$.

RESULTADOS

A amostra do estudo foi composta por 112 mulheres, com faixa etária predominante entre 40 a 59 anos (43,8%). 77,7% das mulheres possuem médio risco para o desenvolvimento de disbiose intestinal, 44,6% estão em estado de alta gravidade para bulimia nervosa, 38,4% em situação de risco para o transtorno de anorexia, 7,1% possuem alto risco para esse transtorno e 64,2% das mulheres se encontram com excesso de peso. Considerando o teste de atitudes alimentares, 46,7% das entrevistadas que possuem alto risco de DI

acreditam que as pessoas gostariam que elas comessem mais (p-valor 0,043) e 40% das entrevistadas com alto risco de disbiose se queixavam que os outros as pressionavam para comer mais (p-valor 0,021). 46,7% das mulheres com alto risco para DI, afirmaram que não acham seus hábitos alimentares normais (p-valor = 0,059).

CONCLUSÃO

Não houve associação significativa entre a disbiose intestinal e a gravidade da bulimia e o risco de anorexia. Porém, alguns comportamentos de transtornos alimentares estavam associados a disbiose intestinal, essa análise reforça a necessidade de mais estudos voltados para esse âmbito, principalmente aos Transtornos Alimentares Não Especificados (TANE).

Palavras-chave: Microbiota intestinal;Anorexia;Bulimia.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre estilos alimentares e ingestão energética e proteica de pacientes hospitalizados com e sem obesidade

DANIELLE DURAN BECARI[1]; JÉSSICA GUILLEN COLETTI[1]; GEÓRGIA DAS GRAÇAS PENA[2]; FERNANDA RODRIGUES DE OLIVEIRA PENAFORTE[3]; LÚCIO BORGES DE ARAÚJO[2]; CAMILA CREMONEZI JAPUR[1]. 1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA, UBERLÂNDIA - MG - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO, UBERABA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O paciente internado, além das consequências da doença, está sujeito à alterações de hábitos de vida, afastamento da família, vivência de emoções negativas que podem acarretar importantes modificações no consumo alimentar intra-hospitalar. Diversos estudos apontam para relações entre estilos alimentares (comer emocional, comer restritivo e comer externo) e consumo alimentar, especialmente em mulheres com obesidade. Entretanto, poucos estudos mostram estas associações em pessoas hospitalizadas. O objetivo deste estudo foi avaliar as correlações entre estilos alimentares (EA) e ingestão energética e proteica (IEP) de pacientes hospitalizados, com e sem obesidade.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, realizado com 42 pessoas internadas na enfermaria de Cardiologia de um hospital público. Após aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da instituição (N° do Parecer: 3.222.500) foi feita avaliação dos participantes com idade entre 21 e 65 anos, na primeira semana de internação e prescrição de dieta geral. A classificação de obesidade foi feita pelo IMC $\geq$ 30 kg/m² e o risco nutricional pelo *Nutritional Risk Screening - NRS 2002*. Os EA foram avaliados pela versão adaptada para o português do Questionário Holândes do Comportamento Alimentar. A IEP foi avaliada pelo cálculo nutricional dos alimentos consumidos em 2 dias consecutivos, mensurados por pesagem direta do prato antes e após as refeições. As necessidades energéticas e proteicas foram calculadas pela média das fórmulas de bolso (27,5kcal/kg e 1,35g/kg/dia). A adequação da IEP foi calculada em relação à oferta e às necessidades. Para análise das associações entre as variáveis numéricas foi utilizado correlação de Spearman.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 57,1% de homens, com mediana (mínimo e máximo) de idade de 54,5 (21 – 65) anos, 70% com baixa renda e escolaridade, 43% com obesidade e 83% sem risco nutricional. Não houve diferenças significativas em relação aos estilos

alimentares entre os grupos de homens e mulheres, com e sem obesidade. A adequação nutricional energética e proteica em relação às necessidades foi menor no grupo de homens com obesidade do que nos homens sem obesidade. Pontuações do comer emocional se correlacionaram positivamente à adequação da ingestão proteica em relação às necessidades nos homens com obesidade (r=0,71; p=0,03); à adequação da ingestão energética e lipídica em relação à oferta nas mulheres sem obesidade (r=0,68; p=0,04 e r=0,73; p=0,02, respectivamente) e foram negativamente correlacionadas à adequação da ingestão energética em relação às necessidades nas mulheres com obesidade (r= -0,81; p=0,01). Não houveram correlações significativas entre os outros EA e IEP.

CONCLUSÃO

O comer emocional foi associado com ingestão energética e proteica intra-hospitalar, de maneira distinta quanto à presença de obesidade, especialmente em mulheres.

Palavras-chave: Ingestão de energia;Ingestão de alimentos;Comportamento alimentar;Obesidade;Pacientes internados.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

ASSOCIAÇÃO ENTRE FATORES DE RISCO E DOENÇAS CRÔNICAS EM PACIENTES IDOSOS DIABÉTICOS

ALICE SUANE SOUZA SALES[1]; GEYCINARA DO SOCORRO SANTOS DA SILVA[1]; WARYSSON CANELAS ALMEIDA LEMOS[2]; TAINÁ SILVA GUERREIRO DE FIGUEIREDO[3]; THAÍS CAROLINE RIBEIRO LIMA DAMASCENO[3]; FÁBIO COSTA DE VASCONCELOS[4]. 1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, ANANINDEUA - PA - BRASIL; 2. ESAMAZ, BELÉM - PA - BRASIL; 3. CESUPA, BELÉM - PA - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO As doenças crônicas não transmissíveis integram um conjunto de progressões de rápida ou longa duração que são acometidas por múltiplas causas, o que retarda seu prognóstico, podendo ser assintomáticas ou oligossintomáticas (FUSCO et al., 2020). As principais DCNT são: cardiovasculares, diabetes mellitus, câncer e complicações respiratórias. Diante disto a OMS e a DRI realizaram intervenções, recomendações e criações de políticas públicas emergenciais em diversos países para pacientes com DCNT em especial os portadores de Diabetes Mellitus Tipo 2 (BARROSO et al., 2020). OBJETIVO Analisar a associação entre fatores de risco com as doenças crônicas em pacientes diabéticos. METODOLOGIA Foi realizado um estudo transversal analítico quantitativo descritivo com 30 idosos com diabetes mellitus tipo 2 atendidos no Hospital de referência. A coleta de dados foi feita por análise de banco de dados. As variáveis foram: idade, sexo, doenças crônicas, circunferência da cintura e consumo de alimentos. Para a verificação entre as variáveis pesquisadas, foi feito a análise de correspondência. RESULTADOS O diagnóstico de diabetes Tipo 2 associados às demais doenças crônicas apresentou média de idade 68,91 ± 7,32 anos. Em relação à faixa etária, verificou maior percentual (46,66%) entre 65 a 69 anos sendo que 63,33% são mulheres. Em relação as doenças crônicas, a obesidade correspondeu a 30% dos casos. Em relação a Análise de Correspondência observou que pacientes com diabetes Tipo 2 associado com Doenças Crônicas apresentou fatores de risco: tabagismo, etilismo, circunferência da cintura, consumo alimentar. Os resultados dos testes para verificar a dependência das variáveis em estudo ao nível de significância de 5%, a partir do valor do qui-quadrado, *p* e critério β, verificou que as variáveis que tiveram condições para aplicação da técnica em estudo foram: DC *x* Tabagismo; DC *x* Etilismo; DC *x* Circunferência da Cintura e DC *x* consumo alimentar (alimentos processados e ultra processados). Alguns pacientes tiveram diagnóstico de obesidade, hipertensão arterial sistêmica, doenças cardiovasculares e obesidade + HAS e o tabagismo. Outros apresentaram mesmas vaiáveis + etilismo. Houve pacientes que tiveram Obesidade, hipertensão artéria sistêmica, doenças cardiovasculares, obesidade + HAS, obesidade + hiperlipidemia. Houve pacientes que apresentaram diagnóstico de Obesidade, hipertensão artéria sistêmica, doenças cardiovasculares, obesidade + HAS, e obesidade + hiperlipidemia por alimentos processados e ultra processados. CONCLUSÃO Os resultados dessa pesquisa possibilitam verificar as DCNT mais prevalentes na população

idosa com diagnostico de Diabetes foram: a Obesidade, Hipertensão Arterial Sistêmica e Doenças Cardiovasculares apresentando-se em alta predominância.

Palavras-chave: Diabetes Mellitus Tipo 2;doenças crônicas;obesidade;hipertensão.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre ingestão de micronutrientes antioxidantes e presença de síndrome metabólica em indivíduos atendidos em um ambulatório de nutrição

ELOIZA KERN[1]; RENATA GABRIELI CAMERA[1]; KESIA ZANUZO[2]; LARISSA DA CUNHA FEIO COSTA[2]; MARCIA FERNANDES NISHIYAMA[2]; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, LARANJEIRAS DO SUL - PR - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A síndrome metabólica (SM) é caracterizada por um conjunto de anormalidades metabólicas que aumentam o risco de doenças crônicas não transmissíveis. Os fatores de risco da SM podem ser modificáveis com a adesão de uma dieta baseada em alimentos antioxidantes. Esse estudo teve como objetivo investigar a associação entre a ingestão de micronutrientes antioxidantes e presença de SM.

MÉTODOS

Estudo quantitativo, transversal, com coleta de dados secundários, a partir de anamneses de adultos e idosos atendidos em um ambulatório de nutrição no Sudoeste do Paraná de março a outubro de 2023. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética em pesquisa com seres humanos, parecer 41154814.7.0000.5564. Foram coletados dados sociodemográficos, clínicos, laboratoriais, dietéticos e antropométricos para avaliação. O consumo alimentar foi avaliado por meio de um recordatório de 24 horas. A quantificação das vitaminas (vitamina C e E) e minerais (cobre, selênio e zinco) antioxidantes foi realizada utilizando-se a tabela brasileira de composição dos alimentos (TBCA-USP) e banco de dados de conversão de medidas caseiras da POF 2017-2018. A presença de SM, foi identificada de acordo com os critérios da Federação Internacional de Diabetes (2005). Ainda, realizou-se a avaliação dos indivíduos considerando-se pré-SM, definida como a presença de dois dos critérios para SM. Os dados foram analisados pelo software PSPP. A comparação entre a ingestão de antioxidantes e presença de SM e pré-SM foi realizada pelos testes T de Student e Mann Whitney, conforme a normalidade dos dados e com nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 89 indivíduos com idade média de 36,2±12,89 anos, peso de 75,88±19,48kg e Índice de Massa Corporal (IMC) de 28,11±6,36kg/m². Dentre os estudados 74,2% (n= 66) eram do sexo feminino, 86,5% (n= 77) com 12 anos ou mais de escolaridade, 57.3% (n= 51) renda de classe média e 61,8% (n= 55) possuiam excesso de peso. Ainda, 31,5% (n= 28) apresentavam SM e 30,3% (n= 27) pré-SM. As ingestões de vitamina C (p= 0,005), E (p= 0,016) e cobre (p= 0,023) foram significativamente maiores em indivíduos que não apresentaram SM. Não foi observada diferença significativa na

ingestão de selênio e zinco entre os indivíduos.. Para os indivíduos com pré-SM , foi encontrada maior ingestão de vitamina C (p= 0,0001).

CONCLUSÃO

Observou-se elevada frequência de pré-SM e SM na amostra estudada e foi possível observar ingestões significativamente maiores de vitamina C e E e cobre nos indivíduos que não apresentavam SM.

Palavras-chave: Doenças não Transmissíveis;Minerais;Vitaminas.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre níveis glicêmicos e intolerância à lactose em uma população com síndrome metabólica

NAJARA AMARAL BRANDÃO[1]; EDILENE MARIA QUEIROZ ARAUJO[2]; LUAMA ARAÚJO DOS SANTOS[2]; CLAUBERT RADAMES COUTINHO DE LIMA[2]; NAIARA BRUNELLE OLIVEIRA NEIVA[2]; ÉRICA SANTOS DA SILVA[1].
1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A intolerância à lactose ocorre quando o indivíduo apresenta sintomas, geralmente gastrointestinais, por má absorção da lactose, devido à redução na atividade da enzima lactase. Essa lactose, quando não digerida, pode ser fermentada pela microbiota intestinal e, possivelmente, contribuir para promover estímulos e ativação de fatores inflamatórios, como as citocinas pró-inflamatórias que são responsáveis pela resistência à insulina (RI). A RI tem sido considerado fator chave no surgimento de síndrome metabólica (SM) e no aumento do risco de hiperglicemia e diabetes. Assim, o objetivo deste trabalho foi verificar se há associação entre os níveis glicêmicos e intolerância à lactose em indivíduos com SM.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, com indivíduos ≥ 20 anos, de ambos os sexos, diagnosticados com SM, segundo a *International Diabetes Federation*, 2006, coletadas informações sociodemográficas (sexo, idade e condições de vida) e história clínica (uso de medicamentos). Após o atendimento, os participantes realizaram coleta sanguínea para analisar os cofatores da SM, sendo a glicemia considerada alterada quando ≥ 100 mg/dL ou em tratamento medicamentoso. Realizaram também o teste de tolerância oral à lactose, diagnosticado pela dosagem da glicemia de jejum e após 30 e 60 minutos da ingestão de 50g de lactose. Uma vez observado aumento da glicemia ≥ 20mg/dL, o paciente foi considerado tolerante à lactose. Os dados foram tabulados em Excel e analisados no SPSS versão 23.0, utilizando-se o teste qui-quadrado. Pesquisa aprovada pelo comitê de ética da UNEB, número: 03409712.9.3001.5023.

RESULTADOS

Dos 588 indivíduos avaliados com SM, a idade encontrada foi de 24 a 84 anos, com média de 56 anos (± 9,9), constituída por 363 adultos (61,7%) e 225 idosos (38,3%), em sua maioria do sexo feminino (83,9%) e presença de IL em 372 indivíduos (63,4%). Com relação aos cofatores da SM, a glicemia alterada esteve presente em 80% da amostra com mediana de 115mg/dL. Ao analisar os grupos com e sem intolerância, os tolerantes

apresentaram mediana da glicemia de 124 mg/dL, enquanto nos intolerantes foi de 112 mg/dL e houve associação significativa entre a glicemia e IL (p <0,001). Quanto ao uso do hipoglicemiante, houve maior predominância entre os intolerantes (28,1%), quando comparado aos tolerantes (22,4%), também com associação significativa (p <0,001).

CONCLUSÃO

Os resultados supramencionados demonstram a prevalência de intolerância à lactose em indivíduos com SM, assim como, associação significativa da glicemia com IL e maior uso de hipoglicemiantes nos intolerantes. Esses dados reforçam a necessidade de um acompanhamento nutricional individualizado para melhor qualidade de vida nesses indivíduos e sinalizam uma necessidade de aprofundamento nos estudos entre IL e o metabolismo glicídico.

Palavras-chave: Malabsorção de lactose;Síndrome metabólica cardiovascular;Glicemia;Anti-hiperglicêmico.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre obesidade e diferentes tipos de turnos rotativos em trabalhadores da indústria de mineração

LUIZ ANTÔNIO ALVES DE MENEZES-JÚNIOR; SILVANA MARA LUZ TURBINO RIBEIRO; SILVIA NASCIMENTO DE FREITAS; FERNANDO LUIZ PEDROSA PIMENTA; GEORGE LUIZ LINS MACHADO-COELHO; RAIMUNDO MARQUES DO NASCIMENTO NETO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO (UFOP), OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O trabalho em turnos rotativos está relacionado com alterações nos hábitos alimentares e na prática de atividade física dos trabalhadores. Dessa forma, essa população torna-se mais predisposta à obesidade. Portanto, o objetivo foi avaliar a relação dos diferentes tipos de turnos rotativos com a obesidade em trabalhadores de empresas de extração de minério de ferro.

MÉTODOS

Estudo transversal com 1.422 trabalhadores de turnos rotativos em diferentes localidades, Quadrilátero Ferrífero (Minas Gerais) e Carajás (Pará). Os participantes foram classificados como obesos quando apresentaram índice de massa corporal (IMC) igual ou superior a 30 kg/m². Os trabalhadores foram divididos em dois grupos de acordo com o tipo de turno: turno de quatro dias, no qual os trabalhadores tinham turnos rotativos de quatro dias trabalhados e um dia de folga, trabalhando por seis horas, seguidas de 12 horas de descanso, e recebendo um dia de folga após o ciclo semanal de quatro turnos; e turno de cinco dias, no qual os trabalhadores tinham turnos rotativos de cinco dias trabalhados e dois dias de folga, trabalhando por oito horas, seguidas de 24 horas de descanso, e recebendo dois dias de folga após o ciclo semanal de cinco turnos. A análise estatística foi realizada por meio de uma regressão logística multivariada, tendo como variável explicativa o tipo de turno e como desfecho a obesidade, e ajustada por idade, tempo de turno em anos, cor da pele, escolaridade, estado civil e minutos totais de atividade física. O nível de significância estatística foi de 5%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto, sob os pareceres (CAAE: 0018.0.238.00–11; 39,682,014.7.0000.5150; 93,760,618.5.0000.5150). Os trabalhadores assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido antes de participar da pesquisa.

RESULTADOS

Dos 1.422 trabalhadores avaliados, 22% apresentaram obesidade, com uma mediana de IMC de 27,2 kg/m², um mínimo de 16,7 kg/m² e um máximo de 50,1 kg/m². A maioria dos trabalhadores era mais jovem, com idade entre 30 e 39 anos (53%), com um mínimo

de 20 e máximo de 65 anos, 73% se autodeclararam não brancos, tinham até o 2º grau completo (72%) e trabalhavam em turnos há mais de 5 anos (76%). Quase metade dos trabalhadores apresentou baixo nível de atividade física (49%), e 63,3% trabalhavam em turnos de cinco dias. Na análise de regressão logística verificou-se que os indivíduos do turno de cinco dias tinham 1,44 vezes mais chance de ter obesidade do que os do turno de quatro dias (OR 1,44; IC 95%: 1,08-1,95; p=0,014).

CONCLUSÃO

O estudo revelou que 22% dos trabalhadores de turnos rotativos sofriam de obesidade. Além disso, foi constatado que aqueles em regime de turnos de cinco dias apresentaram maior propensão à obesidade em comparação com os trabalhadores em regime de quatro dias. Esses achados enfatizam a importância de intervenções e a revisão dos horários de trabalho desses profissionais.

Palavras-chave: Trabalho de turno rotativo;Obesidade;Trabalhadores de Mineração.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre o comportamento alimentar e a satisfação com a forma corporal de adultos durante a pandemia da Covid-19

SIMONE GONZAGA DO CARMO[1]; MAÍSA MIRANDA ARAÚJO[1]; JÚLIA PAULINO TEIXEIRA OLIVEIRA[1]; BRUNA DE ALMEIDA ARAGÃO[1]; PATRÍCIA BORGES BOTELHO[2]. 1. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, CAMPINAS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O comportamento alimentar refere-se à relação do indivíduo com o alimento e pode ser influenciado por emoções e satisfação corporal, os quais sofreram alterações durante a pandemia da Covid-19. Dentre os componentes do comportamento alimentar, têm-se o comer emocional (CE), alimentação descontrolada (AD) e restrição cognitiva (RC). O objetivo do trabalho foi avaliar a associação entre o comportamento alimentar e satisfação corporal em adultos durante a pandemia da Covid-19.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional transversal. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (4.956.506). Foram convidados adultos de ambos os sexos, >20 anos, de setembro de 2021 a março de 2022. Os participantes responderam um questionário online. O comportamento alimentar foi avaliado pelo Three Factor Eating Questionnaire (TFEQ-21). Escores mais elevados representaram maior disfuncionalidade do comportamento alimentar. Para satisfação corporal utilizou-se a Escala de Silhuetas Brasileiras para adultos de Kakeshita. Os participantes reportaram a silhueta que mais os identificavam no momento e a silhueta que desejariam ter. A satisfação foi calculada pela diferença entre a silhueta real e a ideal relatada. Os indivíduos foram divididos nos seguintes grupos: satisfação corporal; desejo de aumentar a silhueta; e desejo de diminuir a silhueta.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 774 adultos (32,04±12,06 anos, 24,53±4,96kg/m²; 81,7% do sexo feminino). O comportamento mais predominante foi a RC com média de 42,9±22,3, seguido pelo CE (39.4±27.8) e, o menos frequente, o DA (34.5±20.4). Os domínios RC ($p< 0,001$), DA ($p<0,001$) e CE ($p<0,001$) foram diferentes entre os grupos. O grupo com desejo de diminuir a silhueta apresentou maiores escores de todos domínios (RC: 48,9±19,9; AD: 37,9±20,5; CE: 45,5±28,3) em comparação com os grupos com satisfação corporal (RC: 33,9±21,9,$p<0,001$; AD: 25,2±16,4,$p<0,001$; CE: 25,2±23,4, $p<0,001$) e com desejo de aumentar a silhueta (RC: 29,3±22,3,$p<0,001$; DA: 30,4±20,4, $p<0,001$; CE: 30,3±22,2,$p<0,001$). Não houve diferença nos escores dos domínios do

comportamento alimentar entre os grupos com satisfação corporal e desejo de aumentar a silhueta.

CONCLUSÃO

A satisfação com a forma corporal está relacionada com o comportamento alimentar durante a pandemia por Covid-19, evidenciando uma provável presença de um ciclo de compulsão alimentar entre os participantes com desejo de diminuir a silhueta. A insatisfação corporal pode levar a uma mentalidade de dieta restritiva, porém na presença de gatilhos emocionais, a restrição pode contribuir para compulsão, seguido por culpa e retorno à dieta restritiva. Dada a natureza do estudo, a avaliação da causalidade é limitada, assim, torna-se interessante a condução de estudos de coorte para identificar se a insatisfação corporal é causada pelo comportamento disfuncional ou se o comportamento que leva à insatisfação corporal.

Palavras-chave: Comportamento alimentar;forma corporal;satisfação corporal;pandemia da Covid-19.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre o consumo de alimentos segundo a classificação NOVA e o reganho de peso em indivíduos no pós-operatório tardio de cirurgia bariátrica.

MAÍSA MIRANDA ARAÚJO[1]; SIMONE GONZAGA DO CARMO[1]; KÊNIA MARA BAIOCCHI DE CARVALHO[1]; PATRÍCIA BORGES BOTELHO[2]. 1. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, LIMEIRA - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A cirurgia bariátrica e metabólica (CBM) é considerada padrão ouro para o tratamento da obesidade grave, pois leva à perda de peso significativa e o controle das comorbidades associadas ao excesso de peso. Contudo, devido ao caráter crônico e recidivante da obesidade, observa-se um crescente reganho de peso (RP) acima do esperado no pós-operatório (PO) tardio da CBM. Um dos fatores que parecem estar associados ao RP é o consumo de alimentos com maior grau de processamento, como os alimentos processados (AP) e ultraprocessados (AUP). Segundo a classificação NOVA, tais alimentos são ricos em gorduras, sódio e açúcar adicionado e pobres em fibras e micronutrientes. Entretanto, ainda não está bem estabelecida a associação entre o consumo desses alimentos e o RP no PO tardio de CBM. Dessa forma, o objetivo deste estudo é investigar a relação entre o consumo alimentar segundo a classificação NOVA e o RP nessa população.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal realizado no Distrito Federal, Brasília. O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (nº 2.870.735). Foram incluídos adultos de ambos os sexo, submetidos a CBM por bypass gástrico em Y-roux há 5 anos ou mais. Foram excluídas gestantes, lactantes. Foram aferidos o peso corporal (balança Inbody 720®) e altura (estadiômetro Sanny), e calculados o RP (%), considerando valores ≥20% do peso máximo perdido como RG significativo. Foram aplicados 3 recordatórios de 24h (R24h) alimentar, em dias não consecutivos, seguindo o método de 5-passos e múltiplas passagens. Os R24h foram analisados no software Nutrition Data System for Researc (v. 2018). Os alimentos e bebidas consumidas foram classificados nos grupos da classificação NOVA. Foram realizadas análises descritivas, teste de Mann-Whitney, de correlação e de regressão linear no software Statistical Package for the Social Sciences (v. 25.0).

RESULTADOS

Foram avaliados 123 adultos (91% mulheres), com média de idade de 48,3±9,3 anos, tempo de CBM de 9,3±2,6 anos, IMC de 32,8±6,3kg/m². O consumo de AP (132,2±66,6g) e AUP (260,8±210,7g) foi maior no grupo com RP em comparação com

grupo sem RP (AP: 196,7±102,8g, p<0,001; AUP: 339,5±203,1g, p=0,015). O consumo de AP foi positivamente correlacionado com o %RP (r=0,244; p=0,007). A cada aumento de 100g no consumo de AP, há um aumento de 5,7% no %RP (p=0,024). Não foi observada correlação entre o consumo de AUP e o %RP.

CONCLUSÃO

O maior consumo de AP e AUP está relacionado à presença de RP no PO tardio de CBM. Assim, a qualidade da dieta segundo o grau de processamento dos alimentos nessa população deve ser acompanhada, visando o manejo da obesidade. Embora o consumo de AUP não tenha se correlacionado com o %RP, possivelmente, uma avaliação à longo prazo poderia evidenciar resultados não encontrados. Dessa forma, estudos de coorte são necessários para compreender a relação entre o consumo à longo prazo de AUP e o RP.

Palavras-chave: Obesidade;Cirurgia Bariátrica;alimentos ultraprocessados;alimentos in natura;alimentos processados.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre o diagnóstico nutricional a partir de dois instrumentos e a gravidade da doença em pacientes hospitalizados com Doença Hepática Crônica

ANA CLARA VITAL BATISTA[1]; KETSIA MENESES SOUZA SANTOS[1]; MONALISA REIS ARRUDA[1]; KETLIN GIANINI PEREIRA[2]; ALINE CAMPOS DE SOUZA[2]; LUCIVALDA PEREIRA MAGALHÃES DE OLIVEIRA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, BOTUCATU - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Doença Hepática Crônica e o carcinoma hepatocelular são responsáveis por aproximadamente 2 milhões de óbitos anualmente. A desnutrição é frequente nesses pacientes, porém estabelecer o estado nutricional correto pode ser um desafio devido às dificuldades da avaliação nutricional, especialmente por conta da retenção hídrica característica da doença hepática. Dessa forma, é importante o uso de instrumentos assertivos em detectar desnutrição, capazes de predizer a piora da situação clínica dos pacientes e estabelecer prognóstico de mortalidade. O objetivo deste estudo foi avaliar a associação entre o diagnóstico nutricional e a gravidade da Doença Hepática Crônica.

MÉTODOS

Estudo transversal com amostra não-probabilística de indivíduos com Doença Hepática Crônica. Realizou-se a análise descritiva da amostra e a classificação de Child-Pugh e o escore MELD (Model for End-Stage Liver Disease) foram utilizados como indicadores de gravidade da doença. Os instrumentos de avaliação nutricional aplicados foram a inédita Semiologia Nutricional Sistematizada (SNS) e o Royal Free Hospital Global Assessment (RFH-GA). Para associação da gravidade com a SNS e o RFH-GA foi realizado o teste do qui-quadrado e o teste exato de Fisher, respectivamente. O projeto foi aprovado pelos Comitês de Ética dos hospitais participantes do estudo (CAAE: 39507820.1.0000.0049 – Hospital Universitário Professor Edgard Santos/BA; 39507820.1.3002.5411 – Universidade Estadual Paulista/SP; e 54367821.6.0000.5028 – Hospital Geral Roberto Santos/BA).

RESULTADOS

A amostra foi composta por 87 pacientes hospitalizados, apresentando média de idade de 54 anos (± 12), sendo 80,5% (n=70) do sexo masculino. A etiologia mais frequente (41,4%; n=36) foi a alcoólica. A maioria dos pacientes apresentava MELD >10 (n=58; 66,7%) e DHC descompensada, identificada a partir da classificação do Child-Pugh B ou C (n=67; 77%). Os dois instrumentos de diagnóstico nutricional, SNS e RFH-GA, identificaram desnutrição em mais de 60% dos participantes do estudo. Contudo, entre os pacientes com MELD > 10, 66,7% apresentaram desnutrição a partir da SNS, e 68,5% de acordo com o RFH-GA. Já com relação ao Child-Pugh, a porcentagem de pacientes

desnutridos com maior gravidade da doença, ou seja, Child-Pugh B ou C, foi de 86,2% e 83,3% segundo a SNS e o RFH-GA, respectivamente. A SNS e o RFH-GA não apresentaram associação significativa com o escore MELD (p=1,00 e p=0,537, respectivamente), porém, foi observada associação com gravidade pela classificação Child-Pugh (p=0,015 e p=0,027, respectivamente).

CONCLUSÃO

Houve associação entre desnutrição a partir do instrumento da SNS e do RFH-GA com gravidade da doença de acordo com o critério Child-Pugh.

Palavras-chave: Avaliação nutricional;Estado nutricional;Doença hepática terminal.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre o estado nutricional e efeitos colaterais em usuários de antipsicóticos internados em um hospital de referência no Norte do Brasil.

ANDRESSA GONÇALVES FERREIRA; EVELY DOS SANTOS GOMES; TILIA DE SOUSA MONTEIRO; LORENA COSTA DOS SANTOS; ALDAIR DA SILVA GUTERRES; DALVA BASTOS E SILVA COUTINHO. FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLINICAS GASPAR VIANNA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os transtornos mentais são caracterizados como manifestações psicológicas relacionadas ao comprometimento das funções cognitivas e comportamentais dos indivíduos. Os antipsicóticos se constituem como o primeiro meio de tratamento de doenças psíquicas, porém, estes fármacos podem induzir uma série de efeitos colaterais, principalmente quando usados de maneira crônica, como modificações no peso corpóreo, alterações metabólicas, na mucosa oral e no paladar, o qual tem impacto diretamente no estado nutricional dos pacientes. Portanto, este estudo teve como objetivo verificar a correlação entre o estado nutricional e os efeitos colaterais em usuários de antipsicóticos.

METODOLOGIA

Estudo transversal, descritivo e quantitativo, realizado no período de setembro a outubro de 2023, com pacientes da emergência psiquiátrica de um hospital público em Belém-PA. Foram utilizadas as variáveis: Peso, estatura, IMC e questionário adaptado para identificação dos efeitos colaterais do uso de antipsicóticos. A classificação do IMC se deu através dos valores de referência da OMS para adultos e os critérios propostos pela OPAS para idosos. Para análise dos dados foi utilizado o software BioEstat 5.3 e o teste ANOVA para realizar a associação entre o uso de antipsicóticos e IMC. Este estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa em seres humanos, CAEE: 64437917.0.0000.0016.

RESULTADOS

Foram avaliados 35 pacientes, com idade predominante de 20 a 30 anos, sendo 42,8% do sexo feminino e 57,1% do sexo masculino. Referente ao diagnóstico, 45,7% apresentavam esquizofrenia e psicose não orgânica não especificada e 8,6% transtorno afetivo bipolar. Em relação aos antipsicóticos, 54,3% utilizavam risperidona, 34,3% haloperidol e 11,4% clorpromazina. Acerca do estado nutricional, conforme o IMC foi verificado que 11,4% apresentavam desnutrição, 40,0% eutrofia, 37,1% sobrepeso e 11,4% obesidade. Com relação aos efeitos colaterais mais relatados após ingestão dos medicamentos, verificou-se que 71,42% dos pacientes obtiveram alteração na cavidade oral, sendo 20% gengivite, 62,85% xerostomia, 17,14% queilite angular e 5,71% sialorréia e 28,57% não relataram alteração, deve-se ressaltar que alguns pacientes relataram mais de um sintoma. Ademais, 40,0% dos pacientes sentiam alteração no

paladar após ingerir o medicamento, sendo que o sintoma mais prevalente foi o amargor 17,1%, seguido de paladar alterado sem especificação 5,7%, a maioria dos indivíduos não relataram alteração (60,0%). Foi realizada associação entre o uso de antipsicóticos e o estado nutricional conforme o IMC, o qual houve significância estatística (p=0.0306).

CONCLUSÃO

Dado o exposto, observou-se que houve associação significativa entre o uso de antipsicóticos e o estado nutricional. Logo, a identificação desses efeitos colaterais assume um papel importante no contexto clínico, uma vez que tais alterações podem impactar negativamente o estado nutricional e o bem-estar do paciente em sofrimento mental.

Palavras-chave: Nutrição;Psicofármacos;Transtornos psiquiátricos.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre o perfil lipídico sanguíneo e o consumo de gorduras trans em indivíduos sobreviventes de Acidente Vascular Encefálico após intervenção com Dieta Cardioprotetora Brasileira.

MARIANA MARQUES DOS SANTOS; JOANA VIRGÍNIA VILA VERDE AMORIM DE VASCONCELOS; TACY SANTANA MACHADO; SANDRA MARY LIMA VASCONCELOS. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS (UFAL), MACEIÓ - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Doenças Cardiovasculares (DCV) são a principal causa de morbidade e mortalidade global, afetando homens e mulheres, frequentemente culminando em Acidente Vascular Encefálico (AVE). Em resposta, a Organização Pan Americana da Saúde (OPAS) e a Organização Mundial de Saúde (OMS) visam eliminar os Ácidos Graxos Transisoméricos - Trans (AGT) da produção industrial até 2025. Este estudo se justifica pela importância de avaliar a relação entre o perfil lipídico e a ingestão de AGT em pacientes pós-AVE, centrando-se em uma população alagoana vinculada a um ensaio clínico nos hospitais de referência do SUS. O objetivo foi analisar os níveis de ingestão de AGT, e sua associação com alterações no perfil lipídico sérico pós-AVE, após intervenção com Dieta Cardioprotetora Brasileira (Dica-Br).

MÉTODOS

Sub-estudo de um ensaio clínico randomizado aleatorizado da linha de fomento PPSUS/FAPEAL/CNPq/MS-Decit, com um recorte de adultos e idosos, sobreviventes de AVE alocados nos grupos intervenção (GI) e controle (GC) orientados com a Dica-Br ou não, respectivamente, atendidos nos Serviços de Referência do SUS de Alagoas (Hospital Geral do Estado -HGE e Hospital Metropolitano de Alagoas-HMA). Foram avaliados BL versus PBL por Mediana-MD (1) os níveis de Colesterol Total, Triglicérides, LDL-c e VLDL durante a hospitalização (baseline-BL) no HGE e HMA, e comparados com novos exames seis meses após alta hospitalar; (2) a ingestão de AGT obtida do sistema VIVANDA®, onde foram inseridos os inquéritos dietéticos coletados. O projeto PPSUS maior, foi aprovado pelo CEP/UFAL (CAE 39996120.0.0000.5013, de 18/03/2021).

RESULTADOS

Foram avaliados 42 pacientes, de ambos os sexos, sendo 23 GI e 19 GC. Nesses grupos observou-se redução do consumo de lipídios, sendo expressiva no GI, com 5,6 mg de consumo de AGT enquanto que o GC diminuiu 4,3 mg. Quanto ao perfil lipídico, o GI apresentou aumento nos triglicérides (51 mg/dL) quando comparado ao GC (37 mg/dL). As médias de colesterol total caíram, sendo 86 mg/dL no GI e 11 mg/dL no GC. Já o LDL-c reduziu 40 mg/dL no GI e 16,5 mg/dL no GC, situação observada também com o VLDL, que diminuiu 10,4mg/dL no GI e 7,4mg/dL no GC. Isso sugere associação entre

redução do consumo de AGT e a de valores do perfil lipídico, revelados no grupo intervenção que atingiu melhores resultados por exposição a DiCa-Br.

CONCLUSÃO

Na amostra estudada, a redução do consumo de AGT apresentou relação com a redução das taxas de Colesterol Total, LDL-c e VLDL, sem reflexos nos valores de triglicérides, revelando um relevante papel terapêutico da DiCa-Br no restabelecimento de pacientes sobreviventes de AVE.

Palavras-chave: Dieta;Doenças Cardiovasculares; Acidente Vascular Cerebral;Dislipidemias;Ácidos Graxos Trans.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre os parâmetros antropométricos de risco cardiovascular de pessoas com hepatites virais com e sem diabetes mellitus tipo 2 atendidas em um centro de referência da Amazônia

MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL; AMANDA COSTA BARROS; LUCAS EMANOEL COSTA GOMES; DANIELA LOPES GOMES; JUAREZ ANTÔNIO SIMÕES QUARESMA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Pessoas com hepatites virais apresentam um aumento no risco de desenvolver diabetes mellitus tipo 2 (DM2), devido à alteração no metabolismo glicolítico causado pela infecção, que tem como consequência o aumento da resistência à insulina e redução na captação de glicose. Além disso, as alterações metabólicas, podem aumentar o risco cardiovascular (RCV) nesses indivíduos. Nesse contexto, alguns indicadores antropométricos podem ser utilizados para identificação do RCV, dos quais: circunferência abdominal (CA), relação cintura-quadril (RCQ), relação cintura-estatura (RCE), circunferência do pescoço (CP) e índice de adiposidade visceral (IAV)3,4,5. Portanto, o presente estudo tem como objetivo avaliar a associação dos parâmetros antropométricos de RCV de pessoas com hepatites virais com e sem DM2.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, descritivo e analítico, realizado de agosto de 2020 a agosto de 2021, com pacientes com hepatites B e/ou C atendidos na Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará. Foi aplicado o formulário de pesquisa contendo questões sobre os dados sociodemográficos e caracterização clínica. Foram utilizados os parâmetros antropométricos CA, RCQ, RCE, CP e IAV. Os dados foram analisados por meio do software SPSS, versão 21, sendo aplicado o teste Qui-Quadrado de independência, seguido pela análise de resíduos, considerando significância estatística de $p<0,05$. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (parecer 4.946.840).

RESULTADOS

Foram avaliados 145 indivíduos de ambos os sexos, com média de idade de 54,53±12,14 anos, sendo a maioria (53,10%; n=77) do sexo feminino. Em relação à caracterização clínica, 27,59% (n= 40) tinham diagnóstico de hepatite B, 71,03% (n= 103) hepatite C e 1,38% (n= 2) tinham coinfecção (hepatite B e C); 73,79% (n=107) não tinham DM2. Quando verificada a associação entre os parâmetros, observou-se que houve associação entre ter o diagnóstico de DM2 e ter RCV pela CP (p=0,008), CA (p= 0,011) e RCE (p=0,039), assim como, não ter DM2 foi associado com não ter RCV por essas medidas antropométricas.

CONCLUSÃO

Portanto, pode-se concluir que a utilização de parâmetros antropométricos como forma de avaliar RCV em pacientes com hepatites virais podem fazer parte da avaliação nutricional, uma vez que apresentam eficácia, praticidade e baixo custo. Além disso, ressalta-se a importância do acompanhamento multiprofissional com monitoramento de exames bioquímicos e controle de outros fatores de risco que podem interferir no controle glicêmico e no RCV.

Palavras-chave: Hepatites Virais;Riscos Cardiovasculares;Diabetes Mellitus.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre percepção e valorização das sensações corporais, IMC e aspectos do comportamento alimentar em mulheres com dificuldades no controle do peso corporal

CARINA CARLUCCI PALAZZO; ANA VALÉRIA COSTA E. SILVA; BARBARA ESTEVES LEGHI; ROSA WANDA DIEZ-GARCIA. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os sentidos possibilitam fazer a comunicação entre o meio externo e interno ao corpo, promovendo o reconhecimento e interpretação de aspectos ambientais e fisiológicos, o que resulta em comportamentos adaptativos. Estímulos interoceptivos são indicativos de processos fisiológicos como o sinal de fome e saciedade, e possibilitam a regulação homeostática da alimentação. A capacidade de perceber os sinais fisiológicos corporais (sensibilidade interoceptiva), bem como a valorização e confiança nestes sinais vêm sendo apontados como importantes fatores na regulação do comportamento alimentar e do peso corporal. O objetivo deste estudo foi avaliar a interocepção e o comportamento alimentar de mulheres com dificuldade no controle de peso corporal.

MÉTODOS

Este estudo observacional foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital das Clínicas de Ribeirão Preto (HCRP-USP), código 3.335.083. Cinquenta e oito mulheres adultas, com dificuldade na manutenção do peso corporal (ganho de peso >5% no ano anterior) foram avaliadas. As participantes foram divididas em três grupos de acordo com a faixa de índice de massa corporal (IMC). Foram avaliadas: a sensibilidade interoceptiva por meio de teste de percepção dos batimentos cardíacos, a valorização dos sinais de fome e saciedade por meio do questionário do comer intuitivo (IES-2) e aspectos do comportamento alimentar por meio do Three Factor Eating Questionnaire (TFEQ-R21). As variáveis passaram por análise descritiva. Para comparação entre os grupos foi aplicada análise ANOVA e para os testes de correlação de Pearson, foram construídos gráficos de dispersão. Foi considerado intervalo de confiança (IC) de 95%

RESULTADOS

Foi encontrado que mulheres com maior IMC apresentam menor sensibilidade interoceptiva ($r = -0,28$, IC95% = (-0,51; -0,015)), menor valorização dos sinais corporais internos ($r = -0,33$, IC95% = (-0,54; -0,07)) e maior tendência ao comer emocional ($r=0,37$; IC 95% = (0,13; 0,57)). Além disso, foi encontrado que a valorização dos sinais corporais está relacionada negativamente com o comer emocional ($r = -0,69$, IC95% (-0,81; -0,53)) e com o descontrole alimentar ($r = -0,48$, IC95% (-0,66; -0,25)).

DISCUSSÃO

Esses resultados reforçam a complexidade das interações entre percepção corporal e emocional, comportamento alimentar e saúde. A correlação entre diferentes aspectos da interocepção com o IMC e com o comportamento alimentar ressalta a importância de intervenções que promovam a percepção e valorização dos sinais corporais envolvidos na alimentação.

Palavras-chave: Interocepção;Comportamento alimentar;Peso corporal.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre sedentarismo e doenças metabólicas em mulheres atendidas em uma comunidade de São Luís-MA

ANA RAQUEL BRUZACA PORTO; GEOWANNA DA SILVA SILVA; HELMA JANE FERREIRA VELOSO; KAMILA COELHO GONÇALVES; MARCUS VINICIUS DE SOUSA PEIXOTO FILHO; VITÓRIA FERNANDA DA SILVA MOREIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O avanço tecnológico provocou a redução gradual da prática de atividade física, atualmente cerca de 40% da população brasileira de 18 anos ou mais é sedentária, sendo que dentro desta população, 47% são mulheres. Atividade física refere-se a qualquer movimento corporal que resulte em gasto energético,150 minutos de exercícios físicos semanais são necessários para reduzir o risco de doenças crônicas não transmissíveis, especialmente metabólicas como obesidade, diabetes tipo 2, hipertensão, doenças cardiovasculares e disbiose intestinal. Este estudo tem objetivou analisar a associação entre sedentarismo e doenças metabólicas em mulheres atendidas em uma comunidade de São Luís-MA.

MÉTODOS

Estudo do tipo transversal, composto por 112 mulheres com idade igual ou superior a 18 anos. Para coleta dos dados foram utilizados formulários socioeconômicos, demográfico, saúde da mulher e saúde nutricional. Para avaliação dos sintomas de disbiose foi utilizado o questionário Dysbiosis Frequent Questions Management DYS FQM®. Para a avaliação da atividade física, utilizou-se o questionário internacional de atividade física, as doenças metabólicas foram autorreferidas, a avaliação nutricional foi composta por dados antropométricos e de composição corporal. A associação entre o desfecho e variáveis categóricas ocorreu por meio do teste Qui-quadrado de Pearson. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Maranhão sob o CAAE: 32860120.1.0000.5087.

RESULTADOS

Da população estudada, 77,7% apresentam médio risco de disbiose intestinal, 64,2% apresentam algum grau de excesso de peso, 9,9% referem diabetes mellitus, 27,9% relataram hipertensão, 49,5% apresentam risco para doenças cardiometabólicas, 63,8% das mulheres apresentam risco de doenças cardiovasculares e metabólicas elevada, 51,5% apresentam percentual de gordura muito elevado. Cerca de 57,1% (n= 63) das mulheres são sedentárias, estas apresentaram associação da falta de exercício físico com o risco de

disbiose intestinal, com 20,6% (n= 13) das mulheres sedentárias apresentando alto risco para disbiose e 77,8% (n=49) apresentando médio risco (p-valor <0,001).

CONCLUSÃO

O estudo apresentou mulheres majoritariamente sedentárias, apresentando de médio a alto risco para disbiose intestinal e a ausência de prática regular de exercício físico esteve associado à disbiose intestinal. A prática regular de exercício físico melhora a sensibilidade à insulina, auxilia na prevenção contra doenças cardiovasculares, além de regular o trânsito intestinal, o que pode promover uma microbiota intestinal saudável. Portanto o exercício físico deve ser incentivado para melhorar a saúde intestinal e regular outros sistemas dependentes.

Palavras-chave: atividade física ;sedentarismo ;disbiose intestinal ;doenças metabólicas.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre sofrimento emocional associado à diabetes e compulsão alimentar em mulheres com e sem obesidade.

RAFAELLA ESTEFANI MORIAL DOS SANTOS[1]; GEÓRGIA DAS GRAÇAS PENA[1]; ANA FLÁVIA DE SOUSA SILVA[1]; FERNANDA RODRIGUES DE OLIVEIRA PENAFORTE[2]; CAMILA CREMONEZI JAPUR[1]. 1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO, UBERABA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Pessoas com Diabetes Mellitus tipo 2 (DM2) vivenciam desafios significativos no cotidiano, com destaque na alimentação. As crenças e restrições alimentares percebidas podem levar a experiências alimentares negativas e sofrimento emocional (culpa, frustração e perda de prazer em comer). Por outro lado, a compulsão alimentar, comum nessa população, pode ser disparada para fuga de experiências emocionais negativas ou como tentativa de regulação emocional. O objetivo deste estudo é avaliar a associação entre sofrimento emocional relacionado ao diabetes e compulsão alimentar em mulheres com e sem obesidade.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal com 203 mulheres adultas com DM2. A amostra foi categorizada pelo IMC $\geq$ 30kg/m^2 (com obesidade – n=132, 65%). A presença de comportamentos e gravidade da compulsão alimentar foram avaliadas pela Escala de Compulsão Alimentar Periódica, e o sofrimento emocional relacionado à DM2 pela versão brasileira da escala *Problems Areas in Diabetes* (B-PAID). Os dados foram coletados online pela plataforma RedCap. Para comparação entre grupos (com e sem obesidade) foram utilizados os testes t de student ou Mann Whitney. Modelos de regressão logística foram estimados com categorização da compulsão alimentar – ponto de corte >18 pontos (variável dependente) e sofrimento emocional como variável independente (modelo 1: variável contínua utilizando escore total B-PAID e modelo 2 como variável categórica, considerando P75 para divisão dos grupos), ajustando por presença de obesidade, idade, tempo de diagnóstico e atendimento nutricional recente. Foi adotado o nível de significância de 5%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da instituição, certificado pelo CAAE nº 56464422.3.0000.5440.

RESULTADOS

A compulsão alimentar foi identificada em 36,5% da amostra total, sendo mais prevalente no grupo com obesidade (47%), que apresentou menor idade, maior frequência de outros diagnósticos clínicos, de uso de dietas como tratamento e de acompanhamento nutricional recente. O sofrimento emocional relacionado à diabetes não diferiu significativamente

entre os grupos, porém a pontuação na subescala "Problemas relacionados à alimentação" foi maior no grupo com obesidade. Houve associação significativa entre sofrimento emocional e compulsão alimentar em ambos os grupos. No grupo sem obesidade, cada ponto na B-PAID aumentou em 6% a chance de compulsão alimentar, enquanto no grupo com obesidade, o aumento foi de 2%. Mulheres com maior sofrimento emocional apresentaram 9 vezes mais chances de compulsão alimentar no grupo sem obesidade e 3,6 vezes mais chances de compulsão alimentar no grupo com obesidade.

CONCLUSÃO

Houve associação positiva entre sofrimento emocional e compulsão alimentar, principalmente no grupo sem obesidade, ressaltando a importância de considerar aspectos emocionais e comportamentais no cuidado alimentar e nutricional de pessoas com DM2, independentemente da presença de obesidade.

Palavras-chave: Diabetes Mellitus Tipo 2;Obesidade;Transtorno da Compulsão Alimentar.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Associação entre transtornos alimentares e uso do cigarro eletrônico

ARTHUR DE ALBUQUERQUE LEÃO; ADRIELE MARIA PEREIRA FRAGOSO DE ALMEIDA; DANIELA IGNACIA RIVERA PALMA; ISABELE REJANE DE OLIVEIRA MARANHÃO PUREZA; ALDO AGRA DE ALBUQUERQUE NETO.
CENTRO UNIVERSITÁRIOS CESMAC, MACEIÓ - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os transtornos alimentares (TAs) são condições psiquiátricas que alteram comportamentos e hábitos relacionados a alimentação, afetando diretamente a qualidade de vida do indivíduo. A sua prevalência é aumentada na população adolescente e em adultos jovens, onde também é crescente atualmente o uso de cigarro eletrônico. Já se sabe da associação do cigarro tradicional com as doenças psiquiátricas. No entanto há limitada informação sobre a relação entre o uso de cigarro eletrônico e a presença de TAs. Está relação é possível, pelas propriedades do tabaco estarem relacionadas a uma diminuição do apetite e consequentemente reforçar os comportamentos relacionados aos TAs. O objetivo deste estudo é avaliar a associação entre a presença de TAs e o consumo do cigarro eletrônico.

MÉTODO

Trata-se de um subestudo de um estudo transversal e analítico com universitários de Maceió, aprovado pelo comitê de ética, parecer: 6.107.018. Foi realizada a coleta de dados entre os meses de julho e dezembro de 2023 nas universidades públicas e privadas, após obtenção de termo de consentimento eletrônico, através de questionário eletrônico, envolvendo dados sociodemográficos, questionário SCOFF (*Sick, Control, One, Fat and Food*), uma ferramenta para rastreamento de TAs e avaliação tabagística. O SCOFF é composto por 5 perguntas cada uma valendo 1 pontos, sendo positivo para TA com 2 ou mais pontos. Foi considerado usuário de cigarro eletrônico aqueles que afirmaram ter feito uso no último mês. Foi comparado a presença de rastreio positivo para TA com o uso de cigarro eletrônico através do teste do Chi-quadrado, sendo considerado significativo $p<0,05$.

RESULTADOS

Foram investigados 462 universitários, dos quais 69,3% eram mulheres, 86,4% eram de universidade privada e a média de idade era 22 anos (DP 4,88). Entre os universitários, 36,1% apresentavam rastreio positivo para TAs. Dos usuários de cigarro eletrônico 38,5% apresentava rastreio positivo para cigarro eletrônico e 35,4% dos não usuários ($p=0,547$), não apresentando diferença estatística. Quanto as perguntas isoladas do SCOFF, os usuários de cigarro eletrônico afirmaram a provocar mais vômito quando se sentiam desconfortavelmente cheios (17,9% e 7,2%, $p=0,001$) e acreditavam mais estar gordos enquanto as outras pessoas diziam que estava muito magro (40,2% e 29,6%, $p=0,034$) do

que os não usuários. Comparando os sexos, a frequência de rastreamento positivo para TAs era maior entre as mulheres, 53,1%, em relação aos homens, 20,7% (p=0,002).

CONCLUSÃO

Não houve diferença entre a frequência de rastreio positivo para TAs na população universitária. No entanto, os usuários de cigarro eletrônico provocavam mais vômitos e acreditavam ter percepção de maior peso em relação a opinião das outras pessoas do que os não usuários. Quando comparado a presença de TAs e cigarro eletrônico, as mulheres mostraram relação positiva entre o uso de cigarro eletrônico e os TAs, mostrando ser uma população vulnerável a essa associação.

Palavras-chave: Cigarro eletrônico;Transtorno alimentar;Tabagismo.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Atividades obrigatórias do nutricionista na assistência nutricional e dietoterápica: uma análise de protocolos técnicos (PT) de serviços de nutrição de quatro hospitais brasileiros de ensino

HELENA CRISTINA CAMELO NASCIMENTO GUEDES; LUANA AZEVEDO DE AQUINO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UNIRIO), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O estabelecimento de PT em âmbito hospitalar otimiza a assistência nutricional, favorece a monitorização do estado nutricional dos pacientes, a efetividade dos serviços prestados à sociedade e fortalece a imagem da categoria de nutricionistas frente a equipe multidisciplinar. O objetivo do trabalho foi analisar PT de serviços de nutrição de 04 hospitais brasileiros de ensino quanto às atividades obrigatórias do nutricionista (AON) na assistência nutricional e dietoterápica em hospitais segundo a resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) 600/2018, que indica as atividades do nutricionista por área de atuação.

MÉTODOS

Trata-se de estudo descritivo dos PT de serviços de nutrição de hospitais brasileiros. Realizou-se busca na internet via buscador *google* no período de fevereiro a março de 2022 em sites de hospitais brasileiros utilizando como critérios de inclusão hospitais brasileiros de grande ou médio porte, públicos ou privados e critérios de exclusão a indisponibilidade de PT de serviço de nutrição nos sites visitados e elaboração anterior à vigência da resolução CFN nº 600/2018, chegando-se a 04 PT. O perfil dos hospitais foi realizado de acordo com o Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde (CNES). As atividades descritas nos PT foram analisadas quanto ao cumprimento das legislações que as regulamentam, sendo as AON classificadas como: totalmente contempladas, parcialmente contempladas ou não contempladas. Os critérios de classificação foram estabelecidos por nutricionista fiscal do Conselho Regional de Nutricionistas 4a Região (CRN-4) e baseados nos Roteiros de Visita Técnica, instrumentos de avaliação do exercício profissional utilizados pelo CFN.

RESULTADOS

Encontrou-se que 03 (75%) hospitais são universitários e 01 (25%) é hospital de gestão estadual com atividade de ensino. Todos são hospitais gerais e de alta complexidade. Das 08 AON, somente 03 foram consideradas totalmente contempladas nos PT avaliados: o estabelecimento e execução de protocolos técnicos do serviço, segundo níveis de assistência nutricional; a elaboração de diagnóstico de nutrição; e a realização de orientação nutricional na alta dos pacientes. Duas não são contempladas em nenhum dos PT: a interação com nutricionistas responsáveis pela produção de refeições, definindo

procedimentos em parceria e; a elaboração de relatórios técnicos de não conformidades. Prescrição dietética, registro em prontuário e supervisão das dietas não foram contempladas ou foram parcialmente contempladas em pelo menos dois PT.

CONCLUSÃO

A análise verificou que nenhum dos PT de serviço de nutrição dos hospitais brasileiros analisados contempla as AON dispostas na resolução vigente em sua totalidade. Considerando que a amostra avaliada é de hospitais de ensino, sugere-se a aproximação dos CRN com os hospitais universitários, bem como a confecção e ampla divulgação de manual orientativo de construção de PT em serviços de nutrição, com adequado rigor técnico científico.

Palavras-chave: protocolo;assistência nutricional;serviço hospitalar de nutrição;hospitais;parâmetros de referência.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Auditoria eletrônica da assistência nutricional em hospital público de grande porte

CLÁUDIA CRISTINA SALIMON; CRISTINA DE SOUZA MARQUES; ROSIRIS ROCO ALONSO; VERUSKA MAGALHÃES SCABIM; FÁTIMA APARECIDA CASTANHEIRA. HCFMUSP, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Auditorias na saúde são procedimentos que visam avaliar a qualidade da informação no Prontuário Eletrônico do Paciente (PEP) e propor ações de melhorias. O registro adequado da da assistência nutricional visa zelar pela excelência e proporcionar aos membros da equipe multiprofissional informações precisas do atendimento ao paciente. Em 2017 com a Implantação do Sistema de Informação Hospitalar a Divisão de Nutrição e Dietética (DND) criou no módulo PEP os formulários de assistência nutricional "Aferição, Triagem Nutricional, Evolução Dietoterápica, Orientação de Alta" entre outros . Em 2019 o método de auditoria interna da assistência nutricional foi transposto do formato manual para o eletrônico. O objetivo do estudo foi descrever a implementação da auditoria no formato eletrônico em ambiente hospitalar.

METODOLOGIA

Estudo descritivo que relata as etapas da implementação realizada no primeiro semestre de 2023: revisão do instrumento para coleta de dados, operacionalização da auditoria informatizada, implementação dos resultados em painel eletrônico de indicadores e melhorias incorporadas resultantes da implementação.

RESULTADOS

Os nutricionistas auditores revisaram e ajustaram o formulário Google de coleta de dados que passou de 23 questões para 48 em 2023, refinando a coleta por meio de respostas condicionadas. Para operacionalização da auditoria, ajustou-se o número da amostra de 100% para 30% de cada uma das unidades avaliadas por mês, seguindo definições corporativas instituídas de 2023, diminuindo em 40% a carga horária para auditar. Criado o painel de resultados, pela ferramenta gratuita looker studio, com dados de 1218 prontuários avaliados no primeiro semestre de 2023. Os gráficos e tabelas personalizados permitem aplicar filtros para visualizar dados específicos como porcentagem de conformidades e não conformidades, seus motivos, mês auditado, total de pacientes por especialidade e evolução mensal dos indicadores. A implantação da ferramenta emergente looker studio possibilitou a visualização de dados de forma clara e intuitiva e com informações em tempo real. A plataforma possibilitou a inclusão de novas combinações de dados e cálculos, gerando insights para tomada de decisões baseada em dados.

CONCLUSÃO

O relato fornece a visão das melhorias implementadas na auditoria eletrônica do PEP e permitiu propor a remodelação dos formulários da assistência nutricional no PEP, direcionando os planos de ação para Melhoria na qualidade do registro do atendimento.

Palavras-chave: Auditoria Clínica;Prontuário Eletrônico do Paciente;Auditoria em Nutrição;Assistência Nutricional ;Qualidade.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

A utilização de ômega-3 como um complemento terapêutico no tratamento do transtorno afetivo bipolar.

ANNA BEATRIZ CONCEIÇÃO DE SOUZA; LUANA KAROLINE FURTADO SILVEIRA; MONIQUE ISLAYNNE PANTOJA PEREIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A causa subjacente do Transtorno Bipolar (TB) ainda não é totalmente esclarecida, mas há evidências de que a sinalização inflamatória desempenha um papel significativo nessa condição. Reduzir a inflamação é fundamental no tratamento desse transtorno, e é nesse contexto que entram em cena os ácidos graxos, que desempenham um papel auxiliar em diversos mecanismos. Logo, o objetivo deste trabalho é esquematizar o papel do Ômega-3 no co-tratamento do Transtorno Afetivo Bipolar.

METODOLOGIA

Este estudo é uma revisão integrativa qualitativa que analisou artigos de revisão, relatos de casos e estudos epidemiológicos. Os documentos foram selecionados nas bases de dados Biblioteca Virtual em Saúde (BvS), PubMed e Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (Lilacs). Os critérios de inclusão abrangiam trabalhos relacionados ao uso de ômega 3 no tratamento do transtorno bipolar, publicados entre 2019 e 2023, nos idiomas inglês e português, e com descritores "Transtorno bipolar" e "Ácidos graxos ômega 3". Doze artigos atenderam a esses critérios e foram incluídos na pesquisa. Foram excluídos estudos que não se relacionavam com o uso de ômega 3 no transtorno bipolar ou que abordavam outros distúrbios de humor, resultando na exclusão de 42 estudos, sendo 15 da BvS, 10 da PubMed e 17 da Lilacs. Vale destacar que a escassez de estudos compatíveis com os critérios estabelecidos representou um desafio significativo na condução e conclusão desta pesquisa.

RESULTADOS

A presença de inflamação é um marcador fundamental no Transtorno Bipolar (TB), uma vez que pacientes apresentam elevações substanciais em marcadores pró-inflamatórios, tanto no sistema central quanto no periférico. Os ácidos graxos poli-insaturados Ômega-3 têm sido incorporados como parte do tratamento do Transtorno Bipolar devido à sua capacidade de reduzir a inflamação por meio de diversos mecanismos. Isso inclui a inibição da quimiotaxia e a modulação na produção de eicosanóides e citocinas inflamatórias. O TB é caracterizado por oscilações de humor extremas, que envolvem episódios de mania e depressão. Algumas pesquisas sugerem que a suplementação de ácidos graxos Ômega-3, especialmente o ácido eicosapentaenoico (EPA), pode desempenhar um papel na estabilização do humor. Essa intervenção pode potencialmente reduzir a frequência e a intensidade dos episódios maníacos e depressivos em indivíduos

com TB. Isso se deve, em parte, às propriedades anti-inflamatórias do EPA e à sua influência na neurotransmissão, fatores que podem contribuir para essa estabilização.

CONCLUSÃO

A inclusão do Ômega-3 como um elemento no tratamento do Transtorno Bipolar é reconhecida como uma abordagem complementar de grande importância. É fundamental destacar que os ácidos graxos não devem substituir os medicamentos prescritos ou a terapia, mas sim serem incorporados como parte complementar de uma estratégia terapêutica abrangente.

Palavras-chave: Transtornos mentais;;Ácido Eicosapentaenoico;;saúde mental.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação comparativa de métodos de estimativa de altura em adultos internados

SANDRA MARIA DOS SANTOS FIGUEIREDO[1]; HELOISY ANDREA DA COSTA BRASIL[2]; LUANA CRISTINA COSTA DE MIRANDA[2]; MILENA DE FÁTIMA MONTEIRO LOPES[2]; RHAISSA PINHEIRO FERREIRA[2]; KELLY LAYLA DA SILVA GUTERRES[2]. 1. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DA PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A internação em saúde mental é considerada um recurso de cuidado em saúde estratégico e necessário em casos em que os usuários estão em risco de vida ou situações em que serão necessárias intervenções em quadros clínicos que demandam o suporte hospitalar. As medidas antropométricas como peso e estatura são importantes para a avaliação e acompanhamento nutricional de pacientes internados, sendo de fácil obtenção e baixo custo, além de necessárias para o cálculo de necessidades nutricionais. Desta forma, o objetivo do presente estudo foi comparar os métodos de estimativa de altura para adultos internados na clínica psiquiátrica de um hospital de referência a fim de identificar qual o método que mais se aproxima da altura padrão.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo de caráter transversal, descritivo e analítico, realizado na clínica psiquiátrica de um hospital de referência, em novembro de 2023. A amostra foi obtida por conveniência, realizada com indivíduos adultos, de ambos os sexos, de 18 a 59 anos, que estivessem em condições de realizar a avaliação antropométrica e que assinaram do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Foram coletados dados de identificação do paciente e antropométricos como estatura (E) através do estadiômetro digital Avanutri, semi envergadura (SE) e altura do joelho (AJ) com a utilização de fita métrica inelástica, de acordo com as variáveis contidas nas fórmulas de estimativa de altura selecionadas no estudo. Os dados foram tabulados e calculados no Microsoft Excel. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob parecer n° 5.742.841.

RESULTADOS

Participaram do estudo um total de 27 indivíduos, sendo 56% do sexo feminino (n=15) e 44% do sexo masculino (n=12). A média de idade da amostra foi de 39±10,97 anos. Com relação aos métodos de estimativa de altura, foi verificado que tanto no sexo masculino quanto no sexo feminino o método de SE e a AJ apresentaram resultados homogêneos e semelhantes com a E real, tendo pouca disparidade e variabilidade quando comparados.

Apesar disso, parte da amostra apresentou desvios significativos sendo 20% (n=3) no sexo feminino e 25% (n=3) no sexo masculino.

CONCLUSÃO

Os métodos de SE e AJ demonstraram consistência e proximidade com a estatura real em ambos os sexos. No entanto, é importante destacar que uma parcela da amostra apresentou desvios significativos entre as estimativas utilizadas. Essas diferenças sugerem a necessidade de cautela ao utilizar esses métodos em certas circunstâncias. Pois, embora tenham se mostrado eficazes para a maioria dos participantes, é importante considerar as limitações identificadas, indicando a importância de abordagens personalizadas na estimativa de altura.

Palavras-chave: Saúde Mental;Avaliação Nutricional;Antropometria.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação da capacidade antioxidante da dieta (CATd) de mulheres com síndrome do ovário policístico e excesso de peso

JÚLIA ZERBETTO RAMOS[1]; ROSANA MARIA DOS REIS[1]; AMANDA MARTINS BAVIERA[2]; ANDRÉ LUIZ FERREIRA DE FREITAS[2]; ANDERSON MARLIERE NAVARRO[1]. 1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP), RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA (UNESP), ARARAQUARA - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A síndrome do ovário policístico (SOP) é uma desordem endócrina que afeta mulheres em idade reprodutiva e pode causar uma variedade de sintomas, incluindo irregularidades menstruais, acne, aumento de pelos no corpo e dificuldades na ovulação, impactando significativamente a fertilidade. Além disso, a SOP está associada a complicações metabólicas, como resistência à insulina, podendo levar ao desenvolvimento de diabetes tipo 2 e problemas cardiovasculares. A Capacidade Antioxidante da Dieta (CATd) refere-se à capacidade que os alimentos têm de fornecer antioxidantes, substâncias que combatem os radicais livres e ajudam a manter o equilíbrio oxidativo no corpo. Uma dieta rica em frutas, legumes, verduras, nozes e sementes geralmente contribui para uma CAT mais elevada, proporcionando uma variedade de compostos antioxidantes. Diversos estudos científicos têm evidenciado a correlação entre uma alta CAT e a redução do risco de doenças crônicas, destacando a importância de uma alimentação balanceada e rica em nutrientes antioxidantes. O objetivo deste estudo foi avaliar a CATd de mulheres com síndrome do ovário policístico e excesso de peso.

MÉTODOS

Foi avaliado o consumo alimentar de 26 mulheres diagnosticadas com SOP e excesso de peso no Ambulatório de Síndrome do Ovário Policístico localizado no Centro de Saúde Escola (CSE) no município de Ribeirão Preto-SP. Para a análise do consumo alimentar foi aplicado um recordatório de 24 horas (R24h) com as participantes do estudo e todos os alimentos e bebidas relatados foram quantificados com auxílio do software dietbox. A CAT de cada alimento foi determinada multiplicando a quantidade relatada do alimento ou bebida, conforme registrado no R24h, pelo conteúdo antioxidante mmol/100 g do alimento ou bebida utilizando o banco de dados desenvolvido por Carlsen et al. e no final o valor obtido foi dividido por 100. Por fim, foram somados todos os valores de CAT de todos os alimentos consumidos para obter o valor da CATd. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (protocolo de número: 5.798.678) e todas as participantes assinaram o TCLE.

RESULTADOS

Em relação ao consumo alimentar das participantes, a média de consumo dos carboidratos foi de (158,04g ±76,73), totalizando (45,9% ±10,12%) do valor calórico total (VCT), a proteína obteve uma média de (74,1g ±37,95), sendo (23,28% ±6,49%) do VCT, quanto ao lipídio, a média registrada foi de (48,79g ±27,46), sendo (32,86% ±10,03%) do VCT. Podemos observar um baixo consumo de fibras (11,84 g ±7,74), segundo a quantidade proposta pelo Guia Alimentar da População Brasileira de 25g. Por fim, sobre a CAT da alimentação das participantes, a média foi de 4,827, evidenciando a falta da inclusão de alimentos que proporcionem uma variedade de compostos antioxidantes.

CONCLUSÃO

Podemos concluir que é fundamental reconhecer a interconexão entre a dieta e a saúde, incentivando escolhas alimentares que promovam a defesa do organismo contra os danos oxidativos.

Palavras-chave: Síndrome do Ovário Policístico;Saúde da Mulher;Consumo Alimentar.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação da capacidade de inibição de alfa-amilase, alfa-amiloglicosidade e glicação de proteínas de extratos de polpas e sementes de bacabas-de-leque (Oenocarpus distichus Mart.)

RODOLFO CASTILHO CLEMENTE[1]; DAVID DE PAULO FARIAS[2]; FÁBIO FERNANDES DE ARAÚJO[2]; ALEXANDRA CHRISTINE HELENA FRANKLAND SAWAYA[2]; GLÁUCIA MARIA PASTORE[2]. 1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, CAMPÍNAS - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, CAMPINAS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os compostos fenólicos são oriundos do metabolismo secundário de vegetais, tendo propriedades antioxidantes, antimicrobianas e inibidores parciais de enzimas amiloglicolíticas, assim como glicação de proteínas plasmáticas, que vem sendo alvo no desenvolvimento de agentes antidiabéticos. A bacaba-de-leque (*Oenocarpus distichus* M.) é um fruto popular na região norte do Brasil, rico em compostos fenólicos. A polpa é consumida pela população, mas as sementes são descartadas. O objetivo deste trabalho visa a avaliação da atividade inibidora de alfa-amilase (AAM), alfa-glicosidade (AAG) e inibidora de glicação de proteínas (GP) de extratos da polpa e de sementes de bacabas de diferentes localizações geográficas.

MÉTODOS

Estudo com delineamento em blocos casualizados, de caráter exploratório, avaliando inibição enzimática e não enzimática *in-vitro*. Amostras de bacabas foram colhidas em dois lugares distintos no estado do Tocantins (grupo C e grupo M) e um no Maranhão (grupo F). Os frutos foram higienizados com solução clorada e despolpados usando faca de aço inox e submetendo as polpas e sementes a liofilização. A polpa foi triturada em gral e pistilo e as sementes moídas em moinho de facas. Os extratos foram obtidos utilizando metanol, água e ácido fórmico (50:49,5:0,5 p/v), submetidos a turbólise por 01 minuto, seguidos de sonicação em cuba ultrassônica durante 10 minutos e centrifugação em centrífuga refrigerada por 5 minutos. A fração líquida foi recolhida e o processo foi repetido por mais uma vez. Toda a fração líquida foi recolhida e os extratos brutos foram submetidos a rotaevaporação até o volume inicial e submetidos às análises. A inibição enzimática de AAM e AAG foram realizadas através de enzimas oriundas de *Saccharomyces cerevisie* e determinadas por espectrofotometria e a inibição de GP foi realizada por fluorimetria. As análises foram feitas em triplicata e os resultados expressos em concentração eficiente em causar 50% de inibição (IC50, mg/ml), sendo analisados estatisticamente por análise de variância e teste post-hoc de tukey ($p<0,05$).

RESULTADOS

Na inibição de AAM, os valores de IC50 dos extratos de polpa variaram entre 0,58 e 0,78 mg/ml, enquanto ao de semente variaram entre 0,87 e 1,62 mg/ml. Na inibição de AAG, as polpas apresentaram IC50 entre 0,07 e 0,15 mg/ml, ao passo que as sementes apresentaram IC50 entre 0,88 e 1,62 mg/ml. Já na inibição de GP, os valores de IC50 das polpas foram entre 5,1 e 10,2 mg/ml e entre 10,6 e 16,5 mg/ml nos extratos de sementes. Os extratos de polpas apresentaram os menores valores de IC50 ($p<0,05$), significando maior inibição, tendo as amostras do grupo F os melhores resultados de inibição ($p<0,05$).

CONCLUSÃO

Todas as amostras apresentaram atividade inibitória de enzimas amiloglicolíticas, assim como glicação de proteínas, abrindo caminho para outros estudos que investiguem mais detalhadamente seu papel como possível adjuvante no tratamento do diabetes mellitus.

Palavras-chave: Compostos fenólicos;Bioativos;Diabetes mellitus;Capacidade antidiabética;Antiglicação.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação da capacidade de inibição de alfa-amilase, alfa-amiloglicosidade e glicação de proteínas de sementes de bacabas-de-leque (Oenocarpus distichus Mart.) submetidas a simulação de digestão in-vitro.

RODOLFO CASTILHO CLEMENTE; DAVID DE PAULO FARIAS; FÁBIO FERNANDES DE ARAÚJO; ALEXANDRA CHRISTINE HELENA FRANKLAND SAWAYA; GLÁUCIA MARIA PASTORE. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, CAMPÍNAS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os compostos fenólicos possuem propriedades antioxidantes, antimicrobianas e inibidores parciais de enzimas amiloglicolíticas. Entretanto, sua bioacessibilidade é bastante reduzida, estando pouca quantidade bioacessível para utilização pelo organismo. A bacaba-de-leque (*Oenocarpus distichus* M.) é um fruto popular na região norte do Brasil, rico em compostos fenólicos. A polpa é consumida pela população, mas as sementes são descartadas. O objetivo deste trabalho visa a avaliação da atividade inibidora de alfa-amilase (AAM), alfa-glicosidade (AAG) e inibidora de glicação de proteínas (GP) de sementes de bacabas submetidas a simulação de digestão in-vitro.

MÉTODOS

Estudo inteiramente casualizado, avaliando inibição enzimática e não enzimática *in-vitro* de diferentes frações oriundas de diferentes etapas do protocolo da digestão *in-vitro*. Amostras de bacabas foram colhidas no estado do Maranhão. Os frutos foram higienizados com solução clorada e despolpados usando faca de aço inox e submetendo as sementes a liofilização, não sendo utilizada a polpa. As sementes foram moídas em moinho de facas. Foi preparado extrato adicionando solução salina (140 mmol NaCL e 5 mmol KCl) à amostra (1:16,5 p/v) e submetidos a turbólise por 01 minuto, sendo esta a fração bruta (FB). Após retirada uma alíquota, foi feito ajuste de ph, adicionada solução de pepsina porcina e incubação a 37ºC por 01h, sendo esta a fase gástrica (FG). Após a retirada de uma alíquota, houve novo ajuste de ph, com posterior adição de solução de extrato de bile e pancreatina porcina e incubação a 37ºC por 02 horas, sendo esta a fase intestinal (FI). Ambas FG e FI foram centrifugadas em tubo contendo membrana de filtração para eliminação de resíduos sólidos e das enzimas adicionadas. A inibição enzimática de AAM e AAG foram realizadas através de enzimas oriundas de *Saccharomyces cerevisie* e determinadas por espectrofotometria e a inibição de GP foi realizada por fluorimetria. As análises foram feitas em triplicata e os resultados expressos em concentração eficiente em causar 50% de inibição (IC50, mg/ml), sendo analisados estatisticamente por análise de variância e teste post-hoc de tukey ($p<0,05$).

RESULTADOS

Na inibição de AAM, somente a FB apresentou resultado de IC50 aceitável, sendo de 16,91 mg/ml. Na inibição de AAG, os resultados de IC50 foram de 1,3 mg/ml para FB significativamente menor que as frações FG e FI ($p<0,05$), que tiveram IC50 de 18 mg/ml e 7,8 mg/ml, respectivamente. Já na inibição de GP, somente a FB apresentou resultado de IC50 aceitável, sendo de 60 mg/ml. As frações FG e FI apresentaram atividade inibitória bastante reduzida nas inibições de AAM e GP, não sendo possível obter valor de IC50.

CONCLUSÃO

Todas as frações brutas apresentaram inibição nas análises efetuadas, sendo somente a inibição de AAG onde se observou inibição importante nas demais frações de digestão, ilustrando a alteração da bioacessibilidade dos compostos bioativos após processo digestório.

Palavras-chave: Bioacessibilidade;Diabetes mellitus;Capacidade antidiabética;Antiglicação;Infogest.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação da composição corporal de mulheres com Síndrome dos Ovários Policísticos

REBECA RODRIGUES MACHADO; JÚLIA ZERBETTO RAMOS; ROSANA MARIA DOS REIS; ANDERSON MARLIERE NAVARRO. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Síndrome dos Ovários Policísticos é uma doença endócrina metabólica que afeta cerca de 6 a 19% das mulheres em idade reprodutiva com diagnóstico feito a partir de pelo menos dois de três critérios de Rotterdam, que consiste em hiperandrogenismo clínico ou bioquímico, irregularidade menstrual e exame por imagem.

Mulheres diagnosticadas com SOP apresentam resistência à insulina, e consequente risco para o diabetes, obesidade, hipertensão, doenças cardiovasculares (DCV), alterações de sono e emocionais, interferindo na qualidade de vida das mulheres. Sabendo que mulheres portadoras da síndrome são afetadas por várias alterações metabólicas, dentre elas um acúmulo maior de tecido adiposo, o objetivo deste estudo é avaliar o estado nutricional de mulheres portadoras de SOP através da antropometria e avaliação da composição corporal.

MÉTODOS

Foi realizada uma avaliação antropométrica em 28 mulheres com excesso de peso no Ambulatório de Síndrome do Ovário Policístico localizado no Centro de Saúde Escola (CSE) no município de Ribeirão Preto-SP. Foram coletados dados de peso, circunferências da cintura, pescoço e avaliação da composição corporal por Bioimpedância (BIA). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da HCRP-USP (protocolo de número: 5.798.678) e todas as participantes assinaram o TCLE.

RESULTADOS

Foram selecionadas 28 participantes, sendo que 14,3% (n=4) tinham obesidade grau II; 42,8% (n=12) obesidade grau I e 42,8% (n=12) foram classificadas com sobrepeso. Sendo assim, a média foi de 30,68 kg/m² - obesidade grau I. Em relação à avaliação da composição corporal através da BIA, a média de Massa Gorda (MG) foi de 63,7%±4,18 e 37,2%±6,75 de Massa Livre de Gordura (MLG). Dado importante, visto que a MG acima de 32,5% é considerado alto risco para hipertensão. Sobre o estado de hidratação,

a média foi de 37,1±4,07 litros, sendo abaixo do mínimo esperado de hidratação, que é de aproximadamente 45% para mulheres, o que seria em litros de pelo menos 37,35. Além disso, a média para circunferência do pescoço foi de 35,96cm, fator de risco para maior desenvolvimento de DCV quando este está acima de 34 cm. Destaca-se também, a média obtida pela circunferência da cintura, que foi de 88,10±9,94 cm, considerando como ponto de corte para risco de DCV 80cm para mulheres.

CONCLUSÃO

Portanto, fica evidente que mulheres com SOP apresentam maior percentual de gordura e de medidas corporais favorecendo maior risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares, demandando maior atenção nutricional.

Palavras-chave: Síndrome dos Ovários Policísticos;Saúde da Mulher;Antropometria.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação da hidratação corporal em idosos institucionalizados: mensuração da água corporal total pela bioimpedanciometria.

BIANCA RUFINO PIMENTA; THAMARA RODRIGUES MELO DOS SANTOS; MARIA FRANCISCA DA CONCEIÇÃO MACIEL TARGINO; CÍNTHIA KARLA RODRIGUES DO MONTE GUEDES. UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOÃO PESSOA - PB - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A água, componente mais abundante no corpo humano, desempenha um papel vital na manutenção da saúde, estando presente em todas as células e tecidos. Apesar de sua importância, muitas vezes é negligenciada nas recomendações dietéticas, particularmente quando direcionada à população idosa. No contexto do cuidado aos idosos, as Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPIs) assumem um papel crucial no zelo pela saúde dessa faixa etária. Deste modo, o objetivo do presente trabalho foi avaliar o grau de hidratação corporal de idosos institucionalizados.

MÉTODOS

A pesquisa foi realizada em três ILPIs situadas no Município de João Pessoa na Paraíba. No estudo, participaram indivíduos com 60 anos ou mais, de ambos os sexos, residentes em Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPIs). Este trabalho obteve o Certificado de Apresentação de Apreciação Ética (CAAE): nº 56464222.4.0000.5188. E só se deu mediante a obtenção dos termos de consentimento livre e esclarecido, bem como as cartas de anuência. Para avaliação da composição corporal foi realizada a técnica da Bioimpedância Elétrica (BIA), essa técnica de avaliação permite a mensuração da água corporal total, o grau de hidratação do indivíduo e também fornece dados sobre a massa muscular e a massa de gordura corpórea. Os dados foram organizados em uma planilha usando a plataforma Google Forms e expressos por meio de estatísticas descritivas, as quais foram analisadas utilizando o software Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) versão 23.0 para Windows. Para descrever a amostra, as informações qualitativas foram expressas em frequências absoluta e relativa. Utilizou-se o teste Fisher para avaliar associações entre variáveis categóricas, considerando resultados significativos quando $p<0,05$.

RESULTADOS

O presente estudo avaliou 114 idosos de três Instituições de Longa Permanência para Idosos do município de João Pessoa/PB. Um grupo de 34 idosos (12 homens e 22 mulheres) foram submetidos à avaliação da BIA, constatou-se que 22 deles apresentaram níveis adequados de hidratação corporal. Este índice representa 64,7% do total, dos quais 20,6% eram homens e 44,1% mulheres. Não foi identificada diferença significativa entre os sexos ($p=0,711$).

CONCLUSÃO

A partir do exposto, observa-se uma prevalência de adequação na hidratação corporal dos idosos analisados. Contudo, é crucial destacar a importância da vigilância contínua e da implementação de estratégias preventivas para evitar a desidratação, especialmente em uma população vulnerável como os idosos institucionalizados. Dessa forma, é fundamental que as ILPIs implementem práticas eficazes para garantir a ingestão suficiente de líquidos, visto os benefícios substanciais que proporciona à saúde e ao bem-estar dessa população específica.

Palavras-chave: Água corporal;Hidratação;Bioimpedância;Idosos;ILPI.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação da ingestão nutricional calórica e proteica em pacientes candidatos ao transplante hepático e fatores de risco associados

NIDIA DENISE PUCCI; MARIA AQUIMARA ZAMBONE MAGALHÃES; THAIS BALDO PATRÍCIO; MICHELLE RASMUSSEN MARTINS. INSTITUTO CENTRAL DO HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA FMUSP, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A doença hepática pode manifestar várias complicações que influenciam negativamente na ingestão alimentar e favorecem o desenvolvimento da desnutrição, principalmente por ser uma doença crônica, desta forma, este estudo teve como objetivo investigar o estado nutricional e avaliar a ingestão alimentar de indivíduos na lista de pré-transplante hepático, em atendimento ambulatorial com a nutrição e identificar possíveis fatores de risco.

MÉTODOS

Foram realizadas entrevistas para a coleta dos dados sócio demográficos, etiologia e condições clínicas da doença hepática. A avaliação calórico-proteica da ingestão alimentar foi obtida por meio do Recordatório de 24 horas e a análise realizada pelo software de nutrição Dietbox®. Para a classificação do estado nutricional foi utilizada a área muscular do braço corrigida e o índice de massa corporal, através do peso seco. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética da Instituição.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 20 pacientes, sendo 50% do sexo masculino e 50% do sexo feminino, com idade média de 50,1 ± 14,07 anos. Observou-se que as doenças hepáticas mais frequentes foram de origem alcoólica (20%), viral (20%), idiopática (20%) e de inflamação das vias biliares (20%). As complicações mais prevalentes foram a cirrose hepática (85%), ascite (75%) e encefalopatia hepática (65%). Entre os sintomas gastrointestinais relatados observou-se inapetência (20%), náuseas (35%), vômitos (35%) e saciedade precoce (10,5%). Em relação ao estado nutricional, 40% foram classificados como eutrofia e 30% como baixo peso pelo índice de massa corporal. Em relação a avaliação da área muscular do braço: 55% apresentaram eutrofia, 20% depleção leve/moderada e 25% depleção grave. O consumo calórico médio calculado foi de 1566 ± 720 Kcal e o consumo proteico médio foi de 75,9 ± 40,4 gramas. A ingestão calórica e proteica foi insuficiente em 85% e 70% dos pacientes, respectivamente.

CONCLUSÃO

Houve presença elevada de baixo peso e de alteração importante na avaliação da medida da circunferência muscular do braço relacionadas a depleção. Em relação a avaliação do consumo calórico e proteico foi observado que os pacientes não atingem as recomendações nutricionais em relação ao consumo diário destes nutrientes analisados e foram identificados diversos fatores de risco e complicações que podem estar associados ao déficit calorico-proteico, observado no consumo alimentar destes pacientes que se encontram em fila de espera para realizar transplante hepático. Desta forma, fica evidente a importância do encaminhamento precoce desses pacientes para a nutrição, para que haja uma avaliação nutricional e uma intervenção dietética adequada.

Palavras-chave: doenças hepáticas;ingestão alimentar;estado nutricional .

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação da sarcopenia em idosos institucionalizados por meio da medição da força de preensão palmar.

BIANCA RUFINO PIMENTA; THAMARA RODRIGUES MELO DOS SANTOS; MARIA FRANCISCA DA CONCEIÇÃO MACIEL TARGINO; CÍNTHIA KARLA RODRIGUES DO MONTE GUEDES. UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOÃO PESSOA - PB - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A sarcopenia emerge como um fator de risco significativo para a mortalidade em pacientes geriátricos. A abordagem mais atualizada para diagnosticar essa condição envolve a consideração de três critérios fundamentais: baixa massa muscular, diminuição da atividade física e redução da força muscular. No contexto do cuidado à pessoa idosa, as Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPIs) desempenham um papel crucial, assumindo responsabilidades essenciais no zelo por essa população. A Força de Preensão Palmar (FPP) destaca-se como um indicador confiável do desempenho em tarefas motoras entre idosos residentes em ILPIs. Diante desse cenário, o propósito deste estudo foi direcionado à avaliação de indicativo de sarcopenia em idosos institucionalizados, utilizando a FPP como medida de referência.

MÉTODOS

A pesquisa foi realizada em três ILPIs situadas no Município de João Pessoa na Paraíba. Previamente, obteve-se o Certificado de Apresentação de Apreciação Ética (CAAE) nº 56464222.4.0000.5188, os termos de consentimento livre e esclarecido e as cartas de anuência das instituições. Incluiu-se no estudo indivíduos com idade igual ou superior a 60 anos, de ambos os sexos, domiciliados nas ILPIs selecionadas. Para identificar indicativo de sarcopenia foi realizada a aferição em triplicata da FPP, com o dinamômetro manual hidráulico da marca Saehan, onde o idoso permaneceu sentado com o braço aduzido e em rotação neutra, com cotovelo flexionado a 90°, sendo adotado o maior valor obtido. Os valores de referência para indicativo de baixa força são inferiores a 20 kg e 30Kg, nas mulheres e nos homens, respectivamente. Com isso, os dados foram organizados na plataforma Google Sheets, expressos por meio de estatísticas descritivas e analisados utilizando o software Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) versão 23.0 para Windows. Quanto à amostra, as informações qualitativas foram expressas em frequência absoluta e relativa.

RESULTADOS

O presente estudo avaliou 114 idosos de três ILPIs do município de João Pessoa/PB. Na aferição da FPP, em 60 idosos avaliados (32 mulheres e 28 homens), 83,3% (n=50) apresentaram baixa força muscular. Destes, 46,7% (n=28) pertenciam ao sexo masculino

e 36,6% (n=26) ao sexo feminino. Esses resultados indicam uma alta prevalência de diminuição da força muscular, sinalizando um risco preocupante de sarcopenia.

CONCLUSÃO

A investigação sobre a sarcopenia nos idosos institucionalizados revela uma significativa diminuição da força muscular em ambos os sexos, impactando negativamente a qualidade de vida e bem-estar. O uso da FPP como indicador proporcionou evidenciar o comprometimento da funcionalidade física em grande parte dos idosos analisados. Devido a isso, torna-se essencial implementar estratégias de prevenção, detecção precoce e intervenção acerca da sarcopenia em idosos, visando promover um envelhecimento saudável e funcional.

Palavras-chave: Sarcopenia;Força muscular;Idosos;ILPI.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação de risco de transtornos alimentares em estudantes do Instituto Federal do Espírito Santo campus Alegre

LAIZ ALBINO BASTOS; MIRELLE LOMAR VIANA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO (UFES), ALEGRE, ALEGRE – BRASIL, ALEGRE - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A imagem corporal representa uma visão atribuída pelo indivíduo referente ao jeito de pensar e sentir sobre o próprio corpo e como se comportam a respeito de seus aspectos físicos. Passam a existir sentimentos negativos em relação ao corpo, tanto pela forma quanto estrutura e peso, trazendo então uma insatisfação corporal e, maior chance de transtornos alimentares, que são caracterizados como distúrbios psiquiátricos de origem multifatorial, que podem causar prejuízos à saúde do indivíduo. Os principais tipos de transtornos alimentares, anorexia nervosa, e bulimia nervosa. Adolescentes são susceptíveis ao desenvolvimento de tais transtornos uma vez que estão passando por desenvolvimento intenso, mudanças físicas, psicológicas, sociais e emocionais que causam grandes modificações em seus comportamentos, além de passar por transformações relacionadas à autoimagem influenciado pelos costumes familiares, amizades, regras sociais e culturais, socioeconômicas e pela mídia. Estudos relacionados aos transtornos alimentares, devem ser cada vez mais desenvolvidos, para identificar precocemente esses indivíduos que apresentam riscos para esses distúrbios, com finalidade de potencializar o processo de cura. O objetivo desse trabalho foi avaliar o risco de transtorno alimentar em estudantes do ensino médio.

MÉTODOS

Estudo transversal de caráter qualitativo e quantitativo. Para avaliação do grau de Insatisfação corporal, foi aplicado o Body Shape Questionnaire e identificar risco para transtornos alimentares, foi aplicado o Eating Attitudes Test. O cálculo de IMC, peso e a altura foram auto mensurados por cada aluno. Após os resultados, foi realizada entrega de folders online para os alunos como forma de ações educativas no campus. Aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisas (CEP) com Seres Humanos da UFES/Alegre, sob o número do parecer 6.091994.

RESULTADOS

Foram avaliados 134 estudantes do 1º ao 3º ano do ensino médio de ambos os sexos. A insatisfação corporal foi observada em 48,5% dos alunos avaliados e 32,08% apresentaram risco de desenvolvimento de transtorno alimentar. Mostrou que 72,38% dos adolescentes foram classificados como eutrofia e 23,13% apresentavam excesso de peso.

CONCLUSÃO

O estudo demonstrou de maneira significativa o índice de massa corporal elevada, comportamento de risco para transtorno alimentar e insatisfação corporal. Os resultados demonstraram alta e preocupante frequência de comportamentos de risco para transtornos alimentares, bem como alta prevalência de insatisfação corporal entre os adolescentes do ensino médio.Através dos resultados encontrados, demonstram a necessidade de promover mais estudos e estratégias educativas com objetivo de elaborar comportamentos alimentares saudáveis, e estimular que os adolescentes desenvolvam uma boa relação com o corpo e os alimentos, para facilitar as tomadas decisões que ainda irão enfrentar.

Palavras-chave: Transtornos alimentares;Adolescentes;Imagem corporal;Insatisfação corporal.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação do consumo alimentar de crianças e adolescentes que vivem com HIV atendidas em ambulatório de pediatria de um Hospital Universitário de São Luís-MA

DEBORAH LIA MALEIROS ABREU; NAYRA ANIELLY CABRAL CANTANHEDE; EDYVÂNIA SANTOS SERRA; JEMIMA FIAL DE ALMEIDA; SUELI ISMAEL OLIVEIRA DA CONCEIÇÃO; DEYSIANNE COSTA DAS CHAGAS. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUIS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O estado nutricional de crianças e adolescentes vivendo com Vírus da imunodeficiência humana (HIV) é caracterizado principalmente pela perda de peso e desnutrição e pode estar relacionado ao consumo alimentar inadequado. Considerando que uma alimentação inadequada tem impacto negativo na saúde deste público, esta pesquisa tem como objetivo avaliar o consumo alimentar de crianças e adolescentes que vivem com HIV, as quais foram atendidas no Hospital Universitário Materno Infantil em São Luís.

MÉTODOS

Estudo descritivo com 21 pacientes de 0 a 19 anos que vivem com HIV, atendidos de 2022 a 2023 no ambulatório de nutrição do HUMI-UFMA. Não foram incluídos aqueles que não tinham dados de consumo alimentar, realizou-se entrevista com os responsáveis e foram coletados dados sobre características demográficas, clínicas e o Recordatório Alimentar 24H (RA24H) das crianças. Para a classificação do estado nutricional, foram utilizadas informações de idade e peso. Para reduzir o viés de recordação e ajudar a identificar as porções referidas pelos entrevistados, foram utilizados álbuns fotográficos. A ingestão é determinada por medições domiciliares e convertidas em unidades de peso ou volume usando estimativas de consumo alimentar domiciliar com o auxílio da Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras. Realizou-se análise estatística descritiva e utilizou-se o programa estatístico STATA 14.0. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética e pesquisa com número de parecer 6.293.813.

RESULTADOS

A média de idade dos participantes foi 99,3±43,1 meses. No que se refere ao estado nutricional, um paciente tinha muito baixo peso para idade, 1 baixo peso para idade, 9 peso adequado para idade e 10 peso elevado para idade. A média de quilocalorias consumidas pelos participantes, de acordo com o processamento dos alimentos foi de: alimentos in natura (137,37±143,96), ingredientes culinários processados (53,66±53,23), alimentos processados (199,63±141,01) e alimentos ultraprocessados (456,96±342,51). Quanto a média de gramas consumidas de macro e micronutrientes, foi de: proteínas (8,41±15,51), lipídeos (6,81±15,49), carboidratos (24,80±39,29), fibras (1,65±3,02),

cálcio (27,54±60,31), magnésio (0,47±3,69), manganês (0,01±0,02), fósforo (9,57±42,99), potássio (6,39±55,04), tiamina (0,12±0,40) e riboflavina (0,12±0,71).

CONCLUSÃO

A análise do consumo alimentar revelou elevado consumo de alimentos ultraprocessados, maior consumo de carboidratos e lipídios e baixo consumo de micronutrientes. Apesar da quantidade adequada de refeições, a qualidade da alimentação diminui proporcionalmente, principalmente devido ao alto consumo de alimentos ultraprocessados, podendo levar a criança e o adolescente que vivem com HIV a apresentar um estado nutricional inadequado.

Palavras-chave: HIV;Ingestão alimentar;Criança ;Aadolescente.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação do consumo alimentar de pacientes com atrofia muscular espinhal 5q atendidos em um serviço de referências em doenças raras no estado do Pará

ADLYA DE SOUSA MELO[1]; RAÍSSA STEFANY RODRIGUES DOS REIS[1]; ARA RÚBIA COSTA GONÇALVES[2]; LUIZ CARLOS SANTANA DA SILVA[1]; ISABEL CRISTINA NEVES DE SOUZA[2]; TÊMIS MARIA FÉLIX[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ (UFPA), BELÉM, PARÁ - BRASIL, BELÉM - PA - BRASIL; 2. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO BETTINA FERRO DE SOUSA (HUBFS/UFPA), BELÉM, PARÁ - BRASIL, BELÉM - PA - BRASIL; 3. HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE (HCPA) - PORTO ALEGRE, RIO GRANDE DO SUL - BRASIL, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A atrofia muscular espinhal (AME) é uma doença rara genética neurodegenerativa com padrão de herança autossômico recessivo e causada por variantes patogênicas no gene *Survival Motor Neuron-1 (SMN1)*. A AME é caracterizada pela perda de neurônios motores alfa no tronco cerebral e na medula espinal, o que causa sinais clínicos como hipotonia, comprometimento respiratório, escoliose, ausência de reflexos e problemas gastrointestinais como constipação, refluxo, mastigação e deglutição prejudicada.

MÉTODOS

Estudo transversal, descritivo e observacional, realizado no Hospital Universitário Bettina Ferro de Souza, de dezembro de 2021 a junho de 2022. O consumo alimentar foi realizado através do Questionário de Frequência Alimentar, tendo como base para o desenvolvimento o Guia Alimentar da População Brasileira. Além disso, foi aferido peso e estatura para cálculo do índice de massa corporal (IMC), e coleta de características clínicas a partir dos prontuários. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do Hospital Universitário João de Barros Barreto/UFPA, nº do CAAE: 70506223.2.0000.0017.

RESULTADOS

Participaram do estudo 10 indivíduos com média de idade de 8,3 (± 5,6) anos, sendo 70% do sexo feminino e 30% do sexo masculino. Cerca de 60% (n=6) apresentavam constipação intestinal, 40% (n=4) dificuldades na mastigação e deglutição e 20% (n=2) apresentavam refluxo gastroesofágico. Segundo a classificação do IMC, 60% se encontravam em estado de eutrofia, 20% em desnutrição e 20% em sobrepeso. O consumo de alguns alimentos presentes nos grupos alimentares se destacou pelo baixo consumo, onde cerca de 90% dos indivíduos relataram não consumir farelo de aveia. No grupo de leguminosas, verduras e legumes, a cenoura foi o único alimento mais consumido semanalmente (50%). No grupo de frutas, a mais consumida diariamente foi a banana (50%). Foi possível observar uma baixa frequência no consumo de alimentos enlatados

(90%) e refrigerantes (60%). No entanto, o consumo semanal de frituras foi relevante (70%).

CONCLUSÃO

Este estudo apresenta dados que ainda não tinham sido avaliados em pacientes com AME atendidos no HUBFS. As características clínicas condizem com a literatura. A respeito do estado nutricional e frequências alimentar, se faz necessário acompanhamento e orientação nutricional, voltada à conscientização sobre alimentação. Este manejo não depende apenas da equipe clínica multidisciplinar que atende o paciente, mas também da participação ativa do próprio paciente e de seus familiares. A limitação de informações sobre o estado nutricional deve ser considerada nas futuras atualizações do manejo dietoterápico do PCDT para pacientes com diagnóstico de AME. Além disso, pesquisas multicêntricas contando com a participação de um maior número de pacientes, são necessárias para entender as reais necessidades nutricionais e energéticas, adequação de dieta juntamente com curvas de padrão de crescimento e composição corpórea para AME.

Palavras-chave: Atrofia muscular espinhal;Frequência alimentar ;Estado nutricional.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação do consumo de ácidos graxos em indivíduos sobreviventes de Acidente Vascular Encefálico após aconselhamento nutricional baseado na Dieta Cardioprotetora Brasileira.

MARIANA MARQUES DOS SANTOS; JOANA VIRGÍNIA VILA VERDE AMORIM DE VASCONCELOS; TACY SANTANA MACHADO; SANDRA MARY LIMA VASCONCELOS. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS (UFAL), MACEIÓ - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O consumo alimentar inadequado é um contribuinte para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Os Ácidos Graxos Saturados (AGSAT) e Ácidos Graxos Monoinsaturados (AGMI) desempenham diferentes papéis no metabolismo. Embora a influência da ingestão de AGMI não esteja totalmente esclarecida, evidências indicam melhoria no perfil lipídico reduzindo fatores de risco cardiovascular. Em contrapartida, o consumo excessivo de AGSAT está associado a efeitos aterogênicos gerando efeitos cardiovasculares deletérios. A Dieta Cardioprotetora Brasileira (DiCa-Br) promove uma orientação nutricional baseada nas diretrizes brasileiras para o tratamento de doenças cardiovasculares de forma fácil e acessível. Este estudo justifica-se pela necessidade de avaliar o padrão de consumo lipídico de pacientes sobreviventes de Acidente Vascular Encefálico (AVE) que passaram por intervenção Cardioprotetora em Alagoas. O objetivo foi avaliar o consumo de AGSAT e AGMI após a prática da intervenção com a Dieta Cardioprotetora Brasileira (Dica-Br).

MÉTODOS

Trata-se de uma sub-amostra derivada de um ensaio clínico randomizado do programa de pesquisa para o SUS (PPSUS)/FAPEAL/CNPq/MS-Decit e aprovado pelo comitê de ética em pesquisa, com CAAE: 39996120000005013. Foram avaliados indivíduos de ambos os sexos, adultos e idosos, sobreviventes de AVE. A coleta de dados realizou-se no momento da internação (BL), nos hospitais de referência do Estado, e reavaliados 6 meses após alta (PBL). Os indivíduos do grupo controle (GC) receberam orientação nutricional da equipe hospitalar, enquanto o grupo intervenção (GI) recebeu orientações para uma dieta cardioprotetora de acordo com o Dica-Br. A ingestão alimentar foi estimada por inquéritos alimentares através do sistema VIVANDA®. A média dos valores de ingestão de AGSAT, AGMI, ácidos graxos poliinsaturados (AGPI) e ácidos graxos trans (AGT) na hospitalização (baseline-BL) foi comparada ao consumo estimado pelo recordatório alimentar de 24 horas e dia alimentar habitual.

RESULTADOS

Foram incluídos 46 indivíduos de ambos os sexos, que receberam orientação nutricional padrão do hospital (n=21) e orientação baseada na Dica-Br (n=25). Nesses grupos, através

do test t, foi observado que, após os 6 meses de intervenção não houve diferença significativa no consumo de AGT (p=0,794) e AGPI (p=0,197). No BL, a média de consumo foi de 0,06 mg para AGT e 13,2 mg para o AGPI, e após o período de intervenção, a média de ingestão foi de 0,05 mg e 10,8 mg, respectivamente. Análise por test t de student indica redução significativa no consumo de AGSAT (p=0,009), mas também de AGMI (p=0,036) após a intervenção. As médias de consumo passaram de 20,1 mg para 12,2 mg de AGMI e de 21,1 mg para 10,9 mg de AGSAT.

CONCLUSÃO

Após orientações nutricionais baseadas no Dica-Br, houve uma redução no consumo de AGSAT e AGMI, mas o aconselhamento não promoveu mudanças no consumo de AGT e AGPI em uma população de indivíduos sobreviventes de AVE.

Palavras-chave: Dieta;Acidente Vascular Cerebral;Ácidos Graxos;Doenças Cardiovasculares.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação do consumo de alimentos em episódios de compulsão alimentar em indivíduos com transtornos alimentares

LUCIANA TAVARES ARAGÃO DOS SANTOS; CAMILLA HADDAD; CLEVERTON MADEIRA BARBOSA; CARLOS EDUARDO FERREIRA DE MORAES; JOSÉ CARLOS APPOLINARIO; CARLA LOUREIRO MOURILHE SILVA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Episódios de compulsão alimentar caracterizam-se pelo consumo excessivo de alimentos em um curto espaço de tempo acompanhado pela percepção de falta de controle sobre a alimentação. A ausência de uma definição específica no DSM-5 do que seria uma grande quantidade de comida, levanta a necessidade de estabelecer critérios para determinar esta ingestão incomum de alimentos. Além da quantidade, poucos estudos abordam sobre quais os alimentos são consumidos durante estes episódios. Sendo assim, temos como objetivo descrever o consumo alimentar durante os episódios de compulsão alimentar em pacientes diagnosticados com transtornos do espectro de compulsão alimentar (TECA).

MÉTODOS

Foram avaliados os indivíduos na faixa etária de 18 a 60 anos com diagnóstico de bulimia nervosa (BN) e transtorno de compulsão alimentar (TCA), atendidos consecutivamente, pelo Grupo de Obesidade e Transtornos Alimentares do Instituto de Psiquiatria da UFRJ. O protocolo de estudo recebeu aprovação do Comitê de Ética Institucional do Instituto de Psiquiatria da Universidade Federal do Rio de Janeiro (CAAE: 65842817.9.0000.5263). Psiquiatras especializados em transtornos alimentares utilizaram a Entrevista Clínica Estruturada para o DSM-IV (SCID-I/P), adaptada para o DSM-5, para o diagnóstico. A avaliação do consumo durante os episódios de compulsão alimentar ocorreu por meio da entrevista clínica denominada Exame de Transtornos Alimentares (EDE) na avaliação inicial. Os alimentos foram categorizados em quinze grupos, considerando suas características nutricionais e hábitos de consumo na população brasileira. A frequência de consumo dos grupos alimentares foi comparada entre os diferentes diagnósticos. A análise estatística foi realizada por meio do teste qui-quadrado, através do sistema SPSS/21.0 - Statistical Package for the Social Sciences.

RESULTADOS

A amostra consistiu em 145 adultos, dos quais 71 foram diagnosticados com BN e 74 com TCA. Durante os episódios de compulsão alimentar, os indivíduos com BN e TCA mostraram maior frequência no consumo de doces e chocolates (62% e 64,1%, respectivamente) e aperitivos/lanches (52,1% e 52,7%, respectivamente). Também foi observado o consumo de bebidas artificialmente adocicadas, especialmente refrigerantes

(36,6% e 37,8%, respectivamente). Não foram observadas diferenças estatísticas significativas no consumo alimentar entre os diagnósticos.

CONCLUSÃO

Este estudo revelou semelhanças no consumo alimentar durante os episódios de compulsão alimentar entre os diferentes diagnósticos. Os indivíduos manifestaram uma propensão para um maior consumo de doces, chocolates, aperitivos e lanches, além de bebidas artificialmente adocicadas, durante o episódio. Alimentos esses que, usualmente, são restringidos ao longo do dia por indivíduos que realizam dietas restritivas.

Palavras-chave: Transtornos alimentares;Compulsão alimentar;Consumo alimentar;Bulimia Nervosa ;Transtorno de Compulsão Alimentar.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação do desempenho dos índices de adiposidade corporal, massa gorda relativa e de redondeza corporal na avaliação da adiposidade corporal e resistência à insulina em adultos.

MILA MEDINA AGUIAR RANGEL[1]; ISABELA SOLAR[1]; NAJLA SIMÃO KFOURI CROUCHAN[2]; RENATA GERMANO BORGES DE OLIVEIRA NASCIMENTO FREITAS[2]; BRUNO GELONEZE[1]; ANA CAROLINA JUNQUEIRA VASQUES[1]. 1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, CAMPINAS - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os índices de adiposidade corporal (IAC), de massa gorda relativa (IMGR) e de redondeza corporal (IRC) foram propostos com o objetivo de melhorar a acurácia na avaliação da adiposidade corporal e do risco cardiometabólico de populações. Contudo, o desempenho destes índices ainda carece de investigação em nosso meio. Objetivou-se avaliar se o IAC, IMGR e IRC diferem dos marcadores antropométricos tradicionais na avaliação da adiposidade corporal segundo a técnica de absorciometria por raios-X com dupla energia (DXA) e na triagem de resistência à insulina.

MÉTODOS

Estudo transversal com 276 participantes de ambos os sexos, entre 18 e 65 anos e IMC entre 18,5 e 45 kg/m², aprovado pelo Comitê de Ética (CAAE: 39037120.0.0000.5404). Considerou-se como indicadores antropométricos tradicionais: índice de massa corporal (IMC), circunferência da cintura (CC) e diâmetro abdominal sagital (DAS). O cálculo dos novos índices considerou as seguintes variáveis: IAC (circunferência do quadril e altura), IMGR (altura, CC e sexo) e IRC (CC e altura). A avaliação do percentual de gordura corporal e da quantidade de tecido adiposo visceral foi realizada por DXA. Considerou-se como resistência à insulina, o índice HOMA-IR > 2,71e foram avaliados perfis glicêmico e lipídico plasmático. Os dados foram analisados no software MedCalc versão 22.016. Para avaliar o desempenho dos novos índices em comparação aos indicadores tradicionais foram construídas curvas ROC e realizado o teste Z para comparação das áreas abaixo das curvas. O p significante foi fixado em 5%.

RESULTADOS

As medianas (p25-p75) de idade e IMC foram 29 (25-35) anos e 27,5 (22,5-33,6) kg/m2, respectivamente, sendo 34 homens e 243 mulheres. Todos os novos índices e os indicadores tradicionais de adiposidade corporal apresentaram correlação positiva, e significativa com marcadores de adiposidade corporal, HOMA-IR, glicemia e insulinemia de jejum, hemoglobina glicada, colesterol total, LDL e triglicerídeos ($p<0,001$). Na identificação do percentual de gordura corporal elevado, o IMC apresentou maior AUC (0,95±0,01) em comparação a todos os índices e indicadores ($p<0,05$ para

todos). Para o acúmulo aumentado de gordura visceral, o IRC apresentou AUC (0,92±0,02) semelhante ao IMC, CC e DAS ($p>0,05$ para todos), mas nenhum novo índice teve melhor desempenho que os indicadores tradicionais. Na identificação de resistência à insulina, a CC apresentou maior AUC (0,88±0,02) em comparação ao IMC e aos três novos índices testados ($p<0,05$ para todos), não diferindo apenas do DAS. Ademais, os novos índices não foram superiores ao DAS e ao IMC na identificação de resistência à insulina.

CONCLUSÃO

Os novos índices testados (IRC, IAC e IMGR) não demonstraram um desempenho superior em comparação com os indicadores tradicionais (IMC, CC e DAS) na detecção de resistência à insulina, bem como no diagnóstico de excesso de gordura corporal total e visceral na amostra de adultos avaliados. FAPESP 23/07121-0.

Palavras-chave: obesidade;índices de adiposidade corporal;composição corporal;perfil metabólico;antropometria.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação do efeito da suplementação de própolis verde no perfil metabólico e bioquímico de pacientes portadores de diabetes.

GABRIELA FONSECA LOPES; EDUARDA MARCELY FRANCO SOUZA; NANCY SCARDUA BINDA; SÔNIA MARIA DE FIGUEIREDO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

Introdução: A prevalência de diabetes mellitus tem aumentado no mundo. Estudos sugerem que dietas com ingestão de alimentos com alegações de propriedades funcionais auxiliam a proteção contra diabetes mellitus, câncer, doenças cardiovasculares, dentre outras. Neste contexto, alimentos ricos em compostos fenólicos, vêm ganhando destaque no mercado e na comunidade científica devido aos benefícios promovidos a saúde. Dentre esses alimentos, destaca-se a própolis, substância resinosa elaborada por abelhas *Apis Mellifera*.

Objetivo: Nesse contexto, esse estudo tem como objetivo avaliar o efeito da suplementação de extrato alcoólico de própolis verde no perfil metabólico, bioquímico, antropométrico e dietético, de portadores de diabetes mellitus.

Metodologia: O estudo foi conduzido de acordo com os princípios da Declaração de Helsinki e foi inicialmente aprovado no Comitê de Ética da UFOP, pelo número de registro CAAE 14919519.6.0000.5150. O estudo foi realizado em duas etapas, a primeira etapa trata-se de um ensaio clinico randomizado duplo cego, em que foram avaliados 62 pacientes portadores de diabetes mellitus, os voluntários foram divididos em 2 grupos, grupo placebo: voluntários que ingeriram capsula de placebo (n=31) e grupo própolis (n=31): voluntários usando a suplementação de própolis verde 1.000mg ao dia. A segunda etapa trata-se de um estudo clínico, randomizado, em que foram atendidos 22 pacientes, que receberam o placebo na primeira fase, e foram selecionados para fazer o uso a suplementação de própolis na segunda etapa. Foram realizados exames bioquímicos (glicose, hemoglobina glicada, colesterol total e frações e função hepática) no início e no final do estudo para comparação. Os dados foram testados quanto sua normalidade de distribuição através do teste Kolmogorov-Smirnov e foram expressos como média + desvio padrão da média. Foram utilizadas análises de variância (ANOVA) seguidas pelo pós-teste de Bonferroni.

Resultados e Discussões: Com base neste estudo, a ingestão diária de 1000 mg/dia de extrato de própolis verde resultou na redução da hemoglobina glicosilada nos portadores de DM na Fase 2 do estudo. Nos outros parâmetros analisados a suplementação de própolis verde não apresentou resultado significativamente estatístico.

Conclusão: Pode-se concluir que é necessário um tempo maior de suplementação de própolis verde para verificar o efeito nos parâmetros glicêmicos e metabólicos de pacientes portadores de DM, pois houve redução apenas da hemoglobina glicada.

Palavras-chave: Diabetes Mellitus;Própolis verde;Perfil metabólico.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação do estado nutricional de pacientes com lesão medular traumática utilizando o Índice de Massa Corporal

THAYS REGINA LOUZADA CUNHA OAKS; JULLYANA BRAGA MATTOS; FÁBIO RODRIGUES BARRETO; PATRÍCIA JARDIM BURGER; CRUIFF EMERSON PINTO DA SILVA. REDE SARAH DE HOSPITAIS DE REABILITAÇÃO, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Índice de Massa Corporal (IMC) por ter baixo custo, não ser invasivo e ter boa aplicabilidade clínica é amplamente utilizado para avaliação nutricional. Indivíduos com lesão medular (LM) geralmente apresentam maior percentual de gordura e menor percentual de massa magra por unidade de massa corporal em comparação com a população sem deficiência. Por isso estudos vêm sendo realizados para estimar pontos de cortes ajustados do IMC para a população com LM capazes de predizer as alterações metabólicas e de composição corporal. Os objetivos desse trabalho foram estabelecer o estado nutricional de pacientes com lesão medular traumática, a partir de diferentes critérios de classificação do IMC e avaliar sua associação com alterações bioquímicas.

MÉTODOS

Estudo transversal, retrospectivo, com pacientes com lesão medular traumática atendidos no Centro de Neurorreabilitação Sarah Fortaleza, com idade entre 18 e 60 anos. Os dados foram obtidos a partir do prontuário eletrônico, com as informações registradas no período de 2014 a 2022. Foram coletados dados antropométricos, sociodemográficos, sobre a lesão medular (tempo, nível e gravidade) e bioquímicos. O IMC foi obtido foi classificado conforme os critérios da OMS e NutriNord_SCI. Utilizou-se o teste de correlação de Pearson para avaliar a correlação entre o IMC e as variáveis sociodemográficas e bioquímicas. As variáveis numéricas foram comparadas com o teste T-Student não pareado e as não numéricas com o teste qui-quadrado. Foi utilizado o software SPSS versão 21, adotando-se como significantes valores de $p < 0,05$.

RESULTADOS

Foram incluídos 1039 pacientes com idade média de 38 anos (± 9,7 anos; 85% homens). Houve maior frequência de paraplégicos (73%), AIS A (66%), com tempo de lesão superior a 1 ano (77%). Observou-se correlação positiva entre o IMC e a idade ($p = 0,000$), os paraplégicos tiveram IMC superior aos tetraplégicos (24,1 vs 23,4; $p = 0,034$) e o IMC foi diferente entre os grupos conforme a gravidade da lesão medular. No subgrupo dos pacientes tetraplégicos, de acordo com os pontos de corte para a população geral, houve associação significativa do IMC com o LDL-colesterol (0,013). Já considerando os pontos de corte ajustados, entre estes pacientes, o IMC associou-se significativamente à glicemia de 120 minutos (0,034). O IMC dos pacientes associou-se

aos triglicerídeos nos dois pontos de corte (0,029; <0,01). Nos paraplégicos, independente dos pontos de corte utilizados, o IMC foi associado ao colesterol total (<0,01), LDL-colesterol (0,039; <0,01), triglicerídeos (<0,01; <0,01) e hemoglobina glicada (<0,01; <0,01). Neste subgrupo, a glicemia de jejum associou-se ao IMC considerando o ponto de corte para a população geral (0,026).

CONCLUSÃO

Nos pacientes paraplégicos o IMC apresentou boa associação com as variáveis bioquímicas independente do ponto de corte utilizado. Já nos tetraplégicos, foram observadas poucas associações mesmo com os pontos de corte ajustados.

Palavras-chave: Antropometria;Obesidade;Sobrepeso;Traumatismos da medula espinhal;Biomarcadores.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação do estado nutricional e do risco cardiovascular em universitários: Por que precisamos estar atentos?

THAÍS OTRANTO DIAS; DEISE BRESAN; PATRICIA VIEIRA DEL RÉ; PRISCILA MILENE ANGELO SANCHES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O ingresso na universidade pode acarretar mudanças de vida que potencialmente aumentam o risco de problemas de saúde entre os estudantes, principalmente doenças cardiovasculares (DCV), uma vez que têm sido relatados altos índices de tabagismo, obesidade, alimentação desequilibrada, baixos níveis de atividade física, entre outros fatores de risco modificáveis dentro deste grupo. O objetivo deste estudo foi descrever o estado nutricional, prevalência de obesidade abdominal e fatores associados em estudantes universitários.

MÉTODOS

Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa Envolvendo Seres Humanos da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), com CAAE nº 61363416.5.0000.0021. O estudo caracteriza-se como transversal, com uso de dados secundários oriundos dos prontuários de estudantes atendidos em ambulatório de nutrição de uma universidade de Mato Grosso do Sul entre 2016 e 2019. Os dados antropométricos incluíram medidas de peso, estatura, circunferência da cintura (CC), e dobras cutâneas. A ingestão energética, de lipídios e carboidratos, foi avaliada por meio de recordatório alimentar de 24 horas e analisada conforme preconizado pelas *Dietary Reference Intakes* (DRIs). Os dados foram analisados por meio do software Stata 16.0, com uso de estatística descritiva. As análises brutas e ajustadas foram realizadas através de regressão de Poisson com variância robusta, calculando-se as razoes de prevalência e seus respectivos intervalos de confiança (95%), sendo consideradas variáveis com significância estatística aquelas que apresentaram valor de $p<0,05$.

RESULTADOS

73,0% dos universitários eram mulheres e a faixa etária mais prevalente foi de 18 a 23 anos. 50,3% dos estudantes foram classificados como eutróficos pelo Índice de Massa Corporal (IMC), porém foi identificada uma prevalência de excesso de peso de 41,0% (25,0% de sobrepeso e 16,0% de obesidade). O percentual de gordura corporal estava acima do recomendado em 84,1% da amostra, e 34,0% apresentavam risco para DCV segundo a CC. Curiosamente, a maioria dos acadêmicos apresentou consumo energético insuficiente (61,1%) e ingestão adequada de lipídios (61,8%) e carboidratos (52,8%). A prevalência de obesidade abdominal foi menor entre os eutróficos quando comparados aos com sobrepeso (6,9% versus 59,3%, $p<0,01$) e aos obesos (6,9% versus 100%,

p<0,01). A obesidade abdominal foi 1,79 vezes maior entre os estudantes com comportamento sedentário quando comparados aos fisicamente ativos.

CONCLUSÃO

O estudo destaca a necessidade de estratégias nutricionais, incentivo à atividade física, promoção de ambiente alimentar adequado, entre outras atividades de promoção à saúde, a fim de reverter o cenário atual e prevenir a alta incidência de DCV e outras doenças crônicas à medida que este grupo populacional envelhece.

Palavras-chave: circunferência abdominal;consumo alimentar;índice de massa corporal.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação do índice de conicidade como preditor de risco cardiometabólico em adultos do Vale do Submédio São Francisco

GRAZIELE BRITO DE SENA; THAÍS NUNES ALVES REIS; THAINÁ OLIVEIRA DOS SANTOS; ALANA MILLENA LOPES SAMPAIO; ANDREA MARQUES SOTERO; MATHEUS SOBRAL SILVEIRA. UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO, PETROLINA - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As doenças cardiometabólicas são patologias multifatoriais que se originam de alterações genéticas ou por influência dos hábitos de estilo de vida do indivíduo. Atualmente, as Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) são as principais causas de óbito no mundo, representando no Brasil 54,7% das causas dos óbitos registrados nos últimos anos. Dentre os indicadores de risco cardiometabólico, podem ser citados o Índice de Massa Corporal (IMC), Circunferência da Cintura (CC), Circunferência do Pescoço (CP) e Razão Cintura-Estatura (RCE), além do índice de conicidade (IC), medida atualmente pouco utilizada que correlaciona a circunferência da cintura, o peso corporal e a altura. Mediante ao exposto, o presente estudo teve como principal objetivo avaliar o Índice de Conicidade como preditor de risco cardiometabólico de indivíduos adultos no Vale do Submédio São Francisco e associá-lo com fatores socioeconômicos e indicadores antropométricos.

MÉTODOS

Estudo de corte transversal, realizado na cidade de Petrolina-PE, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o parecer número CAAE 58360616.6.0000.5207. Amostra foi composta por 50 indivíduos adultos de ambos os sexos biológicos, com idade de 18 a 59 anos. Coletados dados socioeconômicos e antropométricos por meio de peso (kg), estatura (m) para verificar o IMC, além da CC e CP. O IC foi calculado mediante fórmula: IC = CC (cm)/ 0,109 √Peso (kg)/estatura (m), utilizado como ponto de corte para discriminar o risco cardiometabólico em mulheres o valor de 1,18 e para homens, 1,25. Foram avaliadas as associações do IC com os indicadores antropométricos IMC, RCE e CC. O nível crítico para determinação do p valor foi de 5%. Todas as análises foram realizadas no programa Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) versão 22.

RESULTADOS

Amostra foi composta por adultos com idade média de 41,72 anos (DP ± 9,74), sendo 80% do sexo feminino, pardos (60%), com renda familiar de 1 a 2 salários-mínimos (56%) e escolaridade com ensino médio completo (46%). Aos indicadores antropométricos: 36% apresentaram IMC de sobrepeso e 70% com risco cardiometabólico conforme IC. Mediante teste qui-quadrado, observou-se associação estatística significante entre IC com CC e RCE, em que os indivíduos com inadequação

da CC e RCE também apresentavam risco cardiometabólico de acordo com IC (P <0,001).

CONCLUSÃO

Foi notável que grande parte da população analisada apresentou risco cardiometabólico mediante o parâmetro IC, sendo este associado à inadequação da CC e RCE, podendo assim, ser utilizado também como preditor de risco cardiometabólico em adultos. Dessa forma, salienta-se a importância da utilização de indicadores antropométricos com objetivo de identificar risco cardiometabólico e contribuir para prevenção e tratamento de DCNT.

Palavras-chave: Fatores de Risco Cardiovascular;Obesidade Abdominal;Antropometria;Adultos.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação do padrão alimentar de mulheres com queixa de candidíase vulvovaginal

LÍLIAN AVELEDA[1]; ALBINO DOS ANJOS AVELEDA[2]; VÂNIA MATTOSO RIBEIRO[1]; YVE FERREIRA[1]; SIMONE AUGUSTA RIBAS[1]; MICHELLE TEIXEIRA TEIXEIRA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UNIRIO), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO (URFJ), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A candidíase vulvovaginal (CVV) é uma infecção fúngica multifatorial que acomete a mucosa da vagina e da vulva da mulher, tendo a Candida albicans como o seu principal agente causador. Ela acomete mulheres imunocompetentes e saudáveis, predominantemente durante a idade fértil e cerca de 75% das mulheres terão CVV pelo menos uma vez ao longo de suas vidas. Estima-se um crescimento do número de mulheres com candidíase de repetição para os próximos anos, a qual gera um maior prejuízo na qualidade de vida dessa população e é de mais difícil controle. A alimentação tem se mostrado como um fator em potencial para o controle da CVV, principalmente nos casos de repetição, com alguns alimentos e/ou nutrientes influenciando sua ocorrência. Contudo, os nutrientes são consumidos no contexto de padrões alimentares, os quais devem ser considerados para um adequado entendimento do papel da nutrição. Com isso, o objetivo deste estudo foi analisar o padrão alimentar de mulheres em idade reprodutiva com queixa de candidíase vulvovaginal atendidas em consultório particular no Rio de Janeiro.

MÉTODOS

Estudo observacional, quantitativo e transversal com dados secundários de prontuários de mulheres atendidas em clínica de nutrição que indicaram em anamnese terem queixa de CVV. O consumo alimentar foi coletado usando recordatório 24h e analisado pela presença de marcadores alimentares saudáveis (MAS), não saudáveis (MANS) e relacionados à candidíase (MAC). Os MAS e MANS foram determinados a partir de categorizações adotadas na Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008-2009 e nos Marcadores de Consumo Alimentar na Atenção Básica. Para os MAC foram selecionadas as farinhas refinadas, alimentos ricos em açúcares simples e leite e derivados, de acordo com a revisão de literatura feita neste trabalho. As análises estatísticas foram realizadas pelo programa Pandas-profiling e pelo teste Qui-Quadrado. A pesquisa foi submetida e aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (CAAE: 59855422.7.0000.5285).

RESULTADOS

A amostra foi composta por anamneses de 106 mulheres com queixa de CVV. Os MAS foram os mais prevalentes na alimentação, com maior consumo de legumes e verduras (80,19%) e frutas (74,53%). Houve baixa presença dos MANS, mas destaca-se a prática de substituir refeições por lanches (49,06%) na amostra. E dentre os MAC, o maior consumo foi de farinhas refinadas (69,81%), que apresentou um p-valor < 0,05 na sua associação com a prática de substituir refeições por lanches.

CONCLUSÃO

O padrão alimentar da amostra apresenta uma elevada presença de MAS e baixo consumo de MANS. O alto e recorrente consumo de grupos de alimentos de risco para a CVV pode estar contribuindo para a ocorrência da CVV nesta população mesmo associado ao consumo de alimentos saudáveis, apesar de outros fatores ambientais não terem sido avaliados.

Palavras-chave: Candidíase vulvovaginal;Candida;Saúde da mulher;Dieta.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação do perfil metabolômico de adultos e idosos com e sem obesidade - Estudo Brazuca Natal

ADRIANO CARLOS DE SOUZA JUNIOR[1]; CLÉLIA DE OLIVEIRA LYRA[1]; SEVERINA CARLA VIEIRA CUNHA LIMA[1]; DIRCE MARIA MARCHIONI[2]; LJUBICA TASIC[3]; KARINE CAVALCANTI MAURÍCIO DE SENA EVANGELISTA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE (UFRN), NATAL - RN - BRASIL; 2. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA USP (FSP-USP), SÃO PAULO, SÃO PAULO – BRASIL, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS (UNICAMP), CAMPINAS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é uma condição de etiologia multifatorial que afeta milhões de pessoas em todo o mundo. Essa doença, geralmente, é diagnosticada estimando-se o índice de massa corporal (IMC), porém este índice não avalia as alterações metabólicas frequentemente associadas a essa condição. Nesse sentido, a metabolômica é uma ferramenta útil para avaliar alterações nos metabólitos em fluidos corporais, permitindo determinar a impressão digital metabólica de indivíduos com obesidade. Sendo assim, esse estudo tem como objetivo avaliar o perfil metabolômico de adultos e idosos com e sem obesidade.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal utilizando dados do estudo “Brazilian Usual Consumption Assessment” (BRAZUCA), Natal/RN, o qual foi aceito pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, sob o número do certificado de apresentação de apreciação ética 96294718.4.2001.5292 e parecer 3012158. A população de estudo foi composta por 72 indivíduos, divididos em dois grupos: com obesidade (IMC $\geq$ 30 kg/m2, n = 36) e sem obesidade (IMC < 30 kg/m2, n = 36), pareados por sexo e idade. O perfil metabolômico foi avaliado em amostras de plasma, por meio da ressonância magnética nuclear de 1H (RMN de 1H). Dados de RMN 1D e 2D, deslocamentos químicos, constantes de acoplamento, multiplicidade de picos e bancos de dados metabolômicos foram usados para identificação dos metabólitos. A curva característica de operação do receptor (ROC) foi construída para avaliar a sensibilidade e especificidade, além de investigar o valor diagnóstico dos metabólitos diferenciais dos grupos de participantes com e sem obesidade.

RESULTADOS

Observou-se uma mediana da idade de 62 (48,8 - 68,0) anos, sendo 66,7% dos participantes do sexo feminino. A análise discriminante de mínimos quadrados parciais ortogonais (OPLS-DA) indicou uma maior dispersão de metabólitos no grupo de

indivíduos com obesidade. Observou-se maiores concentrações dos seguintes metabólitos no grupo com obesidade, com os respectivos valores de área sob a curva ROC: glicose (AUC = 0,81), mio-inositol (AUC = 0,75) e lipídios (AUC = 0,78). Por outro lado, foram registradas menores concentrações de formato (AUC = 0,81) e fenilalanina (AUC = 0,79) no grupo com obesidade.

CONCLUSÃO

Os resultados apontam para alterações no perfil metabolômico de indivíduos com obesidade, sugerindo que determinados metabólitos podem ser potenciais biomarcadores para identificar o risco de complicações metabólicas associadas a essa condição clínica. Isso contribui para o cuidado personalizado, permitindo a análise das características metabólicas únicas dos indivíduos, contribuindo com a escolha de tratamentos mais eficazes e personalizados, levando em consideração as variações individuais.

Palavras-chave: Obesidade;Metabolômica;Ressonância magnética nuclear;Metabólitos diferenciais.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

AVALIAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL E METABÓLICO DE PACIENTES COM SÍNDROME PÓS-COVID ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO EMÍLIA DE JESUS FERREIRO - UFF

MARIANA AGUIAR NAVARRO; KARLA DE ARAUJO COUTINHO; BRUNA ALMEIDA NASCIMENTO; BIANCA FREITAS DE BARROS; GIOVANNA_ABREU@ID.UFF.BR; MARIANA SARTO FIGUEIREDO. UNIVERIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A epidemia de COVID-19 teve início em dezembro de 2019 com o primeiro caso positivo de Severe Acute Respiratory Syndrome Coronavirus 2 (SARS-Cov-2) na cidade de Wuhan na China. Contudo, essa ocorrência na China não foi única e isolada, pois em pouco tempo houve a disseminação para diversas outras cidades e países, de modo a Organização Mundial de Saúde (OMS) ter declarado, em março de 2020, o surto de COVID-19 como uma pandemia global. Nesse contexto, o COVID-19 é uma doença respiratória que pode apresentar-se por meio da disseminação viral assintomática ou sintomática com febre, tosse e mialgia ou outros sintomas menores como dor de garganta, dor de cabeça, calafrios, náuseas ou vômitos, diarreia, ageusia e conjuntivite.

A permanência de sintomas por mais de três semanas após o diagnóstico de COVID-19 é denominada Síndrome Pós-Covid-19 (SPC), uma doença multissistêmica que pode acometer os pacientes com COVID-19 agudo grave e leve. Os sintomas podem ser fadiga, distúrbios do sono e dispnéia, dores nas articulações, ansiedade, humor deprimido, disfunção cognitiva, dor no peito, tromboembolismo, perda de cabelo e doença renal crônica. O presente estudo pretende investigar os efeitos do acompanhamento nutricional ambulatorial em pacientes com Síndrome Pós-Covid na melhora dos parâmetros nutricionais e metabólicos atendidos no Ambulatório.

MÉTODOS

Ensaio clínico não randomizado com participantes, com idades entre 20 e 80 anos, ambos os sexos biológicos, que tenham testado positivo para Covid-19 nos últimos 3 anos pelo menos uma vez, que atendam aos critérios de elegibilidade e concordem em participar do estudo, são atendidos no Ambulatório da Faculdade de Nutrição Emília de Jesus Ferreiro/UFF, cuja investigação avaliará os efeitos do acompanhamento nutricional ambulatorial em pacientes com Síndrome Pós-Covid na melhora dos parâmetros nutricionais e metabólicos. Todos os indivíduos atendidos recebem orientação nutricional. O projeto foi aprovado pelo CEP da Faculdade de Medicina da Universidade Federal Fluminense (UFF), CAAE 71086423.1.0000.5243.

RESULTADOS

Foram atendidos 25 pacientes, de agosto a dezembro de 2023, das quais 80% do sexo biológico feminino e 20% masculino. A faixa etária da população foi de 20 a 62 anos, sendo a média de idade de 36 anos. Foram realizadas 17 consultas de retorno, de modo a representar 68% para a continuação do acompanhamento nutricional.

CONCLUSÃO

Assim, percebe-se a importância deste atendimento ambulatorial para melhorias no sistema imune de pacientes devido a uma orientação nutricional adequada em macronutrientes e micronutrientes, que auxilie no tratamento de sintomas da síndrome pós-covid, tendo em vista que tal acompanhamento colabora para o ajuste do metabolismo e do estado nutricional do indivíduo.

Palavras-chave: Assistência Ambulatorial;Síndrome Pós-Covid 19 Aguda;Alimentação saudável;COVID-19;Estado nutricional.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação do risco de doenças cardiovasculares em idosos institucionalizados através da análise das circunferências de cintura e quadril.

BIANCA RUFINO PIMENTA; THAMARA RODRIGUES MELO DOS SANTOS; MARIA FRANCISCA DA CONCEIÇÃO MACIEL TARGINO; CÍNTHIA KARLA RODRIGUES DO MONTE GUEDES. UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOÃO PESSOA - PB - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No Brasil, aproximadamente 45,7 milhões de indivíduos, o que equivale a 32% da população adulta, são afetados por doenças cardíacas, sendo diretamente associada a um Índice de Massa Corporal (IMC) elevado. Fatores de risco cardiovasculares na população idosa incluem gênero, idade avançada, IMC e circunferência abdominal, sendo a hipertensão arterial sistêmica (HAS) prevalente neste grupo. No cuidado voltado para a pessoa idosa, destacam-se as Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPIs), desempenhando um papel crucial nesse contexto. Nesse sentido, este estudo tem como objetivo avaliar a situação nutricional de idosos institucionalizados, analisando o risco associado ao desenvolvimento de doenças cardíacas.

MÉTODOS

A pesquisa foi realizada em três ILPIs situadas no Município de João Pessoa na Paraíba. Este trabalho obteve o Certificado de Apresentação de Apreciação Ética (CAAE) nº 56464222.4.0000.5188 e apenas teve início quando obtidos os termos de consentimento livre e esclarecido e as cartas de anuência. Foram incluídos indivíduos com idade igual ou superior a 60 anos, de ambos os sexos, domiciliados nas ILPIs selecionadas. Foram aferidas as Circunferências da Cintura (CC) e do Quadril (CQ), e realizada a relação Cintura/Quadril (RCQ), obtida dividindo-se o valor da CC pelo valor da CQ, ambos em centímetros. A CC foi utilizada para correlacionar o risco de doenças crônicas e complicações metabólicas associadas à obesidade, ambas avaliadas pelos parâmetros da World Health Organization (WHO). Os dados foram tabulados no Google Sheets e as estatísticas descritivas expressas a partir do software Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) 23.0 para Windows. Os dados estão expressos em frequência absoluta e relativa.

RESULTADOS

O estudo avaliou 114 idosos em três Instituições de Longa Permanência para Idosos em João Pessoa/PB, observando predominância do público feminino (52,63%; n= 60). A análise da circunferência da cintura (CC) pode ser realizada em 76 idosos e indicou que 34,21% (n=6) tinham baixo risco cardiovascular, 10,53% (n=8) apresentavam risco aumentado, e a maioria expressiva (55,26%; n=42) estava em risco muito aumentado de

problemas cardiovasculares. Quanto à Relação Cintura-Quadril (RCQ), 42 (55,22%) dos 67 idosos avaliados apresentaram uma classificação desfavorável em relação às medidas.

CONCLUSÃO

A predominância de medidas desfavoráveis destaca a necessidade de estratégias preventivas à manutenção do IMC e a saúde cardiovascular dos idosos institucionalizados, visando a promoção da saúde e prevenção de complicações associadas à DC. Portanto, é crucial monitorar e abordar a RCQ elevada em idosos institucionalizados por meio de estratégias de prevenção, intervenção e gestão de saúde, visando melhorar a qualidade de vida e reduzir os riscos associados a condições cardiovasculares e metabólicas, por meio de ações multiprofissionais.

Palavras-chave: Antropometria;Doenças cardiovasculares;Idosos;Fator de risco;ILPI.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação dos parâmetros lipídicos no tratamento da obesidade em regime de internamento

MARCIA CRISTINA ALMEIDA MAGALHÃES OLIVEIRA; THALITA CÁCERES; VIVIAN BRITO AZEVEDO RANGEL; LORENA REBECA SANTIAGO NASCIMENTO; SERGIO QUEIROS BRAGA; DOMINGOS LÁZARO SOUZA RIOS. HOSPITAL DA OBESIDADE, CAMAÇARI - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO:

Concentrações de lipídios ou lipoproteínas alteradas levam a um aumento no risco de mortalidade cardiovascular. Fatores ambientais e genéticos estão relacionados a estes distúrbios. Nesse sentido, a obesidade se destaca como um fator para o desenvolvimento de dislipidemias, promovendo o aumento do colesterol, triglicerídeos e redução de HDL-colesterol (HDL-C). O objetivo desse trabalho foi avaliar a mudança nos parâmetros lipídicos em pacientes com obesidade grave submetidos à internação hospitalar.

MÉTODOS:

O presente estudo é um coorte retrospectivo. Realizado através da coleta de dados de prontuários de 216 pacientes que foram internados, durante seis meses, em um ambiente controlado para perda ponderal, no período de dezembro de 2016 a dezembro de 2022. As alterações nos marcadores lipídicos (LDL, HDL, Colesterol Total-CT e Triglicerídeos-TG) foram avaliadas no início e ao final do internamento. O tratamento consistiu em uma dieta hipocalórica (500 a 800 kcal/dia) associada a uma mudança intensiva nos hábitos de vida através de uma abordagem transdisciplinar, com supervisão contínua de uma equipe multidisciplinar. O estudo foi aprovado pelo comitê de Ética da Universidade do Estado da Bahia (UNEB) CAAE número: 65578822.1.0000.0057. Para análise foi estruturado um banco de dados no programa SPSS versão 29. As variáveis quantitativas foram descritas com os valores da média e desvio padrão para variáveis com distribuição normal e mediana para variáveis sem distribuição normal. As frequências das variáveis qualitativas também foram descritas. O efeito do tratamento sobre as variáveis quantitativas foi avaliado utilizando o teste não paramétrico de Wilcoxon pareado, comparando os valores observados na admissão e na alta para cada paciente. As comparações entre as variáveis qualitativas foram feitas usando teste exato de Fisher.

RESULTADOS:

A idade média foi de 46,8 ±17 anos com predominância do sexo feminino (70,65%), não tabagistas (76,5%), sedentários (85,5%) e o etilismo foi presente em metade dos participantes (50%). Na admissão dos 216 pacientes, 42,8% apresentavam Hipercolesterolemia e 30,6% Hipertrigliceridemia. Quanto a mudança no perfil lipídico de triglicérides, CT, LDL e HDL, através dos resultados antes do internamento e na alta, com um tempo médio de duração do internamento de 06 meses, houve uma redução de

22,8% mg/L de TG (116,0 mg/L TG na admissão vs. 89,5 mg/L na alta; p<0,001). O CT teve uma redução de 12,5% mg/L (184 mg/L na admissão vs. 161,0 mg/L na alta, p<0,001). O LDL analisado apresentou queda de 13,7% mg/mL (113,5 mg/mL na admissão vs. 98,0 mg/mL, p<0,001). A redução do HDL não foi significante (46,0 mg/L na admissão vs. 45,0 mg/L na alta, p=0,07).

CONCLUSÃO:

O presente estudo demonstra que o tratamento imersivo e transdisciplinar através de internamento hospitalar, resulta em melhora do perfil lipídico em pacientes com obesidade grave.

Palavras-chave: Obesidade;Internação hospitalar;Dietoterapia;Colesterol;Triglicerídeos.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação do uso de vias alternativas de alimentação em uma UTI Hospitalar em São Luís, Maranhão

SIMONE MAYANE MENDES DOS SANTOS; GLEIDISON ANDRADE COSTA; ALANA CAROLINE AMORIM DE MIRANDA GUIMARÃES; LARISSA FERREIRA DE OLIVEIRA; JACYRA DE JESUS PEREIRA BOTELHO; LUCIANA CRISTINA DO NASCIMENTO COSTA DUQUE ESTRADA. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO (HU-UFMA)/ EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES (EBSERH), SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O paciente grave é aquele que se encontra em plena cascata inflamatória sistêmica a qual está acentuado o catabolismo proteico. Essa resposta promove um intenso consumo de massa muscular e de tecido adiposo, ocasionado a instalação do quadro de desnutrição. A desnutrição é uma das condições mais prevalentes em pacientes hospitalizados, especialmente nas Unidades de Tratamentos Intensivos (UTI), e associa-se ao aumento do tempo de internação, custos, de complicações infecciosas e risco de morbimortalidade.

Nesse contexto, é comum pacientes serem admitidos ou cursarem com redução da ingestão alimentar, havendo uma parcela que não consegue atingir 60% das necessidades nutricionais pela via oral, devido a diferentes fatores relacionados a sua condição clínica, por isso, o uso de via alternativa para alimentação se apresenta com uma estratégia assertiva na recuperação e na manutenção do estado nutricional. O objetivo deste estudo foi avaliar o uso de via alternativa para alimentação em pacientes internados em uma UTI Hospitalar em São Luís, Maranhão.

MÉTODOS

Estudo transversal, com amostra probabilística, realizado em uma UTI de um hospital de Alta complexidade em São Luís (MA). A amostra se constituiu de pacientes maiores de 18 anos, de ambos os sexos, que foram internados no período de janeiro a junho de 2023. Estabeleceu-se como critério de exclusão pacientes que tiveram permanência menor que 24 horas, que não foram triados, em protocolo de morte encefálica, adolescentes e gestantes. Este trabalho faz parte de um projeto maior intitulado: “Risco para síndrome de realimentação em pacientes em cuidados intensivos”, que foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão, sob o número do Certificado de Apresentação de Apreciação Ética (CAAE): 69970323.1.0000.5086. Foram coletadas variáveis sociodemográficas, clínicas e nutricionais. As vias de alimentação foram estratificadas em oral, enteral e parenteral. Os dados foram analisados no *Statistical Package for the Social Sciences*, versão 20.0.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 257 pacientes, sendo a maioria do sexo feminino (59,9%) e a média de idade foi 47,8 anos. O motivo de admissão na UTI foi respectivamente: pós-operatório imediato (60,23 %), transferência interna (29,92 %), procedência de domicílio (5,06 %) e transferência externa (4,67 %). O estudo mostrou que 57,56 % dos pacientes se alimentaram por via oral, 39,33 % fizeram uso de nutrição enteral e 3,11% utilizaram nutrição parenteral.

CONCLUSÃO

Os dados ressaltam a relevância do uso de diferentes formas de alimentação em pacientes críticos, uma vez que uma parcela significativa necessitou de via alternativa devido à impossibilidade de atingir 60% das necessidades nutricionais pela via oral. A implementação de estratégias nutricionais, como a nutrição enteral e a parenteral, demonstra ser crucial na recuperação e manutenção do estado nutricional desses pacientes.

Palavras-chave: Cuidados Intensivos;Nutrição Enteral;Nutrição Parenteral;Desnutrição.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação Subjetiva Global Produzida pelo Paciente versão reduzida e Palliative Performance Scale: impacto na sobrevida de pacientes com câncer avançado em cuidados paliativos

MARIA CLARA CASAL FERNANDES; LARA IBAGY GONÇALVES; PATRICIA NASCIMENTO ANDRADE; GIOVANNA MARTINS DE SOUZA; CAROLINE DE ARAÚJO BATISTA; RENATA BRUM MARTUCCI. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UERJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Pacientes com câncer avançado podem apresentar maior risco nutricional devido a diversos sintomas, associado à diminuição da funcionalidade e sobrevida. Atualmente, a principal escala para predizer prognóstico é a Palliative Performance Scale (PPS). O objetivo do trabalho é analisar o valor prognóstico da Avaliação Subjetiva Global Produzida pelo Paciente versão reduzida (ASG-PPP VR) e do PPS em pacientes oncológicos em cuidados paliativos.

MÉTODOS

Estudo prospectivo com pacientes com câncer avançado no ambulatório de Cuidados Paliativos de um hospital universitário do estado do Rio de Janeiro. Foram elegíveis pacientes com idade ≥20 anos e em primeiro atendimento, entre maio de 2022 a julho de 2023. No primeiro atendimento foi aplicada a ASG-PPP VR, sendo considerado risco nutricional quando o escore foi igual ou maior que 9 pontos. Também foi coletado a escala de PPS dos prontuários e os pacientes divididos pela mediana. Além disso foram coletados dados sociodemográficos, clínicos e antropométricos e a data do óbito em até 1 ano após a primeira consulta. A sobrevida foi comparada através de curva de Kaplan Meier e teste de Log-rank. O trabalho foi submetido e aprovado no Comitê de Ética sob CAAE: 56288422.3.0000.5259.

RESULTADOS

Coorte de 80 pacientes, composta por indivíduos de ambos os sexos, sendo 53,8% homens, com média de idade de 65,23 anos (± 11,83). Em relação ao diagnóstico: 18,8% tinham câncer de orofaringe, 13,8% de pulmão e 12,5% de próstata, 12,5% de rim, bexiga e adrenal, entre outros, 35% apresentaram estádio IV da doença, 77,5% apresentaram doença metastática. Em relação ao estado nutricional, o IMC médio foi de 22,23 (± 5,94) kg/m2, sendo 47,5% classificados com baixo peso. O escore mediano da ASG-PPP VR foi de 12 pontos (1-30) e o PPS 70% (40-90). Foi constatado o óbito de 66,3% da amostra, com mediana de sobrevida de 132 dias (5-211 dias). De acordo com os escores da ASG-PPP VR, foi observado que pacientes apresentando escore > 9 pontos (n = 59) possuíam uma sobrevida menor, com um tempo de sobrevida média de 108,4 dias, enquanto pacientes com escore < 9 (n= 21) apresentaram sobrevida média de 150,0 dias (p=0,009).

Em relação ao PPS, pacientes com PPS <70 (n=33) tiveram pior sobrevida, 94,5 dias, enquanto os pacientes com PPS ≥70 (n=47) sobreviveram 136,7 dias (p=0,005).

CONCLUSÃO

Pacientes oncológicos em cuidados paliativos com risco nutricional e com PPS <70% possuem menor tempo de sobrevida quando comparados com aqueles sem risco nutricional e com PPS ≥70%. A ASG-PPP VR mostrou-se uma boa ferramenta de triagem nutricional e prognóstico nesta população, com resultados semelhantes a escala de PPS.

Palavras-chave: Avaliação nutricional;cuidado paliativo;neoplasia;sobrevida.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação subjetiva global produzida pelo próprio paciente e sua associação a sintomatologias apresentadas por portadores de neoplasia atendidos em um ambulatório de oncologia em Minas Gerais

NARUNA PEREIRA ROCHA[1]; MARIA CRISTINA CRUCIOL XAVIER[2]; JUSSARA DOS ANJOS MARTINS[2]; GISELLE VANESSA MORAES[2]; MAYLA CARDOSO FERNANDES TOFFOLO[3]; VALTER PAULO NEVES MIRANDA[2]. 1. HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIANGULO MINEIRO (HC-UFTM), UBERABA - MG - BRASIL; 2. HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIANGULO MINEIRO (HC-UFTM), UBERABA - MG - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO (UFOP), OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As doenças neoplásicas representam a segunda causa de morte em todo o mundo e espera-se que o número de novos casos aumente significativamente nas próximas décadas. Estima-se que cerca de 10 a 20% dos óbitos nos pacientes com câncer possam ser atribuídos à desnutrição e não à doença oncológica. Esses pacientes evoluem de forma aguda para um quadro de desnutrição proteica calórica grave, principalmente em razão da presença de inflamação sistêmica. Diante do exposto, o objetivo foi avaliar o estado nutricional e a presença de sintomas clínicos e nutricionais de pacientes oncológicos atendidos em um ambulatório.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, realizado com pacientes adultos e idosos atendidos na Central de Quimioterapia do Hospital das Clínicas da Universidade Federal do Triangulo Mineiro (HC-UFTM) nos meses de janeiro a julho de 2023. Foram aplicados formulários semiestruturados contendo a Avaliação Subjetiva Global Produzida pelo Próprio Paciente (ASGPP), dados sociodemográficos e de sintomas apresentados. Todos os dados foram coletados durante as consultas nutricionais. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do HC-UFTM (Nº do parecer: 4.953.216, CAAE: 48147321.3.0000.8667). Foram realizadas análises descritivas e associações por meio de modelos de regressão uni e multivariada. Para todas as hipóteses testadas o nível de significância adotado foi menor que 0,05.

RESULTADOS

Foram avaliados 90 pacientes com média de idade de 64,14±10,38 anos, a maioria casados (46,67%) e que se autodeclararam brancos (60,00%). Ao aplicar a ASGPP, verificou-se que 40,00% dos pacientes foram classificados com desnutrição moderada ou suspeita de desnutrição (B) e 43,33% como gravemente desnutridos (C). Ao verificar os sintomas apresentados, 46,67% dos pacientes relataram náusea, 12,22% diarreia e

57,78% astenia frequente. Os pacientes gravemente desnutridos (C) e com desnutrição moderada e/ou suspeita de desnutrição (B) apresentaram maior prevalência de náuseas (RP: 1,34, IC95%:1,12-1,62) e astenia (RP: 1,25, IC95%:1,01-1,53).

CONCLUSÃO

Houve elevada prevalência da desnutrição segundo a ASGPP em pacientes com câncer. Os pacientes classificados como gravemente desnutridos e com desnutrição moderada e/ou suspeita apresentaram maiores prevalências de náusea e astenia. As alterações nutricionais devem ser levadas em considerações desde o momento do diagnóstico do câncer e o estabelecimento do tratamento nutricional deve ocorrer em paralelo aos tratamentos antineoplásicos. As medidas nutricionais podem melhorar a qualidade de vida dos pacientes durante e após o tratamento.

Palavras-chave: Desnutrição;Avaliação Nutricional;Neoplasias;Terapia Nutricional.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avalição do consumo de alimentos ultraprocessados e sintomas de transtornos alimentares e comportamento alimentar disfuncional em adultos com obesidade

CAROLINA MACHADO FAVARON[1]; MARCOS MÔNICO-NETO[1]; THALES DELMONDES GALVÃO[2]; HANNA KAREN MOREIRA ANTUNES[3]; SERGIO TUFIK[3]; RAQUEL MUNHOZ DA SILVEIRA CAMPOS[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP), SANTOS - SP - BRASIL; 2. BARIMAIS - MEDICINA INTEGRADA, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A busca por alimentos palatáveis, como os ultraprocessados, trata-se de uma forma de enfrentamento às emoções negativas e pode estar acentuada em pessoas com obesidade. No entanto, o consumo excessivo desses alimentos pode agravar sintomas de transtornos alimentares nesses indivíduos, devido alterações em vias neuroendócrinas. O objetivo desse trabalho foi avaliar o consumo de alimentos ultraprocessados e sintomas de transtornos alimentares e o comportamento alimentar disfuncional em adultos com obesidade.

MÉTODOS

Estudo observacional transversal com amostra não-probabilística. A avaliação do consumo alimentar baseou-se em três Recordatórios Alimentares de 24h em dias não consecutivos. Os alimentos foram classificados de acordo com o grau de processamento através da classificação NOVA em alimentos in natura ou minimamente processados, ingredientes culinários, alimentos processados e ultraprocessados. A qualidade da dieta foi avaliada através do Índice de Qualidade da Dieta associado ao Guia Alimentar Digital (IQD-GAD). O comportamento alimentar foi avaliado pelos questionários autoaplicáveis Bulimic Investigatory Test Edinburgh (BITE), Dutch Eating Behaviour Questionnaire (DEBQ) e The Three Factor Eating Questionnaire (TFEQ-21). Foram incluídos adultos de 18 a 59 anos, ambos os sexos e diagnóstico clínico de obesidade (IMC $\geq$ 30 Kg/m²). Trabalho aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa/UNIFESP CAAE: 36548020.0.0000.5505/ 2020 e 36548020.0.0000.5505/ 2023.

RESULTADOS

Foram avaliados 77 voluntários, sendo 77,9% do sexo feminino; idade média de 36 anos (± 8,7); peso corporal de 106,2Kg (±18,7), estatura de 1,64m (±0,08) e diagnóstico clínico de obesidade grau III (IMC: 39,14Kg/m² ±5,57). A amostra total foi dividida em três grupos considerando o tercil de calorias de alimentos ultraprocessados (%) consumido, sendo o 1º tercil < 24,10%; o 2º tercil com consumo entre 24,10% e 35,40%; e o 3º tercil com consumo > 35,40%. De acordo com BITE, todos os grupos tiveram pontuação intermediária, indicativa de comportamento alimentar disfuncional. O 3º tercil apresentou

maior pontuação na subescala de sintomas quando comparado ao 1º tercil (p=0,008). Através do DEBQ, foi observado que o 3º tercil teve pontuações maiores para alimentação emocional e externa quando comparado ao 1º tercil (p= 0,005; p= 0,004) e 2º tercil (p=0,003; p=0,007). Sobre o TFEQ-21, o 3º tercil teve valores superiores para alimentação emocional e descontrole alimentar quando comparado ao 1º tercil (p= 0,002; p=0,024) e 2º tercil (p= 0,0009; p= 0,048). A amostra total apresentou qualidade da dieta intermediária, e o 3º tercil apresentou dieta de baixa qualidade, com diferença significativa quando comparado aos demais grupos (p= 0,001; p= 0,017).

CONCLUSÃO

Indivíduos com obesidade e maior consumo de alimentos ultraprocessados apresentaram maior pontuação para comportamento alimentar disfuncional, alimentação emocional, externa e descontrole alimentar, além de baixa qualidade da dieta.

Palavras-chave: obesidade;transtornos da alimentação;alimentos ultraprocessados.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Aversões e preferências alimentares de pacientes atendidos em um ambulatório de nutrição

MARCIA FERNANDES NISHIYAMA; KÉSIA ZANUZO; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN; BÁRBARA NASCIMENTO MICHELS; LARISSA DA CUNHA FEIO COSTA; ISADORA DA LUZ COPPI. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação, por se tratar de um ato voluntário e consciente, envolve a autonomia do indivíduo em escolher quantidades, preferências e aversões, a forma que consome alimentos, e outros fatores relacionados a hábitos alimentares. Os padrões alimentares dos indivíduos estão relacionados a diversos fatores externos, sendo que estes se iniciam já na infância e são consolidados na adolescência, mantendo-se provavelmente durante a vida adulta. O comportamento alimentar fisiológico de cada indivíduo é definido por três pilares: a fome, o apetite e a saciedade. No que se refere ao apetite, também conhecido como fome hedônica, ou comer emocional, diz respeito à vontade de comer algum alimento ou grupos de alimentos específicos, na busca por satisfação e prazer, ou seja, relacionada a fatores não biológicos da comida, e é a partir da fome hedônica que se definem as preferências alimentares do indivíduo, e também suas aversões. Através deste sentimento, muitas pessoas acabam optando pelo consumo de alimentos ricos em gorduras, açúcar e sal. O objetivo foi identificar as aversões e preferências alimentares de pacientes atendidos em um ambulatório de Nutrição.

MÉTODOS

Estudo de aráter quantitativo, transversal, com coleta de dados secundários de indivíduos adultos e idosos atendidos em um ambulatório de nutrição localizado em uma cidade do Sudoeste do Paraná nos anos de 2021 e 2022. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos pelo parecer CAAE: 41154814.7.0000.5564. Foram coletados os seguintes dados das anamneses nutricionais aplicadas durante a primeira consulta: sociodemográficos (sexo, idade, classe social por renda, escolaridade), clínicos (presença de patologias), prática de atividade física, e dietéticos (preferências e aversões alimentares)

RESULTADOS

Foram incluídos na pesquisa 129 indivíduos adultos e idosos, sendo a maioria do sexo feminino (77,5%), pertencentes às classes de renda D e E (77,5%) e com escolaridade igual ou superior a 12 anos (93,8%). 45,7% dos indivíduos referiram apresentar alguma patologia e 41,1% não praticar atividade física.. Os alimentos mais citados como aversão pelos indivíduos pertenciam aos seguintes grupos: 45,7% legumes e verduras, 33,3% carnes e ovos e 20,9% frutas . No que diz respeito às preferências alimentares,

56,6% dos indivíduos referiram alimentos pertencentes ao grupo dos cereais, tubérculos e raízes, 21,7% legumes e verduras, 36,4% por carnes e ovos, e 20,2% por açúcares e doces.

CONCLUSÃO

Foi possível observar que mesmo em uma amostra de adultos e idosos, as aversões ao grupo dos legumes e verduras foi elevada, enquanto em relação às preferências destacou-se o grupo dos cereais, tubérculos e raízes.

Palavras-chave: Dieta;Comportamento Alimentar;Modalidades Alimentares.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Bioimpedância elétrica em mulheres com câncer de mama submetidas a quimioterapia neoadjuvante e adjuvante

JESSICA RODRIGUES LOPES FONG[1]; EVELINE ELLEN ALMEIDA PINHEIRO[2]; ERYKA MARIA DOS SANTOS[1]; TAMIRES REGINA DA SILVA CUNHA[1]; ADRIELLE CAVALCANTI DE PONTES ARAÚJO[1]; ALCIDES DA SILVA DINIZ[1].
1. PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (UFPE), RECIFE - PE - BRASIL; 2. CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (UFPE), RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Ainda é difícil estabelecer as mudanças na composição corporal que ocorrem durante a quimioterapia para câncer de mama, para isso, a bioimpedância elétrica (BIA) pode contribuir por ser um método de fácil uso, baixo custo e não invasivo. O objetivo do presente estudo foi analisar a BIA em mulheres submetidas a quimioterapia para câncer de mama, compará-la entre as modalidades neoadjuvante e adjuvante, antes e depois do tratamento.

MÉTODOS

Trata-se de uma coorte prospectiva de mulheres com câncer de mama em tratamento quimioterápico de uma clínica privada de Recife/PE, que foram acompanhados entre fevereiro do 2022 a setembro de 2023. Foram aferidos peso e altura, e calculado o índice de massa corporal (IMC). Através das análises de BIA, foram avaliados: resistência, reatância, ângulo de fase (AF), massa gorda (MG), massa livre de gordura (MLG), massa muscular esquelética apendicular (MMEA), água corporal, água da MLG e taxa metabólica basal (TMB). O AF padronizado foi baseado nos valores de referência para o mesmo sexo e idade de indivíduos saudáveis. O teste-t de amostras independentes e pareado foi utilizado para averiguar as diferenças, a nível de 5%. Estudo aprovado pelo comitê de ética (CAAE: 48780421.7.0000.5205).

RESULTADOS

Foram avaliadas 103 mulheres, com uma média de idade de 51,8 ± 12,7 anos. Não houve diferença significativa na idade entre o grupo neoadjuvante (n=69) e adjuvante (n=34). Antes do tratamento, mulheres do grupo neoadjuvante tinham maior IMC e MG. Após quimioterapia, não houve diferença na BIA entre os dois grupos. As pacientes submetidas a quimioterapia adjuvante não apresentaram mudanças significativas na composição corporal, no entanto, as que realizaram tratamento neoadjuvante apresentaram redução de peso (73,06 kg ± 14,57 vs. 70,91 kg ± 14,05, $p<0,001$), IMC (28,52 kg/m² ± 5,45 vs. 27,55 kg/m² ± 5,08, $p<0,001$) MG (27,30 kg ± 9,54 vs. 26,06 kg ± 8,29, $p=0,028$) e

MMEA (17,13 kg ± 2,90 vs. 16,44 kg ± 2,67, p=0,011). Em ambos os grupos, houve diminuição de reatância, AF e AF padronizado (p<0,02).

CONCLUSÃO

A redução da reatância e do AF ocorre independente da modalidade quimioterápica. Mulheres que realizaram quimioterapia neoadjuvante para câncer de mama apresentaram maior comprometimento do estado nutricional antes e depois do tratamento, quando comparadas as submetidas a terapia adjuvante. Essas diferenças ressaltam atenção especial para a prevenção de desfechos desfavoráveis na composição corporal nesse grupo de pacientes.

Palavras-chave: Composição corporal;Ângulo de fase;Tratamento quimioterápico;Neoplasia mamária .

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Biomarcadores de zinco e as associações com fatores de risco cardiometabólico em indivíduos com síndrome metabólica - Estudo Brazuca Natal

ADRIANO CARLOS DE SOUZA JUNIOR[1]; LEONAM DA SILVA PEREIRA BATISTA[1]; SEVERINA CARLA VIEIRA CUNHA LIMA[1]; DIRCE MARIA MARCHIONI[2]; CLÉLIA DE OLIVEIRA LYRA[1]; KARINE CAVALCANTI MAURÍCIO DE SENA EVANGELISTA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE (UFRN), NATAL - RN - BRASIL; 2. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA USP (FSP-USP), SÃO PAULO, SÃO PAULO - BRASIL, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A síndrome metabólica (SM) engloba um conjunto de fatores de risco metabólicos ligados às doenças cardiovasculares. As principais alterações da SM incluem obesidade abdominal, hiperglicemia, hipertensão arterial, hipertrigliceridemia e baixas concentrações de lipoproteína de alta densidade (HDL-c). A ingestão inadequada de zinco pode ter associação com a ocorrência de SM e seus componentes. No entanto, estudos que avaliaram os biomarcadores de zinco em indivíduos com SM apresentam resultados inconclusivos. Por outro lado, existem lacunas na literatura sobre a avaliação precisa do estado nutricional de zinco, especialmente na identificação da deficiência moderada. Sendo assim, este estudo tem o objetivo de avaliar as concentrações zinco no plasma e urina de indivíduos com SM residentes na cidade de Natal, RN e as relações com fatores de risco cardiometabólicos.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal utilizando dados do estudo "Brazilian Usual Consumption Assessment" (BRAZUCA) com residentes da cidade de Natal, RN. Este estudo foi aceito pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, sob o número do certificado de apresentação de apreciação ética 96294718.4.2001.5292 e parecer 3012158. Foram incluídos indivíduos adultos e idosos, classificados com SM a partir dos critérios da National Cholesterol Education Program Adult Treatment Panel III. Foram avaliados o perfil glicêmico, lipídico, pressão arterial, escore de risco global (ERG), circunferência da cintura, peso, altura e calculado o do índice de massa corporal (IMC). O zinco no plasma e urina foi medido por espectrometria de massas com plasma indutivamente acoplado (ICP-MS).

RESULTADOS

Foram incluídos neste estudo 58 participantes com SM, com idade média de 58,5 (±10,6) e mediana de ERG de 15,9 (14-20)%. No total, 56,8% (n=33) da população estudada apresentava obesidade e 96% (n=56) hipertensão arterial. A mediana de zinco no plasma foi de 92,2 (88-100) µg/dL, identificando-se 11% dos indivíduos com

deficiência considerando esse biomarcador. A mediana de zinco na urina foi de 520,2 (497-692) mcg/L, registrando-se 31% dessa população com hiperzincúria. Foi encontrada uma correlação positiva entre as medidas de zinco no plasma e urina (r=0,469) (p=0,001), além de uma correlação negativa entre o zinco no plasma e HDL-c (r=-0,229) (p=0,02). Também encontramos uma correlação positiva entre zinco na urina e pressão arterial sistólica (PAS) (r= 0,246) (p=0,05) e ERG (r=0,331) (p= 0,002) respectivamente.

CONCLUSÃO

Dessa forma, foi visto que a maioria dos indivíduos com SM apresentam zinco no plasma dentro dos valores de referência, todavia, um percentual considerável demonstrou hiperzincúria. Registrou-se importantes correlações entre os biomarcadores de zinco e fatores de risco cardiometabólicos, como HDL-c, PAS e ERG. Os achados destacam a importância do nutricionista em considerar a avaliação do status de zinco no manejo nutricional de indivíduos com SM.

Palavras-chave: Doenças Crônicas não Transmissíveis;Obesidade;Pressão arterial;Micronutrientes.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Biomarcadores do cálcio e sua relação com parâmetros de adiposidade em mulheres com obesidade

THAYANNE GABRYELLE VISGUEIRA DE SOUSA[1]; LOANNE ROCHA DOS SANTOS[1]; EMYLE HORRANA SERAFIM DE OLIVEIRA[1]; STÉFANY RODRIGUES DE SOUSA MELO[1]; GILBERTO SIMEONE HENRIQUES[2]; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é uma doença crônica que apresenta disfunção do tecido adiposo, caracterizada pelo acúmulo de gordura, quando em particular, no tecido visceral, constitui um dos principais fatores contribuintes para a manifestação de desordens metabólicas importantes. Alguns nutrientes participam na modulação da adipogênese, dentre eles destaca-se o cálcio, por participar no controle da ingestão de energia, na deposição de gordura e no processo de lipogênese *de novo*, embora os dados constantes na literatura sejam inconclusivos. Dessa forma, o objetivo do estudo foi avaliar as concentrações de cálcio no plasma e na urina e verificar a sua relação com parâmetros de adiposidade em mulheres com obesidade.

METODOLOGIA

Estudo caso-controle, desenvolvido com mulheres, na faixa etária entre 20 e 50 anos de idade, distribuídas em dois grupos: caso (obesas com IMC ≥35 kg/m², n= 56) e grupo controle (eutróficas com IMC entre 18,5 e 24,9 kg/m², n= 61). O projeto foi cadastrado na Plataforma Brasil e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Piauí sob número de parecer 2.014.100. As concentrações plasmáticas e urinárias de cálcio foram determinadas em espectrômetro de plasma indutivamente acoplado. A medida da circunferência da cintura foi avaliada na região mais estreita entre o tórax e o quadril, circundando a linha natural da cintura, e a circunferência do quadril foi medida na área de maior diâmetro da região glútea. Na aferição das medidas antropométrica, utilizou-se uma fita métrica marca Seca®, flexível e não extensível, com precisão de 0,1 centímetros. Foram calculados a relação cintura-quadril o Índice de Conicidade. Os dados foram analisados por meio do programa estatístico SPSS for Windows 20.0.

RESULTADOS

As mulheres com obesidade apresentavam concentrações médias de cálcio no plasma reduzidas quando comparadas ao grupo controle, enquanto que a excreção urinária desse mineral se encontrava elevada, havendo diferença significativa entre os grupos nos

biomarcadores avaliados (p<0,01). Houve diferença estatística entre os grupos em relação a todos os marcadores avaliados, sendo que as mulheres com obesidade apresentavam valores superiores das circunferências corporais (p<0,001), da razão cintura-quadril (p<0,001) e do índice de conicidade (p=0,024) quando comparadas ao grupo controle. Observou-se correlação negativa entre as concentrações plasmáticas de cálcio e a circunferência da cintura (r=-0,593, p<0,001). Além disso foi verificada correlação positiva entre as concentrações do mineral na urina e a circunferência da cintura (r=-0,313, p=0,004) no grupo caso.

CONCLUSÃO

As mulheres com obesidade apresentam alterações na homeostase do cálcio, com concentrações reduzidas no plasma e elevadas na urina. Além disso, os dados deste estudo sugerem que tais alterações nos parâmetros desse mineral parecem estar associadas à adiposidade, em particular, ao excesso de tecido adiposo visceral nas mulheres avaliadas.

Palavras-chave: Minerais;Obesidade;Antropometria;Obesidade visceral.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Biomarcadores do zinco e selênio e sua relação com enzimas antioxidantes em mulheres com obesidade metabolicamente saudável e não saudável

KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ[1]; ANA RAQUEL SOARES DE OLIVEIRA[1]; JENNIFER BEATRIZ SILVA MORAIS[2]; GILBERTO SIMEONE HENRIQUES[3]; CARLA SORAYA COSTA MAIA[4]; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, PICOS - PI - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Estudos têm identificado um subconjunto da população com obesidade conhecido como metabolicamente saudável (ObMS), o qual é caracterizado por perfil inflamatório favorável, sensibilidade à insulina, pressão arterial normal e ausência de dislipidemia. Por outro lado, o fenótipo metabolicamente não saudável (ObMNS) está associado com a presença de distúrbios metabólicos, incluindo o estresse oxidativo. Pesquisas têm mostrado que indivíduos com ObMS apresentam concentrações séricas elevadas de minerais, quando comparados com ObMNS. O objetivo desse estudo foi avaliar a relação entre as concentrações de zinco e selênio e a atividade das enzimas antioxidantes glutationa peroxidase (GPx) e superóxido dismutase (SOD) em mulheres com ObMS e ObMNS.

MÉTODOS

Estudo observacional, analítico do tipo caso-controle, envolvendo 112 mulheres: 35 com ObMS, 28 com ObMNS e 77 eutróficas. As mulheres foram consideradas metabolicamente saudáveis quando possuíam até dois parâmetros alterados, dentre os seguintes: circunferência da cintura, pressão arterial sistólica ou diastólica, glicemia de jejum, triglicerídeos, HDL-colesterol, HOMA-IR (*Homeostasis Model Assessment Insulin Resistance*) e hemoglobina glicada. A análise da atividade da GPx e da SOD eritrocitárias foi realizada em analisador bioquímico automático. As concentrações plasmáticas e eritrocitárias de zinco e selênio foram analisadas em espectrômetro de plasma indutivamente acoplado. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Piauí, Brasil, sob número 2.014.100. Os dados foram analisados utilizando o software *SPSS* for *Windows* 20.0.

RESULTADOS

As mulheres com obesidade apresentaram concentrações plasmáticas e eritrocitárias reduzidas de zinco e selênio, em relação ao grupo controle, independente do fenótipo saudável ou não saudável. Ambos os grupos dos fenótipos de obesidade apresentaram atividade reduzida da enzima superóxido dismutase, quando comparados ao grupo

controle. No grupo de mulheres com obesidade metabolicamente saudável, observou-se correlação positiva significativa entre o zinco eritrocitário e a atividade da GPx, bem como entre o selênio eritrocitário e a atividade da SOD eritrocitária. Em ambos os grupos de obesidade, foi verificada correlação positiva significativa entre a concentração de selênio no eritrócito e a atividade da GPx.

CONCLUSÃO

A partir dos dados desse estudo, pode-se concluir que as mulheres com obesidade apresentam concentrações de zinco e selênio reduzidas no plasma e nos eritrócitos. Além, disso, os resultados revelam associação positiva entre os valores desses minerais e a atividade das enzimas GPx e SOD, sugerindo que a deficiência nesses micronutrientes pode comprometer a atividade de enzimas do sistema de defesa antioxidante, e assim favorecer o desenvolvimento do estresse oxidativo na obesidade, independente do fenótipo metabólico.

Palavras-chave: Zinco;Selênio;Obesidade;Obesidade metabolicamente saudável.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Campanha "Diga Não à Desnutrição": O cenário atual na visão do nutricionista

ERICK MARTINEZ SEGUI; BEATRIZ OLIVEIRA COSTA; ANDRÉA FRAGA GUIMARÃES COSTA. CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Devido aos elevados índices de desnutrição hospitalar e aos seus efeitos negativos sobre os desfechos em saúde, a Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral, em 2018, promoveu a campanha "Diga não à Desnutrição". O objetivo do estudo foi descrever o cenário da aplicação do método mnemônico dos 11 passos para combate à desnutrição propostos pela campanha "Diga não à Desnutrição", na visão do nutricionista.

MÉTODOS

Trata-se de estudo observacional, transversal, descritivo, aprovado por comitê de ética em pesquisa (parecer 6.070.064), no qual foi aplicado, entre nutricionistas, um formulário eletrônico com questões sobre ações sugeridas pela campanha.

RESULTADOS

Foram incluídos no estudo 66 nutricionistas (95% sexo feminino e 29,89±6,2 anos de idade) de 35 hospitais privados, 26 públicos e 5 universitários, atuando predominantemente nas regiões três (40) e um (20) do Conselho Regional de Nutricionistas. A triagem nutricional é realizada, com protocolo, por 92,4% dos nutricionistas, e por 7,6% sem protocolo. Sobre a avaliação nutricional, 60,6% avaliam todos os pacientes, enquanto 37,8% somente pacientes de risco nutricional (PRN). Quanto às necessidades calóricas e proteicas, 42,4% calculam para todos, 51,5% para PRN, e 6,1% não calculam. A aferição semanal de peso é realizada por 59,1% para todos pacientes, 15,2% para PRN, e 25,8% não monitoram. A abreviação de jejum cirúrgico tem baixa adesão em 42,4%, boa adesão em 31,8%, e 25,8% não possuem protocolo. Quanto à abreviação de jejum para exames, 48,5% não apresentam protocolo, 28,8% com baixa adesão, e 22,7% com boa adesão. A adequação calórica é monitorada com protocolo por 53%, sem protocolo por 28,8%, e 18,2% não realizam. A avaliação de massa muscular é realizada por 22,7%, nos PRN por 53%, e 24,2% não avaliam. Quanto à força muscular, 4,5% avaliam todos pacientes, 36,4% os PRN, e 59,1% não avaliam. Mobilização precoce é realizada em todos pacientes por 31,3%, em PRN por 23,4%, e 45,3% não realizam. Indicadores de qualidade em terapia nutricional estão implementados por 70,8% e são considerados ferramentas de gestão de qualidade assistencial, 16,9% não utilizam os indicadores como tais ferramentas, enquanto 12,3% não possuem indicadores. Quanto ao registro em prontuário, em 71,2% toda a equipe realiza, em 25,8% não é feito por toda a equipe, e 3% não registram. Atendimento humanizado é praticado por 83,3%, enquanto 16,7% não têm programa de assistência humanizada institucional. A orientação de alta

ocorre com protocolo durante toda a hospitalização para 47%, apenas na alta para 39,4%, e 13,6% não possuem protocolo.

CONCLUSÃO

Segundo os nutricionistas participantes, a maioria dos passos da Campanha "Diga não à Desnutrição" tem sido aplicada na prática. Todavia, abreviação de jejum, avaliação de força muscular e mobilização precoce são ações que ainda precisam de estratégias operacionais de fortalecimento na rotina das unidades hospitalares para mitigar os riscos nutricionais.

Palavras-chave: assistência hospitalar;serviço hospitalar de nutrição;terapia nutricional.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Capacidade antioxidante total da dieta brasileira: uma análise a partir da região geográfica e dos grupos alimentares

LUANA ALBERTI NORONHA[1]; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN[2]; MARCELA FERRARIO NOGUEIRA[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, LARANJEIRAS DO SUL - PR - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DA INTEGRAÇÃO LATINO-AMERICANA, FOZ DO IGUAÇU - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A capacidade antioxidante total da dieta (CATd) vem sendo associada a redução do risco de doenças crônicas não transmissíveis, responsáveis por mais da metade das mortes mundiais. Diante disso, o objetivo desse estudo foi estimar a CATd brasileira por região geográfica e grupos alimentares.

MÉTODOS

Pesquisa de caráter quantitativo, descrito, transversal com dados secundários do bloco de consumo alimentar da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017-2018 realizada nas cinco regiões brasileiras com amostra representativa da população (46.164 indivíduos de idade ≥10 anos). representantes da população. O consumo alimentar efetivo pessoal foi estimado por meio de dois recordatórios de 24 horas. A partir dos 1.860 itens alimentares descritos na POF 2017-2018, foi realizada a estimativa da capacidade antioxidante total (CAT) de acordo com Carlsen *et al*. (2010), Torres e Farah (2017) e Koehnlein *et al*. (2016) por meio do ensaio *Ferric-Reducing Ability Power* (FRAP) expresso em mmol, o que resultou na avaliação de 1.336 itens alimentares, os quais foram classificados em dez grupos: carnes, ovos e peixes; leguminosas; oleaginosas; hortaliças; frutas; bebidas não alcoólicas; bebidas alcoólicas; laticínios; cereais e miscelâneas. A análise descritiva dos dados foi realizada por meio do *software* Stata/SE 14.2.

RESULTADOS

As bebidas não alcoólicas receberam maior destaque em todas as regiões, o Sul obteve a maior média da CATd (79,51 mmol), enquanto o Norte a menor (35,61 mmol), provavelmente o destaque para esse grupo é devido ao café e seus derivados e das bebidas à base de erva mate, consumidas principalmente no Sul. As leguminosas foram o segundo grupo de destaque, em que o Centro-Oeste teve CATd média de 2,08 mmol enquanto o Sul 1,25 mmol. As regiões que mais destacaram-se na média da CATd dos cereais foram o Norte (1,18 mmol) e Nordeste (1,10 mmol), e a menor, Sudeste (0,77 mmol). Em relação as frutas, o Norte obteve a maior CATd média (1,41 mmol), de modo diferente das demais regiões do país. O grupo das carnes, ovos e peixes teve maior média na região Norte (0,26 mmol) e a menor no Centro-Oeste (0,17 mmol). As hortaliças, maior média no Sul (0,37 mmol) e menor no Nordeste (0,10 mmol). A maior média dos laticínios foi

no Centro-Oeste (0,86 mmol) e a menor no Norte (0,03 mmol). As bebidas alcoólicas destacaram-se no Sul (0,22 mmol) seguido do Centro-Oeste (0,13 mmol). As miscelâneas tiveram a maior média no Sul (0,76 mmol) e a menor no Centro-Oeste (0,28 mmol). As oleaginosas foram o grupo de menor média da CATd (todas as regiões, ≤0,002 mmol).

CONCLUSÃO

As bebidas não alcoólicas obtiveram a maior média da CATd em todas as regiões do país, seguidas dos grupos das leguminosas e cereais. Ainda, destaca-se a importância do grupo das frutas na região Norte do país.

Palavras-chave: Antioxidantes;Compostos bioativos;Dieta.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Capacidade antioxidante total das sugestões de almoço do Guia Alimentar para a População Brasileira

LUANA ALBERTI NORONHA[1]; MARIA EDUARDA RANZI[2]; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, LARANJEIRAS DO SUL - PR - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Evidências científicas vêm apontando que uma dieta com alta capacidade antioxidante total (CAT) está inversamente associada a frequência de doenças crônicas não transmissíveis. O Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) (2014) inovou na abordagem dos princípios e recomendações de uma alimentação adequada e saudável para a população, utilizando a classificação NOVA e ainda, apresentou diversas sugestões das principais refeições (café da manhã, almoço e jantar) a serem tomadas como exemplo pelos brasileiros para compor uma dieta saudável. Diante disso, o objetivo desse estudo foi estimar a CAT e o percentual de contribuição de cada alimento das sugestões de almoço descritas no GAPB.

MÉTODOS

A partir das oito fotografias e da descrição dos alimentos contidos nas sugestões de almoço fornecidas pelo GAPB identificou-se o modo de preparo e porção usual de acordo com o banco de dados de medidas caseiras de alimentos do Inquérito Nacional de Alimentação/Pesquisa de Orçamentos Familiares - POF 2017/2018. A estimativa da CAT individualmente dos alimentos foi feita majoritariamente por meio do trabalho de Carlsen *et al.* (2010) que considera o método *Ferric-Reducing Ability Power* (FRAP) em mmol equivalentes de Trolox. A CAT da refeição sugerida pelo GAPB foi obtida por meio da somatória da CAT de cada alimento, ainda, foi calculada a contribuição percentual dos mesmos para cada uma das sugestões estudadas.

RESULTADOS

A CAT média das sugestões de almoço foi 1,93 ± 0,84 mmol. A sugestão 3, composta por feijoada, laranja, couve, farofa com cenoura, vinagrete de cebola e tomate e arroz, apresentou a maior CAT (3,27 mmol), sendo a feijoada o maior contribuinte da refeição (48%), seguido pela sugestão 1 (2,76 mmol, feijão preto, 42%), sugestão 5 (2,31 mmol, lentilha, 71%), sugestão 7 (2,12 mmol, mamão 57%), sugestão 4 (1,72 mmol, salada de frutas, 45%), sugestão 6 (1,34 mmol, feijão carioca, 40%), sugestão 8 (1,08 mmol, feijão carioca, 50%) e, sugestão 2 (0,87 mmol, feijão carioca, 63%). Observou-se que apesar das sugestões de almoço serem variadas, as leguminosas (feijões e lentilhas) se destacaram para CAT destas. As frutas e hortaliças também apresentaram importante

contribuição para a CAT dos almoços, como o mamão na sugestão 7 (57%) e a beterraba (26%) na sugestão 1.

CONCLUSÃO

Destaca-se a importância das leguminosas, frutas e hortaliças como contribuintes da CAT nas sugestões de almoço. Assim, ressalta-se a relevância dos alimentos *in* natura e minimamente processados constituírem a base da alimentação do brasileiro, também com relação a obtenção de antioxidantes na dieta.

Palavras-chave: Dieta;Antioxidantes;Compostos bioativos.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Características da microbiota intestinal de indivíduos que sofrem de ansiedade e depressão

BRUNA ALVES CORDEIRO; LEONARDO OLIVEIRA DOS SANTOS; ALVARO MIRANDA FARIA; LUIS GUSTAVO SABOIA PONTE; BETTINA GERKEN
BRASIL. UNIVERSIDADE PAULISTA, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

Introdução

A interligação entre saúde mental e física tem impulsionado pesquisas na exploração de fatores biológicos nos transtornos mentais, como a ansiedade e depressão. Nesse contexto, a microbiota intestinal, uma complexa comunidade de microrganismos no trato gastrointestinal, surge como um importante componente na regulação da saúde geral. Notavelmente, a disbiose (desordem na composição da microbiota intestinal) manifesta-se como um possível indicador desses transtornos mentais. Com isso, este estudo visa caracterizar a microbiota intestinal em indivíduos com ansiedade e/ou depressão.

Métodos

Foi conduzida uma pesquisa descritiva, transversal e qualitativa, utilizando dados secundários de prontuários de pacientes que relataram sintomas de ansiedade ou depressão. A análise incluiu a avaliação da diversidade microbiana, a relação Firmicutes:Bacteroidetes (F:B) e a distribuição de gêneros bacterianos. Também foram investigadas informações sobre o estilo de vida, como presença de estresse e excesso de peso. O estudo recebeu aprovação sob protocolo CAAE 73843423.0.0000.5512.

Resultados

Foram analisados 32 prontuários de pessoas com idades entre 18 e 77 anos, de ambos os sexos. Os resultados indicaram que todos os participantes apresentavam disbiose intestinal, sugerindo uma possível ligação dessa condição com os problemas de saúde autorrelatados (ansiedade e depressão). Quanto à composição da microbiota, observou-se uma predominância de bactérias Firmicutes, embora a diversidade microbiana tenha variado entre os indivíduos. A relação Firmicutes:Bacteroidetes mostrou uma inadequação em 97% dos participantes (n=31), e a análise dos gêneros bacterianos indicou uma distribuição atípica em 53% (n=17) da amostra. Com relação ao estilo de vida, 47% (n=15) dos participantes relataram consumir produtos ultraprocessados, 56% (n=18) apresentaram sobrepeso e obesidade, e o nível de estresse foi avaliado como moderado a alto em 78% (n=25).

Conclusão

A microbiota intestinal dos participantes exibe uma predominância elevada de Firmicutes, uma proporção desequilibrada entre Firmicutes e Bacteroidetes (F:B) e uma diminuição de bactérias protetoras. O estudo também explora aspectos do estilo de vida possivelmente relacionados a desequilíbrios na microbiota, e consequentemente em suas implicações na saúde. Além disso, verificou-se a prevalência da disbiose como um possível indicador para ansiedade e depressão, sublinhando a necessidade de pesquisas mais amplas, padronizadas e inclusivas para alcançar uma compreensão mais precisa das complexas interações entre a microbiota e a saúde mental.

Palavras-chave: Microbiota;Disbiose;Saúde mental;Ansiedade;Depressão.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Caracterização do consumo de alimentos prebióticos e relação com a saúde intestinal em mulheres com obesidade e portadoras de fibromialgia

BERNARDO AUGUSTO VAZ FURTADO; VANESSA TENIUS; FERNANDA CRISTINA LIMA DE OLIVEIRA; JESSICA DOMINGOS; LETÍCIA ABREU DA COSTA; LUCIANE PIRES DA COSTA. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O consumo de frutas, legumes e verduras (FLV), além das fibras alimentares propriamente ditas, com potencial prebiótico pode melhorar a saúde intestinal, normalizando a frequência de evacuação e consistência das fezes, fatores essenciais para manter a microbiota intestinal saudável. Pessoas com obesidade e fibromialgia comumente cursam com alterações intestinais indesejadas, potencializadas pelo padrão alimentar relacionado a essas condições crônicas. Desta forma, o objetivo do presente estudo é caracterizar o consumo alimentar dessa população e possíveis associações deste consumo com a saúde intestinal.

MÉTODOS

A amostra captada por conveniência foi de 18 mulheres com idade entre 36 e 69 anos no período de março a novembro de 2023 com Obesidade segundo IMC($\geq$30Kg/m^2) e diagnosticadas com Fibromialgia, encaminhadas para tratamento interdisciplinar no Laboratório de Assistência à Obesidade (LAçO) da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), localizado na Policlínica Universitária Piquet Carneiro (PPC), que aceitaram voluntariamente participar da pesquisa. O consumo alimentar foi avaliado através de 2 recordatórios alimentares de 24 horas, obtidos com intervalo máximo 7 dias, excetuando dias atípicos, e a saúde intestinal foi avaliada através da escala Bristol, autorreferida, onde as faixas 3 e 4 indicam normalidade na consistência das fezes (grupo1) sendo as demais alocadas no grupo 0, apontando escala bristol fora do padrão. Os dados de ingestão alimentar coletados foram quantificados com o auxílio do programa Dietbox. A classificação do consumo de fibras estabelecida segundo as *Dietary Reference Intakes* (DRIs), sendo a dose diária recomendada (RDAs) para ingestão de fibras em mulheres adultas de 25g/dia e a meta diária de ingestão de FLV de 5 porções, segundo a OMS (2023). Foram utilizados o software *Excel* e *Jamovi* para as análises estatísticas. Em todas as análises, um valor de $p \leq 0,05$ foi estabelecido para a rejeição da hipótese nula de similaridade entre os grupos. E o teste exato de fischer foi o escolhido para verificar correlação entre o consumo de fibras e ter escala bristol adequada.

RESULTADOS

Foram avaliadas 18 mulheres com média de idade de 57.7 anos (±7,90), 50% classificadas no grupo 1 (escala bristol normal) e demais no grupo 0 (valores fora da normalidade) . A ingestão de fibras alimentares e FLV no grupo 1 foi em média 15,54 g/dia (±4,07) e 3,33 porções FLV/dia (±2); No grupo 0, 19,53 g/dia de fibras (±10,14) e 2,33 porções FLV/dia (±1,22). Não verificamos diferenças no consumo de fibras e FLV entre os grupo e correlação positiva ou negativa entre a escala de Bristol e consumo de fibras e FLV ($p<0,131$).

CONCLUSÃO

Verificamos que as mulheres com obesidade e fibromialgia avaliadas possuem consumo inadequado de FLV e fibras alimentares, de acordo com as RDAs e metade delas tem saúde intestinal insatisfatória segundo escala BRISTOL. Apesar desses resultados não identificamos associações entre os parâmetros avaliados.

Palavras-chave: Escala Bristol;Fibra alimentar;Vegetais.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Caracterização sociodemográfica, econômica e estado nutricional dos pacientes internados em uma clínica psiquiátrica

DANDARA LIMA SANTOS[1]; ANA MILENA PONTES DA SILVA FERREIRA[1]; ANDRESSA GONÇALVES FERREIRA[2]; CARLOS DANIEL CARVALHO DE SENA[1]; HELOISY ANDREA DA COSTA BRASIL[3]; ALDAIR DA SILVA GUTERRES[4]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 4. FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os transtornos mentais definem-se como manifestações psicológicas que comprometem a função cognitiva, comportamental e emocional dos indivíduos e levam à modificações no âmbito pessoal, social e familiar. Desse modo, compreender o paciente psiquiátrico de forma holística é essencial para o desenvolvimento de intervenções mais eficazes e individualizadas. Portanto, este estudo teve como objetivo caracterizar os aspectos sociodemográficos, econômicos e estado nutricional de pacientes internados em uma clínica psiquiátrica.

MÉTODOS

Estudo transversal e descritivo. Realizado com pacientes de ambos os sexos, de 18 a 59 anos, com diagnóstico de algum tipo de transtorno psiquiátrico, entre setembro e outubro de 2023, na emergência psiquiátrica de um hospital público em Belém-PA. Após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) aplicou-se um questionário para coleta de dados socioeconômicos e demográficos. Nos aspectos nutricionais, foram coletadas medidas antropométricas, aferido peso, estatura e circunferência do braço (CB), e calculado o índice de massa corporal (IMC) e percentual de adequação da CB (%ACB). Os dados foram tabulados e avaliados no Microsoft Office Excel. Esta pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética em pesquisa em seres humanos sob parecer nº 1.919.810 pelo CAAE: 64437917.0.0000.0016.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 34 indivíduos, sendo 19 deles do sexo masculino (n=55.9%) e 15 do sexo feminino (n=44.1%). Referente à escolaridade, 41.2% apresentaram Médio Completo (n=14), 29.4% com Fundamental Incompleto (n=10), 14.4% com Fundamental Completo (n=5) e 8.8% com Médio Incompleto (n=3), sendo menos frequente indivíduos Analfabetos e com Superior Incompleto, 2.9% cada (n=1). Quanto à renda, 64,7% apresentou renda familiar ≤ a 1 salário mínimo (n=22), e 35,3% renda > 1 salário mínimo (n=12). Ademais, 44.1% originaram renda de aposentadoria, benefício ou pensão (n=15), 23.5% advém de provimentos dos pais (n=8), 20.6% tiveram renda do próprio trabalho

(n=7), e 4 renda advinda do cônjuge (11.8%). Relativo a moradia, 52.9% originou-se do interior do Pará (n=18), enquanto 47.1% eram da região metropolitana de Belém (n=16). Quanto ao estado nutricional através de classificação pelo IMC, foi predominante a eutrofia em 41.2% (n=14), seguido de obesidade 26.5% (n=9) e sobrepeso com 23.5% (n=8), sendo menos frequente a desnutrição 8.8% (n=3). Com relação ao %AdCB, verificou-se classificação de eutrofia em 50% (n=10), seguido por desnutrição 29.4% (n=10), sobrepeso com 11.8% (n=4) e obesidade 8.8% (n=3).

CONCLUSÃO

A caracterização das variáveis permitiu a identificação das disparidades socioeconômicas, dificuldades no acesso à educação e renda, além de condições gerais de vida que impactam no estado nutricional dos pacientes. Essas informações possibilitam a criação de políticas públicas eficazes e estratégias nutricionais que gerem promoção da saúde e melhor qualidade de vida aos indivíduos.

Palavras-chave: Saúde mental ;Antropometria ;Psiquiatria .

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Ciclicidade do peso corporal em mulheres: explorando associações com cronotipo, fenótipos da obesidade e ativação do tecido adiposo marrom.

LAURA RAMOS GONÇALVES; ISABELA SOLAR; MARIA EDUARDA MARTELLI; VINICIUS SANTOS; BRUNO GELONEZE NETO; ANA CAROLINA JUNQUEIRA VASQUES. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS (UNICAMP), CAMPINAS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é uma doença heterogênea e de etiologia multifatorial. Fatores como ciclicidade do peso - perda intencional e recuperação não intencional de peso; cronotipo vespertino - maior preferência por períodos tardios do dia; e menor ativação do tecido adiposo marrom (BAT) têm sido associados à maior adiposidade corporal e pior saúde metabólica. Estas associações podem diferir entre os fenótipos obesidade metabolicamente saudável (OMS) e não saudável (OMNS), embora poucos estudos tenham explorado simultaneamente estas características na obesidade. Objetivou-se investigar associações entre a ciclicidade do peso corporal com cronotipo, ativação do BAT e os fenótipos OMS, OMNS e eutrofia metabolicamente saudável (EMS).

METODOLOGIA

Estudo transversal com 140 mulheres (19-42 anos; IMC ≥ 18 kg/m²) que responderam a um questionário sobre seu histórico de perdas de peso e foram classificadas como: cicladoras graves de peso corporal (CG), cicladoras intermediárias (CI) ou não cicladoras (NC). O cronotipo foi classificado segundo o *Morningness-Eveningness Questionnaire*. A saúde metabólica foi definida como a ausência de alteração nos componentes da síndrome metabólica. A composição corporal foi avaliada por DXA e foram aferidos peso, altura e circunferência da cintura. Ativação do BAT foi avaliada por termografia infravermelha, com fotos da região supraclavicular após a exposição ao frio por 2h (temperatura máxima alcançada e área abaixo da curva de todas as temperaturas medidas). Foram avaliados perfis plasmáticos glicêmico, lipídico e proteína C-reativa. Foram realizados testes ANOVA, Kruskal-Wallis, qui-quadrado de Pearson, teste exato de Fisher e correlação de Spearman. Valor de $p < 5\%$. CAAE:39037120.0.0000.5404.

RESULTADOS

A média de idade foi de 29±5 anos e de IMC de 28±8kg/m². Quanto à ciclicidade, 20% eram NC, 33% CI e 47% CG. Quanto ao cronotipo, 37% eram matutinas, 49% intermediárias e 14% vespertinas. Quanto aos fenótipos, 51% apresentaram EMS, 14% OMS e 35%, OMNS. Não houve associação entre ciclicidade de peso e cronotipo (p=0,25). Por outro lado, mulheres com CG apresentaram maior frequência do fenótipo OMNS (59%, p=0,001) e a ativação do BAT foi maior nas NC (4133±66°C e 35°C(34-36), p=0,001), comparadas às CG (4051±74°C e 34°C(32-35)) e CI (4093±103°C e

35°C(32-35)). O grupo CG apresentou maior circunferência da cintura (97cm(12-143), p=0,001), maior tecido adiposo visceral (830g(13-4119), p=0,001) e gordura corporal total (46%(23-58), p=0,001), além de pior perfil glicêmico e lipídico, e maiores valores de proteína C-reativa (p=0,006).

CONCLUSÃO

Em mulheres adultas, as CG apresentaram maior frequência do fenótipo OMNS e menor ativação do BAT. Em contraste, o cronotipo não teve associação com a ciclicidade de peso corporal. A avaliação do histórico de ciclicidade do peso pode ser um indicador de pior saúde cardiometabólica e de menor atividade do BAT, podendo complementar a compreensão do quadro metabólico do paciente com obesidade.

Palavras-chave: Adiposidade;Cronotipo;Obesidade metabolicamente saudável;Tecido adiposo marrom;Ciclicidade de peso corporal.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Circunferência da panturrilha como preditora de desfechos clínicos negativos em idosos internados na clínica médica de um hospital terciário da rede pública de saúde

NARUNA PEREIRA ROCHA[1]; CARLOS TADEU BIFFI[2]; GISELLE VANESSA MORAES[2]; MAYLA CARDOSO FERNANDES TOFFOLO[3]; GABRIELE PEREIRA ROCHA[4]; VALTER PAULO NEVES MIRANDA[2]. 1. HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIANGULO MINEIRO (HC-UFTM), UBERABA - MG - BRASIL; 2. HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIANGULO MINEIRO (HC-UFTM), UBERABA - MG - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO (UFOP), OURO PRETO - MG - BRASIL; 4. CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DE SÁ, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A desnutrição continua sendo um problema de saúde pública, com elevada prevalência na comunidade e dentro do ambiente hospitalar. A perda da massa e da função muscular tem relação direta no aumento do tempo de internação, custo hospitalar e mortalidade. A circunferência da panturrilha é um método simples para avaliação de perda muscular e do risco de sarcopenia, indicando alterações na massa magra que ocorre com a progressão da idade e o decréscimo da atividade física. Diante do exposto, o objetivo foi avaliar a circunferência da panturrilha de pacientes idosos e sua associação aos desfechos clínicos durante a internação.

MÉTODOS

Estudo transversal, retrospectivo realizado com idosos internados na enfermaria da clínica médica do Hospital das Clínicas da Universidade Federal do Triangulo Mineiro (HC-UFTM), no período de janeiro de 2021 a junho de 2021. Foram coletados dados do sistema de Aplicativo de Gestão para Hospitais Universitários de pacientes que passaram por pelo menos uma avaliação do estado nutricional pela equipe de nutrição. A circunferência da panturrilha foi classificada segundo o ponto de corte da Diretriz Braspen de Terapia Nutricional no Envelhecimento (2019). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa do HC-UFTM (CEP/HC-UFTM n° do parecer: 4.953.214, CAAE: 48205221.9.0000.8667). Foram realizadas análises descritivas e associações por meio de modelos de regressão uni e multivariada. O nível de significância adotado foi menor que 0,05.

RESULTADOS

Participaram do estudo 141 idosos, com média de idade de 74,90±9,18 anos. A maioria eram casados (47,52%) e viúvos (18,44%). O tempo médio de internação foi de 22,34±19,87 dias. Ao avaliar a circunferência da panturrilha, 48,94% dos pacientes

apresentaram inadequação. Quando avaliado o risco relativo entre a circunferência da panturrilha e os desfechos clínicos, verificou-se que os pacientes com a circunferência da panturrilha inadequada apresentavam maiores riscos para utilizar sonda nasoenteral (RR: 1,95; IC95%: 1,39-2,72) e de irem à óbito (RR: 1,44; IC95%: 1,03-2,02), resultados que se mantiveram após os ajustes por sexo.

CONCLUSÃO

A avaliação de medidas antropométricas como medidas alternativas da avaliação da massa muscular é importante de ser realizada em pacientes hospitalizados. Na população avaliada, a circunferência da panturrilha foi preditora do uso de sonda nasoenteral e do aumento da mortalidade. A circunferência da panturrilha tem sido utilizada como medida para avaliação da massa muscular e do risco de sarcopenia, sendo que a identificação precoce de alterações da massa muscular permite mobilizar a equipe clínica para intervenções que minimizem o impacto durante a internação.

Palavras-chave: Desnutrição;Avaliação Nutricional;Sarcopenia;Mortalidade.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Classificação do nível de assistência em nutrição para sistematização do cuidado nutricional pediátrico e da mulher em um Instituto Nacional

FERNANDA CORREIA SIMÕES; MIRIAN MARTINS GOMES. FIOCRUZ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Classificar o nível de assistência em nutrição é uma etapa da sistematização do cuidado nutricional, sendo determinado pela presença de risco nutricional e a necessidade de conduta dietoterápica específica, ambos avaliados no momento da admissão hospitalar. Os níveis de assistência em nutrição possibilitam a categorização dos procedimentos realizados de acordo com o grau de complexidade das ações do nutricionista, executadas no atendimento ao paciente hospitalizado. A estratificação em níveis permite estabelecer condutas dietoterápicas uniformes para cada grupo além de facilitar a obtenção de dados nutricionais do paciente e o conhecimento da atuação do nutricionista pela equipe multidisciplinar. Nesse contexto o presente trabalho teve por objetivo avaliar o perfil assistencial segundo classificação do nível de assistência em nutrição e medir a sua taxa de realização.

MÉTODOS

Foi realizada a classificação do nível de assistência em nutrição e o cálculo da sua taxa de realização para os pacientes internados no período de janeiro a outubro de 2023, seguindo as recomendações da ASBRAN. Foram consideradas para cálculo as avaliações realizadas em até 24 horas de admissão hospitalar. Para avaliação da taxa de realização da classificação do nível de assistência foi utilizada meta de 80% seguindo a recomendação sugerida pelo ILSI Brasil para realização de triagem nutricional, visto ser a triagem uma das etapas da classificação do nível de assistência. A avaliação foi dividida de acordo com as áreas de atenção à saúde sendo elas do recém-nascido, da criança e da mulher.

RESULTADOS

Na área de atenção ao recém-nascido a maioria dos pacientes atendidos foi classificado como terciário (85%), seguido do secundário (9%) e primário (6%). Na população pediátrica prevaleceu o nível secundário (31%), seguida pelo terciário (27%) e primário (21%). Na área de atenção à saúde da mulher o grupo mais prevalente foi o primário (57%), seguido do secundário (38%) e terciário (5%). A taxa média de realização da classificação do nível de assistência foi de 82%. Quando se avalia o dado por área de atenção observa-se 72%, 80% e 96% para as áreas do recém-nascido, criança e da mulher, respectivamente.

CONCLUSÃO

Observou-se que o perfil assistencial varia de acordo com a área de atenção analisada. A sistematização dos dados de assistência para produção de indicadores foi um passo importante na avaliação e melhoria do cuidado nutricional prestado na unidade. Permitiu conhecer o perfil de pacientes atendidos, auxiliando na elaboração de protocolos de acompanhamento, assim como foi marco inicial para monitoramento e avaliação da qualidade da assistência. Dessa forma tem sido possível avaliar as necessidades de melhoria, direcionando a assistência nutricional para as áreas com maior complexidade.

Palavras-chave: HOSPITALIZAÇÃO;NUTRIÇÃO;PEDIATRIA;MULHER;NÍVEL DE ASSISTÊNCIA.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Como a janela alimentar se relaciona com a adiposidade corporal de trabalhadores de turnos alternantes?

FELIPE QUINTÃO GONÇALVES; ANA FLÁVIA DUARTE MIRANDA; WALLISSON POLICARPO MAIA; FERNANDO LUIZ PEDROSA PIMENTA; SILVANA MARA LUZ TURBINO RIBEIRO; LUIZ ANTÔNIO ALVES DE MENEZES-JÚNIOR. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Na sociedade moderna, houve-se a implementação dos trabalhos de turno devido ao aumento da atividade mineradora. Essa jornada de trabalho instável causa mudanças na organização temporal dos padrões alimentares, incluindo o aumento da janela alimentar. Esse prolongamento de tempo possibilita o aumento no consumo calórico e alterações metabólicas. Portanto, o objetivo foi avaliar a associação entre a janela de alimentação elevada e adiposidade corporal em uma amostra de trabalhadores de turnos alternantes.

MÉTODOS

Estudo transversal em 2015, envolvendo 208 trabalhadores (homens) de turnos alternantes de uma mineradora em Minas Gerais. Foram coletados dados sociodemográficos (idade, cor da pele, escolaridade e tempo de trabalho em turnos) e dados antropométricos (peso, altura, circunferência da cintura e do quadril) para calcular índice de massa corporal (IMC), relação cintura-estatura (RCE) e relação cintura-quadril (RCQ). O consumo alimentar foi analisado pelo recordatório 24 horas. A janela alimentar foi calculada a partir da primeira e da última refeição e classificada como alta de três formas: > 10h, > 12h e > 15h. A obesidade foi definida como IMC > 30 kg/m², a RCE elevada como RCE > 0,5 e a RCQ elevada como RCQ > 0,9. A associação entre as variáveis foi feita por regressão logística, obtendo-se os índices de probabilidade (OR) e seus intervalos de confiança de 95% (IC), para as análises uni e multivariadas. O modelo multivariado foi ajustado por covariáveis consideradas de confusão (idade, cor da pele e escolaridade). O nível de significância estatística foi de 5%. Estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto, (CAAE: 39682014.7.0000.5150). Os trabalhadores assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido.

RESULTADOS

A maioria dos trabalhadores tinham entre 20 e 34 anos (45,1%), cor não branca (77,2%) e tempo de trabalho em turnos > 5 anos (76,0%). Sobre a janela alimentar, 90,9% tinham janela > 10 horas, 63,9% > 12 horas, e 22,6% > 15 horas. Quanto aos indicadores de obesidade, 24% tinham obesidade, 81% tinham RCE elevada e 64,4% tinham RCQ elevada. Na análise multivariada, não houve associação significativa entre janela

alimentar e obesidade ou RCE elevada. Porém, houve associação significativa entre janela alimentar > 15h e RCQ elevada (OR = 2,59; IC 95%: 1,15-5,80), sendo que os trabalhadores com janela alimentar > 15 horas tinham uma chance 2,59 vezes maior de ter uma RCQ elevada do que os com uma janela alimentar < 15 horas.

CONCLUSÃO

Em suma, conclui-se que uma janela alimentar > 15 horas possui uma associação significativa com elevação da RCQ. Vale ressaltar a importância de considerar os padrões temporais alimentares, visto que possuem impacto na saúde metabólica. Por fim, apesar de o trabalho contribuir para o entendimento das relações temporais alimentares e medidas antropométricas, é necessário a realização de mais pesquisas para concretizar o conhecimento sobre esse assunto.

Palavras-chave: Crononutrição;Obesidade;Trabalhadores de turno;Adiposidade;Janela Alimentar.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Comparação da desnutrição conforme as ferramentas MAN e GLIM entre idosos com fragilidade moderada e alta internados em um hospital privado

ALINE RAMALHO DOS SANTOS[1]; FABIANA TAVANO MARTINS[2]; NATALIA APARECIDA CANDIDO CALISTO[2]; MARIA FERNANDA JENSEN KOK[2]; MARISA CHICONELLI BAILER[2]; ISIS HELENA DA SILVA BUONSO[2]. 1. HOSPITAL SAMARITANO HIGIENÓPOLIS, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. HOSPITAL SAMARITANO HIGIENOPOLIS, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A desnutrição é um problema frequente no ambiente hospitalar, sendo que a perda da massa e da função muscular tem uma relação direta com o aumento do tempo de internação, custo hospitalar e taxa de mortalidade, sendo extremamente importante a identificação precoce dos pacientes em risco nutricional e/ou desnutridos para uma terapia nutricional adequada. Duas ferramentas que podem ser utilizadas para avaliar o risco nutricional ou desnutrição são a Miniavaliação Nutricional (MAN) e o GLIM. Considerando o impacto causado pela desnutrição no processo de evolução e melhora clínica do paciente e o consequente reflexo nos custos hospitalares, sabendo da importância da identificação e tratamento precoce da mesma, o presente trabalho teve como objetivo comparar a desnutrição identificada pela ferramenta de triagem nutricional MAN e pelo GLIM em idosos frágeis internados em um hospital privado.

MÉTODOS

Realizou-se estudo retrospectivo, considerando dados de prontuário eletrônico, sendo elegíveis 188 idosos, de ambos os sexos, internados nas enfermarias e Unidades de Terapia Intensiva e Semi-Intensiva, inseridos no protocolo institucional denominado "Idoso Frágil" de um hospital privado de São Paulo, admitidos entre janeiro e abril de 2023. Este protocolo consiste em classificar a intensidade da fragilidade de pacientes acima de 60 anos através da escala clínica K-Rockwood 2004, sendo frágeis aqueles que pontuaram entre 4 e 9 na avaliação. Aplicou-se a triagem pela MAN e a ferramenta GLIM em até 24 horas da admissão hospitalar. Para classificação da baixa massa muscular conforme a circunferência da panturrilha considerou-se os pontos de corte: 33cm para mulheres e 34cm para homens. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa.

RESULTADOS

A idade média resultou em 85 anos, sendo predominante pacientes do sexo feminino (54%). A admissão ocorreu majoritariamente através do pronto-socorro (95%), principalmente por razões clínicas gerais acompanhados pela clínica médica (28%), seguido por pneumologia (12%), oncologia (10%) e cardiologia (10%), dentre outros. Destes pacientes, 77% tiveram passagem pela UTI ou unidade Semi-Intensiva durante a internação. Considerando os pacientes classificados com risco nutricional pela MAN,

73% apresentaram algum grau de desnutrição pelo GLIM. Considerando os pacientes classificados como desnutridos pela MAN, 91% apresentaram desnutrição pelo GLIM. Daqueles classificados como sem risco nutricional pela MAN, 88% também não apresentaram desnutrição pelo GLIM.

CONCLUSÃO

Observou-se correlação positiva entre a desnutrição ou risco nutricional pela MAN com a desnutrição pelo GLIM na população estudada, notando-se uma maior sensibilidade desta ferramenta para diagnosticar a desnutrição, possibilitando uma maior assertividade na terapia nutricional e, consequentemente, uma contribuição no processo de recuperação e/ou reabilitação dos pacientes.

Palavras-chave: Idoso Fragilizado;Nutrição do Idoso;Desnutrição.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Comparação das habilidades culinárias domésticas e da qualidade da dieta em adultos com diferentes fenótipos metabólicos da obesidade participantes do Projeto MeNu – Medicina Culinária e Nutrição

SÂMELLA DE OLIVEIRA ANANIAS GONÇALVES[1]; CAROLINE DÁRIO CAPITANI[1]; VINICIUS SANTOS[2]; MARIA EDUARDA MARTELLI[2]; ISABELA SOLAR[1]; ANA CAROLINA JUNQUEIRA VASQUES[1]. 1. FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS - UNICAMP, LIMEIRA - SP - BRASIL; 2. FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS - UNICAMP, CAMPINAS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O consumo de comida caseira tem sido associado à um padrão alimentar saudável, melhor perfil de adiposidade e saúde cardiometabólica. Dentre os fatores limitantes para o consumo de comida caseira estão as baixas habilidades culinárias domésticas (HCD). Inexistem estudos que compararam as HCD entre os fenótipos peso normal metabolicamente saudável (NWMH), obesidade metabolicamente saudável (MHO) e obesidade metabolicamente não saudável (MUO). Objetivou-se comparar as HCD e a qualidade da dieta entre adultos com os fenótipos MHNO, MHO e MUO, e investigar associações entre HCD, qualidade da dieta e indicadores de saúde cardiometabólica.

MÉTODOS

Estudo transversal com coleta de dados em andamento, aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa (CAAE 39037120.0.0000.5404). Foram incluídos 78 participantes (20-59 anos), 61 mulheres. Considerou-se metabolicamente saudável ausência de alteração na pressão arterial e nos níveis de glicose, HDL-colesterol e triglicerídeos; e como peso saudável IMC < 25,0 kg/m^2 e obesidade IMC ³ 30,0 kg/m^2. Foram avaliados circunferência da cintura, composição corporal (densitometria de dupla emissão de raios X), perfis glicêmico e lipídico plasmáticos. As HCD foram avaliadas pela Escala de Habilidades Culinárias Domésticas da Atenção Primária à Saúde. A qualidade da dieta foi avaliada pela Escala de Qualidade da Dieta. Para ambos instrumentos, escores mais altos indicam melhor HCD ou qualidade da dieta. Foram realizados teste ANOVA e correlação de Pearson, no software IBM SPSS 24.0; com $p < 0,05$.

RESULTADOS

A média de idade foi de 33 ± 7 anos, sendo 22 NWMH, 18 MHO e 38 MUO. O escore médio de HCD foi 65 ± 21; sendo que 49% apresentaram HCD moderadamente altas, 28% moderadamente baixas, 15% altas e 8% baixas. Dentre os participantes, 62% apresentaram qualidade da dieta boa, 31% muito boa, 6% ruim e 1% muito ruim. Não houve diferença ($p = 0,08$) para a distribuição do escore de HCD entre os fenótipos NWMH, MHO e MUO. O fenótipo NWMH (281 ± 42) apresentou melhor qualidade da dieta ($p = 0,01$) em comparação aos grupos MHO (238 ± 28) e MUO (241 ± 37). A

qualidade da dieta não diferiu (p = 0,08) entre os indivíduos com HCD baixas e muito baixas versus altas e muito altas. As HCD tiveram correlação positiva com IMC (r = 0,23, p = 0,04) e a qualidade da dieta apresentou correlação com IMC (r = -0,37, p = 0,01), circunferência da cintura (r = -0,25, p = 0,03), gordura corporal total (r = -0,43, p = 0,01) e visceral (r =-0,39, p = 0,02), hemoglobina glicada (r = -0,26, p = 0,03) e HDL (r = 0,26, p = 0,02).

CONCLUSÃO

Os resultados não confirmaram a hipótese da baixa HCD estar associada ao quadro de obesidade com dismetabolismo e à baixa qualidade da dieta, o que pode ter como pano de fundo o fato da amostra ainda não se encontrar completa. Por outro lado, a qualidade da dieta foi melhor no fenótipo NWMH e teve associações com as variáveis de adiposidade e saúde cardiometabólica.

Palavras-chave: Obesidade;Habilidades Culinárias;Fenótipos metabólicos da obesidade.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Comparação de métodos de administração de dieta enteral - contínua versus intermitente: uma revisão sistemática.

LILIAN MADORRA DA SILVA; ISABELA LEYANA LAMEIRA ROLIM; ANA LÚCIA SILVA ARAÚJO SATÓ; LILIAN PEREIRA DA SILVA COSTA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ (UFPA), BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A oferta nutricional adequada deve ser considerada como uma das prioridades no tratamento do paciente crítico, já que pode estar diretamente relacionada a melhores desfechos clínicos. Na prática clínica, podemos fazer a seguinte pergunta: a forma de administração das dietas enterais pode influenciar no desfecho clínico? A presente revisão sistemática teve como objetivo comparar os efeitos dessas duas formas de administração de dietas, contínua e intermitente.

MÉTODOS

Foi realizada uma revisão sistemática com metanálise. A busca nas bases de dados foi realizada entre setembro-novembro/2022. As bases de dados acessadas foram PubMed, Cochrane e Embase. Na PubMed foram usados os termos ("Nutritional Support"[Mesh]) OR (Support, Nutritional) OR (Artificial Feeding) OR (Feeding, Artificial) "Enteral Nutrition"[Mesh]) AND ("Feeding Methods"[Mesh]) AND [Continuous feeding] e entrys terms. Na Cochrane foram usados os termos Mesh. Na Embase, foram usados os termos ˈenteric feedingˈexp OR ˈnutritional supportˈ/exp) AND (ˈcontinuous infusionˈ/exp). Foram incluídos estudos publicados em inglês a partir do ano 2000, do tipo ensaio clínico randomizado, feitos com idosos e adultos hospitalizados, que comparassem os métodos de infusão contínua e intermitente. A seleção dos estudos foi feita por dois avaliadores independentes. Para avaliação do risco de viés, foi aplicada a ferramenta Rob 2.0. Para a metanálise, foi aplicado o modelo de efeito randomizado, usando o Programa Rstudio.

RESULTADOS

No total, foram encontrados 1372 estudos, sendo 53 em duplicata. Após leitura de títulos e resumos, foram excluídos 1285 estudos e, após leitura na íntegra, 11 artigos foram elegíveis para o estudo. Os desfechos avaliados foram: tolerância da dieta, ingestão calórica, constipação intestinal, diarreia, distensão abdominal, mortalidade, tempo de internação em UTI, vômito/regurgitação, uso de procinéticos. Os desfechos mortalidade e distensão abdominal foram os que foi possível encontrar significância estatística na metanálise. Na metanálise do desfecho mortalidade, foram incluídos quatro estudos, total de 471 pacientes, onde foi possível identificar que a infusão contínua reduzia a probabilidade de óbito. Na metanálise do desfecho distensão abdominal, foram incluídos dois estudos, total de 177 pacientes, mostrou que a infusão contínua desempenhou um fator protetor. Essa revisão identificou algumas limitações: estudos com metodologias

diversificadas, com amostras pequenas, quadros clínicos variados; produtos muito diferentes; maioria dos estudos com idosos. Quanto ao risco de viés, nenhum estudo apresentou baixo risco de viés, o que prejudica a certeza dos resultados.

CONCLUSÃO

Foi possível encontrar efeito protetor da infusão contínua em relação à infusão intermitente para os desfechos mortalidade e distensão abdominal. No entanto são necessários mais ECR com metodologia padronizadas, a fim de que possam ser tomadas decisões mais robustas.

Palavras-chave: Nutrição Enteral;Métodos de Alimentação;Terapia nutricional.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Comparação de sintomas de estresse, depressão e ansiedade entre grupos no pré e no pós-operatório de cirurgia bariátrica

RAFAELA LORENA VIANA COSTA; CARLOS DANIEL CARVALHO DE SENA; CLAUDIO HENRIQUE FONSECA DE LIMA; LUCAS EMANOEL COSTA GOMES; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL; DANIELA LOPES GOMES. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é uma doença com prevalência crescente no mundo inteiro, sendo a cirurgia bariátrica uma opção em casos de falha no tratamento clínico. O indivíduo com obesidade pode apresentar alterações no comportamento alimentar, estigma social e ineficácia do tratamento convencional, causando impactos negativos na saúde mental, com elevação dos níveis de sintomas de estresse, ansiedade e depressão. Neste sentido, o objetivo deste estudo é comparar os sintomas de estresse, depressão e ansiedade em candidatos e pessoas submetidas à cirurgia bariátrica.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, descritivo e analítico, realizado em um hospital de referência no tratamento cirúrgico de indivíduos com obesidade, em Belém do Pará, no período entre agosto e novembro de 2023. Foram avaliados dois grupos distintos de pessoas no pré e pós-operatório de cirurgia bariátrica, de ambos os sexos, com idade entre 18 e 64 anos. Foi aplicada a escala Depression, Anxiety and Stress Scale (DASS-21), instrumento utilizado para avaliar os níveis de sintomas relacionados a essas condições emocionais. Este questionário é composto por 21 perguntas que exploram os comportamentos e sensações vivenciados por um indivíduo nos últimos 7 dias, cada pergunta utiliza uma escala de quatro pontos. Ao final, as pontuações foram classificadas em normal/leve, mínimo, moderada, grave e extremamente grave. Foi utilizado o software SPSS, v. 24.0 para a análise dos dados, sendo aplicado o teste Qui-quadrado com análises de resíduos ajustados, considerando significância estatística de $p<0,05$. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (nº 5.180.990) pelo CAAE: 53169921.0.0000.5172.

RESULTADOS

Foram avaliados 160 indivíduos, sendo 116 no pré-operatório e 44 no pós-operatório. Observou-se associação entre o grau dos sintomas depressivos e o período cirúrgico avaliado ($p=0,029$), de modo que estar no pré-operatório foi associado com apresentar sintomas depressivos graves e extremamente graves. Não foram observadas associações significativas entre o período avaliado e os sintomas de ansiedade ($p=0,172$) e estresse ($p=0,349$).

CONCLUSÃO

Pode-se concluir que estar no pré-operatório foi associado com apresentar sintomas depressivos graves e extremamente graves. Ademais ressalta-se a importância de um atendimento multiprofissional conforme necessidade individual do paciente em ambos os períodos analisados, com uma análise do estado de saúde e seleção das ações necessárias em cada etapa, visando a melhoria nos níveis de sintomas de estresse, ansiedade e depressão, de forma que os melhores resultados sejam obtidos a longo prazo.

Palavras-chave: Obesidade;Cirurgia Bariátrica;Saúde Mental.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Comparação de três equações para predição da gordura corporal em estudantes universitários

RHUAN RODRIGUES DO NASCIMENTO; RYANN GABRYELL DA NATIVIDADE RIBEIRO; JHENNYFFER SEREJO RAMOS; ELAYNNY LAYLA CASTRO DE OLIVELRA; JOENNY DINIZ DE SOUSA OLIVEIRA; MARCOS ROBERTO CAMPOS DE MACEDO. FACULDADE SANTA TEREZINHA-CEST, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Diversas equações têm sido empregadas no monitoramento do estado nutricional em grandes populações a fim de prever o percentual de gordura corporal com base em medidas antropométricas. Essa equações são úteis para fornecer uma estimativa rápida e prática da gordura corporal, sem a necessidade de métodos mais complexos e invasivos. No entanto, existem alguns desafios na utilização das equações para predição da gordura corporal, como precisão, diferença de avaliadores e aparelhos, além da inconsistência nos resultados. Desse modo, o presente estudo teve como objetivo comparar três equações para predição da gordura corporal em estudantes universitários.

MÉTODOS

O estudo foi aprovado em Comitê de Ética em pesquisa da Universidade Federal do Maranhão/UFMA sob o número de parecer 3.435.435. O estudo foi realizado com 20 estudantes universitários do sexo masculino. A avaliação da composição corporal incluiu aferição do peso, altura, índice de massa corporal (IMC) e medidas de dobras cutâneas para estimar a gordura corporal utilizando diferentes protocolos. A massa corporal foi medida com uma balança de bioimpedância tetrapolar. O IMC foi calculado com base no peso e altura. As dobras cutâneas foram medidas com um adipômetro científico de precisão de 0,1 mm, incluindo as dobras torácica, axilar, bicipital, tricipital, subescapular, abdominal, supra ilíaca e da coxa. Os valores obtidos foram utilizados para calcular a densidade corporal utilizando a equação de Jackson, Pollock e Ward, protocolos de 3 e 7 dobras, e o protocolo de quatro dobras de Durnine Womersley. Em seguida, o percentual de gordura corporal foi calculado utilizando a equação de Siri e os valores de referência utilizados foram os de Pollock e Wilmore.

RESULTADOS

A amostra apresentou idade média de 22,6±3,6 anos, média de massa corporal 77,3±10,5 quilos, média de estatura de 1,80±0,10 metros e média do índice de massa corpórea de 24,9±3,1 kg/m^2. Pode-se observar que os valores de percentual de gordura obtidos com o protocolo de 4 dobras cutâneas foram consistentemente mais altos em comparação com os demais protocolos na amostra. Além disso, os valores do protocolo de 7 dobras

cutâneas tendem a ser superiores em relação ao protocolo de 3 dobras cutâneas para essa amostra em particular.

CONCLUSÃO

Ao comparar as três equações de predição, é perceptível que os valores de percentual de gordura obtidos com o protocolo de 4 dobras são consistentemente mais altos em relação aos protocolos de 3 e 7 dobras. No entanto, é importante ressaltar que não é possível afirmar qual dos protocolos é o mais correto para essa amostra, pois não foi realizado nenhum tipo de comparação com um método padrão ouro, que seria considerado o método de referência para essa medição. Portanto, cabe ao avaliador definir a melhor equação de predição com base na literatura cientifica atual e nas características da amostra.

Palavras-chave: Antropometria;Composição corporal;Distribuição da Gordura Corporal;
.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Comparação do consumo alimentar de pessoas com hepatites virais com e sem diabetes mellitus tipo 2 atendidas em um Centro de Referência da Amazônia

MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL; DÉBORA CRISTINA DA SILVA QUARESMA; ANA HELIZA DE JESUS BARTOLOMEU; DANIELA LOPES GOMES; JUAREZ ANTÔNIO SIMÕES QUARESMA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Estudos apontam a relação do vírus da hepatite B e C com alterações metabólicas que contribuem para manifestações extra-hepáticas como a resistência insulínica e diabetes mellitus tipo 2 (DM2). Sob esta perspectiva, a avaliação do consumo alimentar é fator circunstancial para traçar um prognóstico para o paciente com doença hepática, visto ser fundamental para elaboração de estratégias do manejo nutricional destes pacientes. Neste sentido, o objetivo deste estudo é comparar o consumo alimentar de pessoas com hepatites virais com e sem DM2.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, descritivo e analítico, realizado de agosto de 2020 a agosto de 2021, com pacientes com hepatites B e/ou C atendidos na Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará. Foi aplicado o formulário de pesquisa contendo questões sobre os dados sociodemográficos e caracterização clínica. Foram aplicados dois recordatórios de 24 horas (R24h) de forma simples e sem indução, sendo questionado o consumo de alimentos e bebidas ingeridos (estimados em medidas caseiras) nas 24 horas anteriores à entrevista. Foi utilizado o programa Avanutri® para avaliação das calorias e macronutrientes, sendo as adequações baseadas nas recomendações para pacientes com doença hepática crônica com ou sem cirrose hepática, conforme o *Dietitians of Canada* (2003) e para pacientes com DM2, foram avaliados conforme recomendado pela SBD (2019). Os dados foram analisados utilizando o *software* SPSS, versão 21, sendo aplicado o teste *Qui-Quadrado* de independência, seguido pela análise de resíduos, considerando significância estatística de $p<0,05$. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (parecer 4.946.840).

RESULTADOS

Foram avaliados 145 indivíduos de ambos os sexos, com média de idade de 54,53±12,14 anos, sendo a maioria (53,10%; n=77) do sexo feminino. Em relação a caracterização clínica, 27,59% (n= 40) tinham diagnóstico de hepatite B, 71,03% (n= 103) hepatite C, 1,38% (n= 2) tinham coinfecção (hepatite B e C); e 73,79% (n=107) não tinham DM2. Quanto ao consumo alimentar, observou-se que a maioria dos participantes apresentaram consumo de carboidratos acima da recomendação (43,45%; n=63), enquanto o consumo de energia (66,90%; n=97), proteínas (51,03%; n=74) e lipídios (58,62%; n=85) estavam

abaixo do recomendado. Quando avaliada as associações, ter DM2 foi associado a apresentar o consumo de proteínas acima ($p<0,001$) e de lipídios adequado ($p<0,001$) à recomendação.

CONCLUSÃO

A partir dos resultados observados, sugere-se as hipóteses que os pacientes podem estar seguindo orientação nutricional feita por profissionais da saúde, assim como, podem estar compensando a ingestão reduzida de carboidratos, por medo e falta de informações, com o aumento do consumo de proteína. Portanto, este estudo reafirma a importância de orientações nutricionais individualizadas, uma vez que serão promotoras de um melhor prognóstico e na prevenção de alterações metabólicas nestes indivíduos.

Palavras-chave: Hepatopatias;Avaliação Nutricional;Diabetes.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Comparação do consumo de macronutrientes em portadores de cirrose e ascite antes e após paracentese de grande volume

ANA FLÁVIA VENÂNCIO SOARES DE OLIVEIRA; TERESA CHAY ALVES MENDOZA; FERNANDO GOMES ROMEIRO. UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA "JÚLIO DE MESQUITA FILHO" (UNESP), BOTUCATU - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A cirrose é uma doença que causa fibrose no fígado e leva a complicações como a ascite refratária, em que o acúmulo de líquido abdominal requer paracenteses de repetição para a retirada do líquido. Alguns pacientes precisam da retirada de até 8 ou 9 litros por semana, e a maioria deles se queixa de inapetência e saciedade precoce causadas pela ascite. Este estudo teve como objetivo quantificar a ingestão dos três principais macronutrientes (carboidratos, proteínas e gorduras) antes e após a retirada do líquido ascítico. Além de avaliar o índice de sarcopenia nos pacientes cirróticos, através da avaliação antropométrica, por meio da circunferência do braço (CB), marcação que mais se associou à sarcopenia, segundo o estudo (SANTOS et al., 2019).

MÉTODOS

Foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), sendo CAAE: 59159622.7.0000.5411. Os pacientes realizaram o registro alimentar um dia antes e um dia após a paracentese de grande volume. Os alimentos foram pesados separadamente em uma balança de precisão e os dados das pesagens foram colocados no *Software* Avanutri para quantificação dos macronutrientes. A circunferência do braço foi feita com uma trena corporal antropométrica em aço Cescorf e os resultados foram comparados as medidas de CB do estudo (SANTOS et al., 2019).

RESULTADOS

Foram triados 48 pacientes que realizavam paracentese de repetição com intervalo de 1 a 6 semanas, dos quais 16 foram incluídos e 13 já concluíram o estudo. Foram excluídos pacientes com câncer. A idade média dos pacientes foi de 61,81 anos, com predominância do sexo masculino (69,23%). O *Institute of Medicine* (IOM) recomenda que o valor energético total (VET) da dieta seja composto de 45% a 65% de carboidratos, 10 a 35% de proteínas (0,8 gramas por quilograma de peso por dia) e 20 a 35% de lipídios. Porém, pacientes com cirrose devem manter dietas hiperproteicas (1,2 a 1,5 gramas de proteína por quilograma de peso por dia). Os resultados mostraram que as medianas da ingestão de carboidratos e lipídios estão dentro das recomendações das DRIs, tanto antes como após as paracenteses. No entanto, a ingestão de proteínas ficou abaixo do valor recomendado para pacientes com cirrose em ambos os momentos. Além disso, a quantidade de fibras também ficou abaixo do valor recomendado para a população adulta

(20-30g/dia). No estudo (SANTOS et al., 2019), foi realizada a aferição da CB em 261 pacientes, sendo que 8,81% deles apresentavam ascite. A medida foi feita no braço não dominante e a média encontrada foi de 32,05. No presente estudo, foi realizada a CB no braço dominantes e dos 16 pacientes avaliados, 87,5% tinham CB inferior à média do estudo citado.

CONCLUSÕES

Os resultados obtidos até o momento mostram que esses pacientes não estão mantendo a dieta hiperproteica conforme a recomendação da *European Society for Clinical Nutrition and Metabolism* (ESPEN). Esse resultado pode ser um dos motivos para a alta prevalência do risco de sarcopenia observado através da CB.

Palavras-chave: nutrição;fígado;sarcopenia.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Comparação dos parâmetros antropométricos de pessoas com hepatites virais com e sem diabetes mellitus tipo 2 atendidas em um Centro de Referência da Amazônia

MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL; ANA HELIZA DE JESUS BARTOLOMEU; DÉBORA CRISTINA DA SILVA QUARESMA; DANIELA LOPES GOMES; JUAREZ ANTÔNIO SIMÕES QUARESMA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A relação da prevalência de diabetes mellitus tipo 2 (DM2) em pacientes com hepatites virais, especificamente do tipo B e C, tem se tornado cada vez mais objeto de estudo. A literatura relata a ocorrência frequente do desenvolvimento de resistência à insulina em pacientes com hepatopatias, a partir de mecanismos como inibição direta da sinalização intracelular da insulina, estresse oxidativo, ativação de vias inflamatórias, modulação de incretinas e disfunção de células β pancreáticas. Dessa forma, monitorar parâmetros antropométricos desses pacientes torna-se necessário a fim de controlar eventuais complicações. Neste sentido, o objetivo deste estudo é comparar os parâmetros antropométricos de pacientes com hepatites virais com e sem DM2.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, descritivo e analítico, realizado de agosto de 2020 a agosto de 2021, com pacientes com hepatites B e/ou C atendidos na Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará. Foi aplicado o formulário de pesquisa contendo questões sobre os dados sociodemográficos e caracterização clínica. Para avaliação antropométrica foram realizadas as aferições de peso, altura, índice de massa corporal (IMC), Força de Pressão Palmar (FPP), Prega Cutânea Subescapular e Tricipital (PCSE e PCT), % de Gordura Corporal (GC) e Circunferência do Braço (CB). Foi aplicado o teste Qui-Quadrado de independência, seguido pela análise de resíduos, considerando significância estatística de $p<0,05$, utilizando o *software* SPSS, versão 21. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (parecer 4.946.840).

RESULTADOS

Foram avaliados 145 indivíduos de ambos os sexos, com média de idade de 54,53±12,14 anos, sendo a maioria (53,10%; n=77) do sexo feminino. Em relação a caracterização clínica, 27,59% (n= 40) tinham hepatite B, 71,03% (n=103) hepatite C e 1,38% (n= 2) tinham coinfecção (hepatite B e C); 73,79% (n=107) não tinham DM2. Ao avaliar a associação entre os parâmetros antropométricos de pacientes com e sem DM2, observou-se que ter DM2 foi associado com ter FPP baixa (p=0,009), ter diagnóstico de obesidade pela PCSE (p=0,028) e pelo percentual de gordura (p=0,001); assim como, não ter DM2 associou-se com ter FPP normal (p=0,009), ter diagnóstico de eutrofia pela PCSE (p=0,028) e pelo percentual de gordura (p=0,001).

CONCLUSÃO

Conclui-se, portanto, que existe a associação entre alteração no estado nutricional e ter hepatopatias na presença de DM2. A FPP baixa pode demonstrar risco elevado para o desenvolvimento de sarcopenia, quadro caracterizado por redução de força e de massa muscular. Da mesma forma, a associação de PCSE e %GC demonstra diagnóstico de obesidade, potencialmente aumentado devido ao quadro de DM2 e podendo ser relacionada a piora da hepatopatia. Nesse sentido, destaca-se também a importância e necessidade de acompanhamento nutricional adequado desses pacientes.

Palavras-chave: Doenças Crônicas;Hepatopatias;Antropometria;Indicadores do Estado Nutricional.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

COMPARAÇÃO ENTRE A PERCEPÇÃO CORPORAL, HÁBITOS ALIMENTARES DE ADULTOS E A INFLUÊNCIA DA MIDIA SOCIAL.

MARINA FIGUEIREDO FERREIRA DE SOUZA; ROSANA ANA BETTINI; LIGIA ODETE DOS SANTOS CRUZ; MARCELLA NOGUEIRA COSTA RIOS; JENIFER CARDOSO PEREIRA BOM; TAMARA EUGÊNIA STULBACH. UNIVERSIDADE PAULISTA, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A percepção da imagem corporal (IC) é um fator importante que pode afetar muito o comportamento do indivíduo e devido à grande pressão estética atual, principalmente nas mídias socias, podem causar distorções de imagem corporal que podem acarretar em hábitos alimentares inadequados. Estima-se que nove a cada dez mulheres têm algum nível de insatisfação com a sua aparência. Dessa forma pode iniciar-se uma busca precoce em mudar a aparência devido à dificuldade em aceitar o seu corpo. As mídias sociais demonstram expressiva influência nos hábitos alimentares e estão associadas com a insatisfação corporal, devido ao elevado apelo de culto à magreza, que corrobora para uma busca desenfreada por um 'padrão de beleza' inatingível. Diante da relevância do problema, o estudo da percepção da imagem corporal e os hábitos alimentares torna-se um importante instrumento para esclarecer padrões de comportamento alimentar. Este trabalho tem como objetivo avaliar a autopercepção dos adultos, a relação com seus hábitos alimentares e a influência das mídias sociais.

MÉTODOS

Foi elaborado um questionário por meio da plataforma *Forms do Google*, dividido entre perguntas sobre a autopercepção sobre o estado nutricional, hábitos alimentares, com uma parte para avaliar a frequência de consumo de alguns gêneros alimentares e sobre as mídias sociais. A pesquisa foi realizada durante o mês de setembro de 2022 em 30 participantes do sexo feminino e masculino, em ambiente virtual, após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Paulista (UNIP) sob número 5.606.088 em agosto de 2022.

RESULTADOS

A maior parte (40%) dos participantes apresentaram obesidade segundo o IMC e a maioria se autodeclarou acima do peso (60%). A maior porcentagem para alimentação não saudável (64,7%) foi entre os indivíduos que se consideraram "acima do peso" e segundo a classificação do IMC a maior porcentagem para alimentação não saudável foi entre os indivíduos classificados em obesidade. De uma forma geral, a maior parte dos participantes demonstraram seguir blogueiros que publicam sobre alimentação nas redes

sociais, e uma parte declarou ter modificado seus hábitos alimentares por causa da influência. Os participantes demonstraram ter conhecimento sobre o que é uma alimentação saudável e a possuem frequência alimentar elevada para refrigerante e doces em geral, sendo maior o consumo entre o público feminino. Em relação as frutas, legumes e verduras, o consumo geral também foi alto e maior entre participantes do sexo feminino.

CONCLUSÃO

O estado nutricional e a autopercepção corporal são fatores importantes e podem sofrer o impacto externo das mídias sociais, causando modificações alimentares. São necessárias que minimizem a influência negativa das mídias sobre a alimentação e a transmissão de conhecimentos científicos sobre a autopercepção corporal e construção de um comportamento alimentar saudável.

Palavras-chave: distorção da imagem corporal;hábitos alimentares;influência das midias sociais.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Comparação entre dados da bioimpedância elétrica e medidas manuais para avaliação nutricional de universitários

ROSEANA FREITAS ROCHA[1]; MARINA DOS SANTOS[2]; JÚLIA OLIVEIRA PENTEADO[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA - UNIPAMPA, ITAQUI - RS - BRASIL; 2. UNIPAMPA, ITAQUI - RS - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, PELOTAS - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A avaliação do estado nutricional (AEN) utiliza indicadores capazes de fornecer informações sobre a adequação nutricional de um indivíduo em relação a um padrão saudável. A avaliação da composição corporal a partir da bioimpedância elétrica (BIA) tem se tornado uma importante ferramenta na AEN, pois realiza a estimativa dos componentes corporais, sendo esses: hidratação corporal, densidade óssea, massa muscular e gorda. Além disso, o equipamento fornece informações como peso, idade metabólica e taxa metabólica basal (TMB), auxiliando na prática do nutricionista. Deste modo, o objetivo do estudo foi comparar as medidas fornecidas pelo aparelho de bioimpedância elétrica com as medidas manuais, a fim de comprovar a veracidade destes dados para uso na prática clínica.

MÉTODOS

A amostra do estudo foi constituída por universitários residentes da casa do estudante com faixa etária de 19 a 40 anos. Trata-se de um estudo transversal descritivo, cuja participação foi de caráter voluntário. Para a avaliação antropométrica foi aferido o peso e a altura com balança manual, com graduação de 100 g e capacidade máxima de 150 Kg, com estadiômetro acoplado, com graduação de 0,1 cm e extensão máxima de 220 cm. Todos foram pesados com roupas leves, eretos, pés descalços e unidos no centro da balança, com os braços estendidos ao longo do corpo. Foi realizado o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) e BIA (Omron HBF-514C). O protocolo do estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Saúde da Universidade Federal do Rio Grande sob registro número 55/2019 (CEPAS/FURG).

RESULTADOS

Foram avaliados 135 universitários, sendo 73 do sexo feminino. Houve diferença estatisticamente significa ao comparar a idade real (23,07±3,87) com a idade metabólica da BIA (32,78±14,46) ($p<0,0001$), não foi observado diferença nas medidas de peso entra a balança manual (69,0±3,86) versus (68,79±14,64). A média do percentual de gordura, massa muscular e gordura visceral foram respectivamente 30,30±12,05; 33,48±21,08; e 5,14±2,98. Já o IMC médio foi de 24,70±7,34 Kg/m2. Além disso, observou-se diferença significativa na TMB obtida mediante BIA (1495,53±243,49 Kcal) e preditas por

intermédio das equações Harris & Benedict-1919 (1606,11±252,63), Schofield-1985 (1606,88±275,92 Kcal) e IOM-2005 (1625,49±211,03 Kcal) (p=0,028).

CONCLUSÃO

Destaca-se a idade metabólica cerca de dez anos superior à idade real, provavelmente resultado do estado nutricional inadequado dos avaliados, apesar da média do IMC estar no limite superior à eutrofia, observou-se elevado percentual de gordura corporal. Ainda, ressalta-se que apesar da BIA ser um método importante para avaliação da composição corporal os resultados da TMB devem ser utilizados com cautela, pois podem subestimar a TMB de acordo com as fórmulas preditivas.

Palavras-chave: Estado Nutricional;Universitários;Indicadores;Taxa Metabólica Basal;Peso.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Complexo oleaginoso da semente de urucum (bixa orellana) para aplicação no controle de peso e comorbidades: determinação da eficácia

CAROLINE OLIVEIRA ALMIRO; MILENA MORANDI VUOLO; VINICIUS SANTOS; BRUNO GELONEZE; ANA CAROLINA JUNQUEIRA VASQUES.
UNICAMP, CAMPINAS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Complexo Oleaginoso da Semente do Urucum (COSUrucum) possui alta concentração de geranilgeraniol (~37%) e tocotrienol (~10%). Estudos experimentais identificaram que esses compostos possuem ação antioxidante, anti-inflamatória, hipocolesterolêmica e melhoram a homeostase glicêmica. Objetivou-se avaliar o efeito crônico da ingestão de duas dosagens do COSUrucum em indicadores antropométricos, de composição corporal e homeostase glicêmica de adultos com excesso de peso corporal em comparação a um grupo placebo.

MÉTODOS

Ensaio clínico randomizado, controlado com placebo, duplo-cego, com participantes de ambos os sexos (18 – 61 anos), com excesso de peso > 25 kg/m² (CAEE: 53879921.90000.5404). Inicialmente, os participantes receberam 01 cápsula de placebo/dia durante 1 semana (T-1). Após este período foram divididos em três grupos (Placebo (P1) = 13, Dose 1 (D1) =13, Dose 2 (D2) =14 participantes/grupo). Durante 12 semanas, os participantes ingeriram diariamente 4 cápsulas contendo o COSUrucum nas doses (D1 = 243,9 mg, D2 = 487,80 mg) ou placebo, divididas entre almoço e jantar (2 cápsulas/refeição). As variáveis avaliadas foram: IMC, circunferência da cintura, quantidade de gordura visceral e total por DXA. Foram dosadas glicose e insulina de jejum e HbA1c, com o cálculo do Homa-IR. A análise estatística foi conduzida no software IBM SPSS 24.0. Os testes ANOVA e Kruskal-Wallis foram empregados para comparação dos deltas (diferença entre valores pós e pré-intervenção). Além disso, foi conduzido teste post hoc com correção de Bonferroni. Adotou-se como significante $p < 0,05$.

RESULTADOS

Na fase inicial, não houve diferenças entre os grupos para idade, IMC, gordura corporal total e visceral, HbA1c, glicemia, insulinemia e HOMA-IR, com $p > 0,05$ para todas as variáveis. Apenas, a circunferência da cintura no grupo D1 foi menor em comparação com os demais grupos ($p= 0,031$). Após a intervenção, as medianas (p25-p75) dos deltas de IMC foram maiores para os grupos D1 (-0,7 (-1,2 – 0,5 kg/m²)) e D2 (-0,04 (-0,9 – 0,1 kg/m²)) em relação ao placebo (0,54 (0,26 – 0,65 kg/m²)), $p = 0,003$. Além disso, as medianas dos deltas de glicemia, insulinemia e HOMA-IR do grupo D2 (1,5 (-5,0 – 4,0) mg/dL, $p = 0,049$; -4,3 (-7,7 – -2,7) uUI/ml, $p = 0,001$; -0,8 (-2,4 – -0,4, p =

0,019)) foram maiores que o do grupo placebo (7,0 (2,0 – 13,0) mg/dL; 2,1 (-0,7 – 3,9) uUI/ml; 0,6 (0,3 – 0,8)), respectivamente. Adicionalmente, o grupo D2 (-4,3 (-7,7 – -2,7) uUI/ml) apresentou delta de insulinemia significativamente maior em comparação ao grupo D1 (0,2 (-2,5 – 1,9) uUI/ml), p = 0,037. Não foram observadas alterações nos demais indicadores analisados.

CONCLUSÃO

O consumo crônico de COSUrucum resultou em redução significante no IMC e nos níveis de glicose e insulina de jejum e resistência à insulina em adultos com excesso de peso corporal, evidenciando seu possível potencial como coadjuvante do tratamento do excesso de peso e da homeostase da glicose. FAPESP: 2020/05660-2.

Palavras-chave: obesidade;sobrepeso;gordura visceral;resistencia á insulina;homeostase glicemica.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Comportamento alimentar de pacientes obesos assistidos em um ambulatório de nutrição no sul do Brasil

LILIA SCHUG DE MORAES; LUSIANA CHAGAS LIERMANN; ISABEL ALVES ZANLUCKI; LUCIA ROTA BORGES; ANNE Y CASTRO MARQUES; RENATA TORRES ABIB BERTACCO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, PELOTAS - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As doenças crônicas não transmissíveis são responsáveis pelas principais causas de morbimortalidade do mundo. Dentre essas doenças, destacam-se o diabetes *mellitus* tipo 2 (DM2), a hipertensão arterial (HAS) e a obesidade, que estão diretamente associadas ao estilo de vida e ao comportamento alimentar. Sabe-se que alguns fatores, como o ambiente, a condição de saúde e as emoções podem influenciar nas escolhas alimentares, especialmente em mulheres, e devem ser levadas em consideração para o tratamento dietético desses pacientes. Com isso, o objetivo deste estudo foi descrever o comportamento alimentar de pacientes obesos com DM2 e/ou HAS, atendidos em um ambulatório de nutrição no sul do Brasil, e comparar este comportamento entre gêneros.

MÉTODOS

Trata-se de estudo transversal, realizado com pacientes maiores de 18 anos, obesos e diagnóstico de DM2 e/ou HAS, assistidos em um ambulatório público de nutrição no período de agosto de 2021 a outubro de 2023. Este é um recorte de uma pesquisa maior intitulada "Comportamento Alimentar de Pacientes Ambulatoriais", aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 36736620.0.0000.5317). Foram coletadas da anamnese nutricional as seguintes variáveis: sexo, idade, índice de massa corporal (IMC), diagnóstico de DM2 e HAS. Para a avaliação do comportamento alimentar foi utilizada a escala "*Three Factor Eating Questionnaire – Revised 21"*, que mensura três domínios: Restrição Cognitiva (RC) – que é a restrição alimentar consciente frente ao peso ou a forma corporal; Alimentação Emocional (AE) – que trata da influência do estado emocional negativo sobre o comer exagerado; e o Descontrole Alimentar (DA), caracterizado pela tendência de perder o controle alimentar em situações de fome ou em resposta a estímulos externos. Cada domínio é expresso em uma escala de 0 a 100 pontos, quanto mais próximo de 100, maior é a propensão ao comportamento. Os dados foram analisados no Stata® versão 16.1 e apresentados em média e desvio padrão, ou mediana e intervalo interquartil, de acordo com a distribuição da variável. Foi utilizado o teste Mann Whitney para comparações. Este projeto conta com o apoio da CAPES, CNPq e FAPERGS.

RESULTADOS

Foram incluídos 168 pacientes obesos, 11% apresentavam DM2, 42% HAS, e 47% ambas patologias, com idade média de 50,15 ± 10,68 anos, sendo a maioria mulheres (77,98%), com média de IMC de 38,36 kg/m^2. A mediana dos domínios RC, DA e AE foram 44,44 (33,33 - 61,11), 29,63 (12,93 - 51,85) e 27,78 (5,55 - 55,56) pontos, respectivamente. As mulheres apresentaram maior mediana de DA (29,63; 14,81-55,55), do que os homens (22,22; 11,11-37,22) (p=0,0009), e também maior mediana de AE (33,33; 11,11-66,67), comparado aos homens (11,11; 0-27,78) (p=0,0446).

CONCLUSÃO

Nesta amostra de pacientes obesos com DM2 e/ou HAS, a restrição cognitiva foi o domínio do comportamento alimentar que mais pontuou, sendo que as mulheres apresentaram mais descontrole alimentar e alimentação emocional do que os homens.

Palavras-chave: diabetes mellitus;hipertensão;obesidade.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Comportamento alimentar de pacientes recém admitidos em uma Emergência Psiquiátrica em Belém-PA

CARLOS DANIEL CARVALHO DE SENA[1]; BRUNA LETICIA FERREIRA ROSÁRIO[1]; AMANDA COSTA BARROS[1]; ALANNA ESTHEFANY DE JESUS DIAS[1]; HELOISY ANDREA DA COSTA BRASIL[2]; ALDAIR DA SILVA GUTERRES[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 3. FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLINICAS GASPAR VIANNA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O comportamento alimentar abrange todas as maneiras de convívio com o alimento e está ligado a fatores pertinentes à fome, saciedade, e métodos fisiológicos e metabólicos que atuam de acordo com os sistemas nervoso central e periférico. Transtornos mentais são caracterizados por uma perturbação clinicamente significativa na cognição, regulação da emoção ou comportamento de um indivíduo. Essas condições de saúde mental podem levar a ocorrência de complicações como alterações funcionais, piora no estado nutricional e relação paciente-alimento, podendo resultar em dificuldades no tratamento psiquiátrico, assim como presença de estado mental delirante, incorrendo em recusa alimentar e medicamentosa, agravando o quadro clínico deste. Portanto, o objetivo deste estudo foi identificar a presença de alterações no comportamento alimentar de pacientes recém admitidos em uma emergência psiquiátrica.

MÉTODOS

Pesquisa de caráter transversal, descritiva, realizada de setembro a outubro de 2023, em um hospital público de Belém-PA. Com pacientes com idade entre 18 e 59 anos, de ambos os sexos, com diagnóstico de algum tipo de transtorno psiquiátrico, que tenham sido admitidos em até 72 horas, e estivessem em condições ou em presença de acompanhante para responder ao questionário. Após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) foi aplicado um questionário nutricional com questões sobre o Comportamento Alimentar atual, se houve mudanças, há quanto tempo ocorreram essas mudanças e o que as motivou. Os dados foram tabulados e avaliados no Microsoft Office Excel. Esta pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética em pesquisa em seres humanos sob parecer nº 1.919.810 pelo CAAE: 64437917.0.0000.0016.

RESULTADOS

Foram avaliados 35 indivíduos, com idade média de 29,51±9,88 anos, sendo 54,83% mulheres e 45,16% homens. Dos pacientes analisados 48,57% apresentaram alguma mudança recente no padrão alimentar e 51,53% não apresentaram mudanças. Dente os participantes que apresentaram mudança no comportamento alimentar, 29,41% relataram

que essas mudanças foram em período ≤ 1 semana antes da internação, 23,53% de 2 a 3 semanas antes, 23,53% de ≥ 4 semanas antes e 23,53% não souberam relatar o tempo de mudança. Quanto à motivação para essas alterações no comportamento alimentar, 35,29% dos indivíduos relataram inapetência, 23,53% apontaram os delírios, 5,89% declararam ser por conta das alucinações e 35,29% relataram outros motivos.

CONCLUSÃO

Diante do exposto, verificou-se presença de mudança no comportamento alimentar dos pacientes avaliados, especialmente no padrão alimentar e em período próximo à admissão no serviço de emergência psiquiátrica, ou seja, na fase crítica do surto psiquiátrico. Ademais, as principais motivações relacionaram-se a sintomas comuns aos indivíduos em crise psiquiátrica, como inapetência, delírios e alucinações. Portanto, conclui-se que as crises de saúde mental podem alterar o comportamento alimentar dos pacientes.

Palavras-chave: Transtornos Mentais;Comportamento Alimentar;Psiquiatria.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

COMPORTAMENTO ALIMENTAR E QUALIDADE DE SONO EM ESTUDANTES DA PÓS-GRADUAÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE NO EXTREMO SUL CATARINENSE

LOUYSE SULZBACH DAMÁZIO; ANA CLAUDIA DUTRA; PAULA ROSANE VIEIRA GUIMARÃES; FABIANE FABRIS. UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE, CRICIÚMA - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O sono tem importantes funções biológicas na consolidação da memória, termorregulação e restauração do metabolismo energético cerebral. Devido à má conservação dessas funções, estudantes que não mantêm uma qualidade e quantidade de sono adequadas podem ter seu processo de aprendizagem e desempenho acadêmico prejudicados, além de alterações do comportamento alimentar. Com base nisso, o objetivo deste trabalho foi avaliar a relação entre comportamento alimentar e a qualidade do sono dos estudantes de pós-graduação.

MÉTODOS

A pesquisa quanti-qualitativa foi realizada através de um estudo transversal composta por uma amostra de 80 estudantes universitários da pós-graduação de ambos os sexos de mestrado e doutorado de uma universidade do Extremo Sul Catarinense. A pesquisa iniciou-se após a aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE 71397123.4.0000.0119) Os participantes foram convidados para participar da pesquisa através do *Google Forms* por intermédio das coordenações dos setores de pós-graduação da Universidade. Para avaliar a qualidade de sono foi utilizado o questionário de Índice de Qualidade do Sono *Pittsburgh* (PSQI) e o Questionário Holandês de Comportamento Alimentar (QHCA).

RESULTADOS

A amostra inicial foi composta por 80 estudantes universitários de pós-graduação de uma universidade no extremo sul-catarinense acima de 18 anos. Os dados mostram que a maior parte dos estudantes de pós-graduação estudados era do sexo feminino (71,2%) e a idade média dos estudantes foi de 33,2±9,7 anos. A pontuação média para o comportamento alimentar geral foi de 17±6,5, sugerindo que, em média, os estudantes têm um comportamento alimentar moderado em termos de pontuação. As estudantes do sexo feminino apresentaram uma pontuação média ligeiramente mais alta (17,5± 6,3) em comparação com a média geral. Os estudantes com sobrepeso também obtiveram pontuações maiores quando comparado as outras classificações do IMC. A distribuição das horas de sono por noite revela que a maioria dos estudantes (36,2%) dorme entre 6 e 7 horas por noite. A pontuação média de qualidade do sono é de 6,2±4,1, o que significativa na qualidade do sono entre os estudantes. A divisão entre qualidade do sono

"boa" e "ruim" é semelhante, com 43,7% relatando boa qualidade e 56,2% com qualidade ruim. Cerca de 23,7% dos estudantes relatam o uso de fármacos para dormir no último mês. Os dados revelaram que o grupo com qualidade de sono ruim teve uma média de pontuação de comportamento alimentar de 17,6±6,8. Por outro lado, o grupo com qualidade de sono boa apresentou uma média de pontuação de comportamento alimentar ligeiramente menor, de 16,4±6,3 (p=0,45).

CONCLUSÃO

Com base nas conclusões extraídas dos dados apresentados, este estudo fornece informações relevantes sobre a saúde, comportamento alimentar e qualidade do sono dos estudantes de pós-graduação.Sugere-se estudos adicionais com amostras mais amplas.

Palavras-chave: comportamento alimentar;sono;qualidade do sono.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

COMPORTAMENTOS DE RISCO PARA OS TRANSTORNOS ALIMENTARES EM MULHERES NO PÓS OPERATÓRIO TARDIO DE CIRURGIA BARIÁTRICA

MARIANA SCHOWANTZ BEIA[1]; ISABELA SANTANA LIMA[1]; KELLY CRISTINA MACEDO[1]; NATÁLIA LUCIANE AMORIN[2]; ELINTON ADAMI CHAIM[3]; LIANE MURARI ROCHA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, DOURADOS - MS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAAMPINAS, CAMPINAS - MS - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, CAMPINAS - MS - BRASIL.

Introdução. Comportamentos alimentares disfuncionais são observados com frequência em indivíduos elegíveis à cirurgia bariátrica. Esses comportamentos podem permanecer ou se agravar no pós operatório (pós-op). **Objetivo**. Investigar comportamentos de risco para os transtornos alimentares em mulheres no pós-op tardio de cirurgia bariátrica. **Métodos**. Estudo transversal realizado com mulheres adultas com obesidade e mulheres no pós-op tardio (> 24 meses) de gastroplastia em Y de *Roux* (*By-pass* Gástrico), atendidas no Ambulatório de Cirurgia Bariátrica do Hospital das Clínicas da Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE 30959614.9.0000.5404). Foi realizada investigação socioeconômica e avaliação antropométrica (aferição de peso e altura, cálculo do IMC). Os comportamentos de risco para os transtornos alimentares foram avaliados por questões isoladas do Teste de Atitude Alimentar (EAT-26). Foram desconsideradas 9 questões com comportamentos característicos do pós-op da bariátrica, como: "corto os meus alimentos em pequenos pedaços"; "Sinto desconforto após comer doces". As análises estatísticas foram realizadas no programa SPSS versão 20. A normalidade foi avaliada pelo teste Kolmogorov-Smirnov e utilizado Teste t-Student para os dados com distribuição normal. As variáveis categóricas foram avaliadas pelo teste Exato de Fisher. Nível de significância adotado 5%. **Resultados**. Participaram do estudo 66 mulheres distribuídas nos grupos: obesidade (n=25) e pós-op bariátrica (n=41). A média de idade foi 35,3±6,5 e 40,4±7,4 anos (p=0,010), e a média de IMC foi 41,4±8,3 e 26,9±4,1 kg/m^2 (p=0,001), respectivamente. O tempo médio de pós-op foi 45,1±25,3 meses. A maioria das mulheres de ambos os grupos possuía renda entre 1 e 5 salários mínimos (obesidade 52,0% *vs.* pós-op bariátrica 90,2%; p=0,671). Para apresentação dos resultados as alternativas do EAT-26 foram agrupadas em "sempre/muitas vezes" e "quase nunca/nunca". "Continuar comendo faz que eu não sinta que sou capaz de parar" foi menos frequente pós-bariátrica (65% *vs*. obesidade 72% sempre/muitas vezes; p=0,004). Outros comportamentos foram mais frequentes no grupo pós-op: "Prestar atenção à quantidade de calorias dos alimentos" (60,9% *vs*. obesidade 36% sempre/muitas vezes; p=0,003); "Demonstrar autocontrole diante dos alimentos" (80,6% *vs*. obesidade 68% sempre/muitas vezes; p=0,001). "Fazer regimes para emagrecer" não foi uma prática comum no pós-op (70,7% *vs*. 32% obesidade quase nunca/nunca; p=0,001). Os demais comportamentos foram semelhantes entre os grupos, a maioria sempre fica apavorada com a ideia de estar engordando, e sempre/muitas vezes se sente extremamente culpada depois de comer.

Conclusão. Apesar de apresentarem algumas diferenças, as mulheres no pós-op ainda apresentam comportamentos de risco para os transtornos alimentares que merecem atenção no acompanhamento nutricional.

Palavras-chave: Obesidade;Cirurgia bariátrica;Transtornos da alimentação e da ingestão de alimen.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Comportamentos relacionados à ingestão alimentar de indivíduos em pré e pós-operatório de cirurgia bariátrica: uma revisão narrativa

SAMARA RUFINO BORGES[1]; MARIA VICTÓRIA SENA DE ALMEIDA PEREIRA[1]; AMANDA LIMA PAMPLONA GAYOSO[2]; LUCAS DO ROSARIO MORAES[1]; ALANNA ESTHEFANY DE JESUS DIAS[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ (UFPA), BELÉM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA (UNAMA), BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é definida como um acúmulo excessivo de gordura corporal, que pode ter efeitos adversos à saúde, resultando em doenças crônicas não transmissíveis. Indivíduos obesos têm maior risco de distúrbios psicológicos, como ansiedade e depressão, e alimentares, como Transtorno de Compulsão Alimentar e *Grazing*. Quando não há melhora significativa na perda de peso em 2 anos, mesmo com acompanhamento multiprofissional, a cirurgia bariátrica (CB) torna-se a última opção. Após a cirurgia, mudanças gastrointestinais exigem uma mastigação mais lenta, promovendo melhor controle da ingestão de alimentos pela maior percepção de fome e saciedade. Sob esta perspectiva, esta revisão teve como objetivo fazer uma busca de dados sobre comportamentos relacionados à ingestão alimentar de indivíduos candidatos e em pós-operatório de CB, incluindo percepção de fome e saciedade, compulsão alimentar e *grazing*.

MÉTODOS

Foram realizadas buscas de artigos científicos nas bases de dados *Scielo*, *ScienceDirect*, *PubMed* e *Google Scholar*, nos idiomas português e inglês, utilizando os descritores: "cirurgia bariátrica*/bariatric surgery*", "*grazing*", "perda de controle alimentar/*loss of control eating*", "compulsão alimentar/*binge eating*", "percepção de fome e saciedade/*perception of hunger and satiety*". Os critérios de inclusão foram: estudos publicados entre 2018 e 2024; com, pelo menos, 2 descritores e artigos originais, teses de doutorado, dissertações de mestrado e trabalhos de conclusão de curso. Foram excluídos estudos que não estavam relacionados ao tema, aqueles fora do período pré-determinado e outras revisões de literatura e sistemáticas.

RESULTADOS

Após analisar 23 estudos, os resultados parciais evidenciaram que previamente à cirurgia bariátrica, comportamentos alimentares disfuncionais antes frequentes entre indivíduos candidatos à cirurgia, apresentaram uma redução significativa após a CB em um período de até 12 meses. Entretanto, os dados sugeriram que após 24 meses de pós-operatório, houve um aumento de compulsão alimentar, perda de controle alimentar e *Grazing*, sendo estes positivamente associados aos transtornos psicológicos, como ansiedade e depressão.

CONCLUSÃO

Concluiu-se que a equipe multiprofissional deve estar presente no acompanhamento pré-operatório, atuando no tratamento dos comportamentos alimentares do paciente e no pós-operatório a curto, médio e longo prazo, para a prevenção e tratamento de tais fatores, que contribuem para uma reversão do quadro após a CB.

Palavras-chave: Cirurgia Bariátrica;Saciedade;Fome;Compulsão Alimentar;Grazing.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Composição corporal de homens idosos com diabetes mellitus tipo 2 em um programa de exercícios de resistência

VANDERLEI CARNEIRO DA SILVA[1]; JOSELMA RODRIGUES DOS SANTOS[1]; ARIANA TITO RODRIGUES[2]; ANGÉLICA CASTILHO ALONSO[2]; ADRIANA MACHADO SALDIBA DE LIMA[2]; JOÃO VITOR OLIVEIRA CARVALHO[2]. 1. FACULDADE DE MEDICINA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE SÃO JUDAS TADEU (USJT), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A prevenção e o tratamento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) como Diabetes Mellitus Tipo 2 (DMT2) demandam ações combinadas na gestão de fatores de risco, tais como alimentação adequada e saudável e atividade física regular. No entanto, poucos estudos têm avaliado a resposta de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) combinadas com exercícios de resistência entre homens idosos no Brasil. O objetivo do estudo foi avaliar a composição corporal de homens idosos com DMT2 em um programa de EAN e exercícios de resistência durante 12 semanas.

MÉTODOS

Ensaio clínico realizado entre 2017 e 2022, com homens idosos com DMT2 recrutados em São Paulo, Brasil. O estudo foi conduzido no Laboratório do Estudo do Movimento, (LEM) no Instituto de Ortopedia e Traumatologia (IOT) do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (FM-USP) em parceria com a Universidade São Judas Tadeu (USJT). A amostra foi constituída por n=97 homens, média de 70 anos (±4), tempo de diabetes de 15 anos (±8), acompanhados em um programa de EAN para uma dieta saudável, baseada no Guia Alimentar e adequação para a prática de exercícios de resistência e controle glicêmico. A composição corporal foi avaliada no início do estudo e após 12 semanas, através da Avaliação de bioimpedância (BIA) sobre Índice de Massa Corporal (IMC), Relação Cintura Quadril (RCQ), Massa Magra, Massa Gorda e percentuais relacionados a Gordura Corporal, Massas Magra e Gorda do Tronco. Também foram realizadas coletas de exames bioquímicos, tais como Hemoglobina Glicada (HbA1c). Os dados foram analisados com estatísticas descritivas e teste Wilcoxon e Coeficiente de Correlação de Spearman no software Stata, versão 17. Estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da FMUSP sob protocolo n. 911.064 e registrado no ClinicalTrials.gov com o identificador NCT03792646.

RESULTADOS

Não houve diferença entre linha de base e medidas antropométricas avaliadas após 12 semanas, exceto para mediana de Massa Magra que aumentou de 31,95 para 33,25 kg ($p < 0,05$). As medianas iniciais e finais de Massa Gorda foram 22,75 e 22,20 kg; IMC 27,20 e 26,95 Kg/m^2; Gordura Corporal 28,90 e 27,40 (%); RCQ 0,96 e 0,95; Massa Magra do Tronco 27,75 e 26,30kg; Massa Gorda do Tronco 31,40 e 30,40%, respectivamente. O Coeficiente de Correlação de Spearman entre medidas antropométricas e HbA1c também não apresentaram relação significativa. IMC ($r = -0,011$, $p = 0,92$); Massa Magra ($r = 0,089$, $p = 0,46$) e Massa Gorda ($r = -0,087$, $p = 0,47$).

CONCLUSÃO

Após 12 semanas de EAN combinada com exercícios de resistência, houve aumento da Massa Magra de homens idosos com DMT2, apesar de outras medidas antropométricas não apresentarem diferenças estatisticamente significativas.

Palavras-chave: Diabetes;Envelhecimento;Composição Corporal;Exercício de Resistência.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Composição corporal de indivíduos com insuficiência cardíaca com e sem excesso de peso atendidos ambulatorialmente

MARIA CLARA DE ARAUJO MAFRA; SUERDA ISA NASCIMENTO TEIXEIRA; ADRIANO CARLOS DE SOUZA JUNIOR; HIGOR PAIVA DE MENDONÇA ALVES; ROSIANE VIANA ZUZA DINIZ; KARINE CAVALCANTI MAURÍCIO DE SENA EVANGELISTA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, NATAL - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A insuficiência cardíaca (IC) é caracterizada por disfunções no funcionamento do coração, culminando em uma síndrome clinicamente complexa devido à incapacidade do órgão em suprir as demandas metabólicas corporais ou fazê-la às custas de elevadas pressões de enchimento. Os mecanismos fisiopatológicos da IC podem levar a alterações importantes da composição corporal. Um dos fatores de risco para a IC é a obesidade, no entanto, há evidências que essa doença em indivíduos com diagnóstico de IC, pode ser um fator protetor para desfechos clínicos desfavoráveis, sendo esse fenômeno chamado de "paradoxo da obesidade". Sendo assim, o objetivo deste estudo foi avaliar a composição corporal de pacientes com IC com e sem excesso de peso atendidos ambulatorialmente.

MÉTODOS

Este estudo observacional foi realizado com indivíduos diagnosticados com IC pelos critérios de Framingham ou Boston, acompanhados no ambulatório especializado de um hospital universitário. Os indivíduos foram divididos em dois grupos: sem excesso de peso (grupo 1) (n=24) e com excesso de peso (grupo 2) (n=46). Foram coletados dados sociobiodemográficos, clínicos e avaliados peso e estatura para o cálculo do IMC. Foi realizada a bioimpedância elétrica (BIA), sendo utilizados os dados de resistência (R), reactância (Xc), gordura corporal e massa livre de gordura (MLG), além da razão entre a água extracelular (ECW) e a água corporal total (TBW). Os dados da composição corporal foram obtidos a partir do analisador de impedância bioelétrico *Quantum II*. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética ("CAAE 59827516.2.0000.5292" e parecer 3769093). Na análise descritiva das variáveis categóricas foram utilizadas frequências absolutas ou relativas. Os testes *T-Student* ou *Mann-Whitney* foram utilizados para a comparação dos grupos, quando apropriado.

RESULTADOS

A idade média foi de 54,1 ± 13 anos, sendo 17% do sexo masculino. Observou-se que 18% apresentava IC com fração do ventrículo esquerdo reduzida (ICFEr). Houve predominância do IMC indicativo de sobrepeso/obesidade em 65% da população. Os valores de R foram maiores no grupo 1 quando comparado ao grupo 2 (568,5 ±

10 *vs* 492,17, respectivamente, p = 0,01). A Razão ECW/TBW foi significativamente maior no grupo 2 (grupo 1 = 21,0 ± 30 *vs* grupo 2 = 46,0 ± 65,7; p = 0,01), indicando superidratação grave em todos os participantes desse grupo. Registrou-se maiores valores de gordura corporal, MLG e índice de MLG no grupo 2 em comparação com grupo 1 (todos p < 0,001)

CONCLUSÃO

Conclui-se que a obesidade é uma comorbidade frequente em indivíduos com IC atendidos ambulatorialmente, repercutindo em alterações na composição corporal, com destaque para a maior gordura corporal e MLG. Nesse sentido, os resultados encontrados podem auxiliar, futuramente, na elaboração de protocolos de intervenção clínica e nutricional para essa população com IC, especialmente levando em consideração a diferença da composição corporal no contexto do excesso de peso.

Palavras-chave: Bioimpedância elétrica;Resistência;Doenças cardiovasculares;Hidratação;Sarcopenia.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Composição corporal de mulheres com câncer de mama em tratamento oncológico

MARIA SHELDA DE OLIVEIRA NERES; GILMAIRA DOS SANTOS SILVA; GILMARA PÉRES RODRIGUES. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL.

INTRODUÇÃO:

A obesidade representa uma condição crônica complexa, caracterizada pelo acúmulo excessivo de tecido adiposo. Esta condição é fator de risco significativo para diversas alterações metabólicas, interligadas pela resistência à insulina e inflamação crônica de baixo grau. Nesse sentido, a distribuição da composição corporal e sua localização visceral tem sido apontada como mais significativa para a ocorrência de comorbidades, como a neoplasia mamária, do que a quantidade total de massa gorda. Objetivo: Avaliar a composição corporal em mulheres com câncer de mama.

MÉTODOS:

Estudo transversal descritivo, desenvolvido com 24 mulheres em tratamento oncológico, internadas no Hospital Universitário da Universidade Federal do Piauí. As pacientes foram caracterizadas quanto à idade, aspectos clínicos e prática de atividade física. Referente à avaliação antropométrica, foram aferidos peso (Kg) e altura (m) na admissão hospitalar, para calcular o IMC (índice de massa corporal, em Kg/m^2) e classificar o estado nutricional. Em complemento, aferiu-se também a circunferência da cintura (CC), seguindo as recomendações vigentes. A composição corporal foi estimada por bioimpedância elétrica (InBodyS10®), para determinação da percentagem de gordura (%G) e massa muscular esquelética (MME). Os dados foram analisados por meio do software SPSS for Windows®, versão 22.0 e os resultados foram expressos em médias e desvios-padrão. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Piauí, sob CAAE nº. 65486722.9.0000.5214.

RESULTADOS:

A média de idade das mulheres foi 50,4±14,3 anos, destas, 58,3%(n=14) estavam na pós-menopausa, 50% confirmaram ter histórico familiar de câncer de mama (n=12) e 57%,n=37% se declararam sedentárias (n=16). A média encontrada para IMC foi de 28,6 ± 2,6Kg/m² indicando sobrepeso/obesidade em 58,3% da amostra. A média de CC (cm) foi 87,4±10,7 indicando risco cardiometabólico aumentado. A análise da composição corporal mostrou valores médios do percentual de gordura corporal elevado (35,9±11,6%) e massa muscular esquelética (21,1 ± 2,5kg). Esses resultados mostraram que o público avaliado tem alteração na composição corporal, caracterizada por aumento do tecido adiposo, excesso de gordura abdominal e diminuição da massa muscular esquelética.

CONCLUSÃO:

Neste estudo, foi encontrada predominância de excesso de peso corporal avaliado pelo IMC, com concentração aumentada de gordura visceral avaliados pela CC e consequente aumento do risco cardiometabólico, e excesso de gordura corporal com redução da massa muscular esquelética avaliados pela bioimpedância.

Palavras-chave: Indice de massa corporal;Câncer de mama;Composição corporal.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Compostos bioativos do talinum triangulare(jacq) no manejo de doenças crônicas na região Amazônica.

ANNA BEATRIZ CONCEIÇÃO DE SOUZA; LUANA KAROLINE FURTADO SILVEIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Brasil, com sua diversidade de vegetação, destaca-se pela região Amazônica, fundamental na preservação da biodiversidade. O cariru (Talinum triangulare Jacq.) é uma espécie notável nesse contexto, reconhecida por contribuir para uma dieta saudável devido aos seus nutrientes benéficos. Esta planta, presente na rica flora brasileira, contém compostos bioativos, moléculas com propriedades notáveis para a saúde, que têm o potencial de influenciar organismos vivos. Este estudo visa sintetizar como os bioativos do cariru podem desempenhar um papel na prevenção de doenças crônicas.

MÉTODOS:

Este estudo consistiu em uma revisão integrativa qualitativa que analisou uma ampla gama de fontes, incluindo artigos de revisão, relatos de casos e estudos epidemiológicos. A seleção dos documentos foi realizada nas bases de dados da Biblioteca Virtual em Saúde (BvS), PubMed e Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (Lilacs). Os critérios de inclusão abrangeram trabalhos relacionados aos compostos bioativos presentes no Talinum triangulare em relação a doenças crônicas, com publicações no período de 2019 a 2023, nos idiomas inglês, espanhol e português. Um total de 20 artigos atenderam a esses critérios e foram incorporados à pesquisa. É relevante destacar que 25 estudos que não estavam relacionados ao uso de compostos bioativos do Talinum triangulare em doenças crônicas ou que tratavam de outros distúrbios de humor foram excluídos. Essa exclusão envolveu 5 estudos da BvS, 7 da PubMed e 13 da Lilacs. A escassez de estudos compatíveis com os critérios estabelecidos representou um desafio significativo durante a condução e conclusão desta pesquisa.

RESULTADOS:

Em síntese, os estudos presentes na literatura destacam a notável presença de diversos compostos bioativos no Talinum triangulare, como flavonoides, polifenóis e outros compostos fenólicos, que desempenham um papel crucial na proteção contra doenças crônicas. Essas substâncias agem como antioxidantes, neutralizando os danos causados pelos radicais livres, os quais estão associados ao desenvolvimento de condições crônicas. Além disso, a capacidade de alguns desses compostos bioativos em reduzir a inflamação crônica é de extrema importância na mitigação de riscos relacionados a diversas enfermidades, como artrite, doenças cardiovasculares e distúrbios autoimunes. O cariru, uma fonte rica de fibras solúveis, também desempenha um papel significativo na

manutenção da saúde cardiovascular ao reduzir os níveis de colesterol LDL, contribuindo, assim, para a redução do risco de doenças cardíacas.

CONCLUSÃO:

Portanto, esses achados ilustram o potencial benéfico do Talinum triangulare e seus compostos bioativos na promoção da saúde e na prevenção de doenças crônicas, destacando a importância de investigações futuras e do reconhecimento do valor das plantas medicinais na nutrição e na medicina.

Palavras-chave: Doença não transmissível;;Compostos Fitoquímicos;;Alimentos Funcionais.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Concentrações urinárias de tetrahidrocortisona e sua relação com a excreção urinária de minerais em mulheres com obesidade

ANA RAQUEL SOARES DE OLIVEIRA[1]; JENNIFER BEATRIZ SILVA MORAIS[2]; KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ[1]; LOANNE ROCHA DOS SANTOS[2]; GILBERTO SIMEONE HENRIQUES[3]; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO[2].
1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, PICOS - PI - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é caracterizada pelo acúmulo excessivo de gordura corporal decorrente do desequilíbrio entre o consumo de energia e o gasto energético, com etiologia complexa e multifatorial. A literatura tem demonstrado que a desregulação do eixo hipotalâmico pituitário-adrenal, sob condições de disfunção do tecido adiposo, é fator contribuinte para acentuar a síntese e secreção de cortisol. Associado a isso, pesquisas têm evidenciado a influência do cortisol na homeostase de micronutrientes, especialmente dos minerais magnésio, selênio e zinco. O objetivo deste estudo foi avaliar a relação entre as concentrações urinárias de tetrahidrocortisona e a excreção dos minerais magnésio, selênio e zinco em mulheres com obesidade.

MÉTODOS

Estudo observacional, analítico do tipo caso-controle envolvendo 174 mulheres adultas, com idades entre 20 e 50 anos, distribuídas em dois grupos com base no Índice de Massa Corpórea (IMC): mulheres com obesidade (n = 80, IMC ≥ 35,00 kg/m²) e o grupo controle (n = 94, IMC entre 18,50 e 24,99 kg/m²). A concentração urinária de tetrahidrocortisona foi analisada em amostras de urina de 24 horas por cromatografia líquida de diluição de isótopos. A avaliação das concentrações urinárias de magnésio, zinco e selênio foi realizada por meio de espectrometria de emissão óptica. Os valores de referência utilizados foram 3,00 a 5,00 mmol/dia e 300-600 μg/24 horas, para magnésio e zinco urinário, respectivamente. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Piauí, segundo parecer de nº 2.014.100. Os dados foram analisados utilizando o *software SPSS for Windows 20.0.*

RESULTADOS

As mulheres com obesidade apresentaram valores médios elevados de magnésio (5,87 ± 2,44 mmol/dia), selênio (63,88 ± 10,17μg/dia) e zinco (389,87 ± 172,21 μg/dia) na urina em relação ao grupo controle ($p<0,001$). Além disso, o grupo de mulheres com obesidade apresentou valores médios reduzidos de tetrahidrocortisona urinária (1,90 ± 0,54 mg/24h), quando comparadas com o grupo controle (2,17 ± 0,69) ($p<0,014$). Foi observada a existência de uma correlação negativa significativa entre o metabólito tetrahidrocortisona na urina e as concentrações urinárias de magnésio ($r= -0,157$, $p<0,05$).

CONCLUSÃO

As participantes com obesidade apresentam valores elevados de magnésio, selênio e zinco na urina. O estudo mostra a influência dos metabólitos de cortisona sobre a excreção de minerais nessas pacientes, pois revela uma correlação negativa entre as concentrações urinárias de tetrahidrocortisona e magnésio.

Palavras-chave: Magnésio;Selênio;Zinco;Cortisol;Obesidade.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Conhecimento de profissionais de saúde sobre terapia nutricional entre profissionais de saúde em hospitais públicos e privados

ISABELE REJANE DE OLIVEIRA MARANHÃO PUREZA; CLAUDIA FERNANDA BULHÕES BRANDÃO; ISABELLE VITÓRIA PEREIRA CAVALCANTI; JULIA TEREZA ROCHA DA SILVA ÁVILA; JOÃO MATHEUS GUERRA NERI COSTA; JOSÉ ALISSON FERREIRA CAVALCANTE. CENTRO UNIVERSITÁRIO CESMAC, MACEIÓ - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Terapia Nutricional (TN) é o conjunto de procedimentos terapêuticos para manutenção ou recuperação do estado nutricional do paciente por meio da Nutrição Parenteral ou Enteral. No Brasil, a desnutrição hospitalar possui um elevado nível de incidência, o que pode ocorrer devido às possíveis condições encontradas no ambiente hospitalar, como peso e altura não aferidos, ausência de TN em estados hipermetabólicos e retardo no início da TN. Dessa forma, é indispensável a presença de uma equipe multiprofissional capacitada e comprometida para garantir a eficácia na realização dos procedimentos e segurança dos pacientes, a qual deve ser obrigatoriamente composta por nutricionistas, médicos, farmacêuticos e enfermeiros. Portanto, em virtude da problemática abordada, a finalidade deste estudo foi avaliar a percepção dos profissionais de saúde da Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional (EMTN), que atuam em unidades hospitalares públicas e privadas de Maceió sobre os conhecimentos relacionados à TN administrada aos pacientes.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal quantitativo e descritivo, utilizando um formulário eletrônico do Google Forms, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o parecer 6.259.230. Foram incluídos apenas os profissionais que obrigatoriamente devem fazer parte da EMTN e trabalham em hospitais públicos e privados na cidade de Maceió. O questionário contém 23 questões sobre características da amostra, informações do hospital, conceitos básicos de terapia nutricional e autoavaliação do participante. O inquérito foi baseado em pesquisas anteriores e diretrizes da Sociedade Brasileira de Nutrição Enteral e Parenteral. Os dados foram coletados e tabulados em uma planilha Excel. As amostras descritivas apresentam as variáveis contínuas como média e desvio padrão, e as variáveis categóricas como frequência absoluta e relativa.

RESULTADOS

A amostra preliminar foi composta por 18 participantes, 88,9% (16) do sexo feminino, 77,8% (14) de nutricionistas, 27,7% (5) com menos de 5 anos de formação, 55,6% (10) de hospital público e 72% (13) de UTI. No hospital em que atuam, 77,8% (14) dos profissionais relataram que existe EMTN. A respeito do questionário, 55,6% (10) dos

profissionais responderam corretamente quais profissionais compõem a EMTN, 94,4% (17) afirmaram ser o nutricionista responsável pela prescrição dietética e 55,6% (10) afirmaram ser o médico responsável pela indicação da TNE. Quanto à administração da SNE, 94,4% (17) assinalaram ser atribuição do enfermeiro e 61,1% (11) assinalaram que enfermeiro/técnico e ou auxiliar de enfermagem.

CONCLUSÃO

Pode-se observar que os conhecimentos sobre TN são limitados, pois uma parcela considerável de participantes errou perguntas básicas. Isso, possivelmente, pode ocorrer pela pouca difusão da importância desse tema no ambiente hospitalar, como também por não ser um assunto bem abordado na graduação.

Palavras-chave: Terapia nutricional;Desnutrição;Interdisciplinaridade; Mortalidade;Hospital.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Conhecimentos, atitudes e práticas no manejo do diabetes na Atenção Primária à Saúde, em um território no município de Palmas/Tocantins.

MARYANA ZANON DA SILVA; MILENA ALVES DE CARVALHO COSTA.
FUNDAÇÃO ESCOLA DE SAÚDE PÚBLICA DE PALMAS, PALMAS - TO - BRASIL.

Introdução

O diabetes Mellitus (DM) é uma condição metabólica caracterizada por níveis elevados de glicose no sangue causada pela falta de insulina, sua insuficiência ou ambos. O tratamento da DM depende de vários fatores, envolvendo aspectos relacionados à doença e ao paciente, ao sistema de saúde, à realidade social em que o tratamento é realizado e a atuação do profissional de saúde assistente, no acompanhamento do usuário SUS da prevenção e tratamento. O objetivo deste estudo foi analisar os conhecimentos, atitudes e práticas dos profissionais de saúde no manejo clínico da DM na atenção primária à saúde (APS) em um território do município de Palmas/Tocantins.

Métodos

Tratou-se de uma pesquisa aplicada, de abordagem quantitativa, explicativa. Como procedimento técnico pesquisa-ação participante, aprovada no CAAE: 60795822.00000.9187. A amostra foi composta por 30 profissionais de saúde da APS. Utilizou-se questionário autoaplicável sobre aspectos demográficos, socioeconômicos, conhecimentos, atitudes e práticas relacionadas ao manejo clínico da DM na APS.

Reultados

Responderam ao questionário 24 participantes, sendo 87,5% constituídos por mulheres. A média de idade dos participantes foi de 40,5 anos, variando de 24 a 65 anos. Em relação à raça/cor, 70,9% autodeclararam-se pretos/pardos e um auto-declarou-se indigena (4,17%). Quanto a categoria profissional, 25% eram Agentes Comunitários de Saúde, 20,83% Técnicos de Enfermagem e 12,5% Enfermeiros. 13 (54,2%) dos profissionais eram Servidores Públicos, 5 (20,8%) possuíam contrato temporário, 1 (4,17%) possuía vínculo como prestador de serviço, 03 (12,5%) vinculados ao Programa Municipal de bolsas. Em relação ao início da atuação na APS variou de 1997 a 2022, no entanto 20,8% não informaram o ano de início no SUS. Quanto aos conhecimentos, foram respondidas 20 questões, observando-se que 12 (60%) tiveram entre 19 a 23 acertos demonstrando alto conhecimento sobre fatores de risco associados e sobre o manejo clínico da DM. Quanto as atitudes, foram testadas 15 questões, a quantidade de acertos por questões variou entre 15 e 23. Este resultado pode indicar que há boa compreensão de atitudes positivas. Foram testadas 16 questões quanto a prática, sendo que a quantidade de acertos por questões variou de 07 a 19.

Conclusão

Ao analisar os resultados da pesquisa, nota-se que apesar das atitudes positivas, elas não necessariamente se traduzem em ações positivas. Apesar de identificarmos bom nível de conhecimento e de atitude dos participantes da pesquisa, eles não conseguiram se traduzir na prática referente ao cuidado com pacientes diagnosticados com DM. A análise mostrou que eles possuem alto conhecimento sobre os fatores de risco da DM e atitudes positivas relacionadas ao manejo clínico da doença, no entanto, observou-se que essas atitudes positivas não foram necessariamente refletidas em práticas positivas. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética

Palavras-chave: Diabetes Mellitus;Conhecimentos, Atitudes e Prática em Saúde;Pessoal de Saúde;Atenção Primária à Saúde.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Conhecimento sobre terapia nutricional entre alunos concluintes dos cursos de nutrição, medicina, farmácia e enfermagem

ISABELE REJANE DE OLIVEIRA MARANHÃO PUREZA; ISABELLE VITÓRIA PEREIRA CAVALCANTI; JOÃO MATHEUS GUERRA NERI COSTA; JOSÉ ALISSON FERREIRA CAVALCANTE; JULIA TEREZA ROCHA DA SILVA ÁVILA; CLAUDIA FERNANDA BULHÕES BRANDÃO. CENTRO UNIVERSITÁRIO CESMAC, MACEIÓ - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Terapia Nutricional (TN) é o conjunto de procedimentos terapêuticos para manutenção ou recuperação do estado nutricional de enfermos por meio da Nutrição Parenteral ou Enteral. A fim de garantir a eficácia na realização dos procedimentos e a segurança do paciente é necessário observar a qualidade da formação e a atuação da equipe multidisciplinar, pois a falta de conhecimento acerca da TN pode implicar em condutas errôneas e consequentemente prejuízo no prognóstico do paciente. Apesar disso, não existem evidências que identifiquem quais são esses déficits de aprendizagem dos alunos durante a graduação, sendo assim, o objetivo deste estudo é verificar os possíveis erros no aprendizado sobre TN nos cursos que compõem a equipe multidisciplinar obrigatória (Nutrição, Farmácia, Enfermagem e Medicina).

MÉTODOS

Estudo transversal quantitativo e descritivo, utilizando um formulário eletrônico do Google Forms, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o parecer 6.294.847. O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido foi apresentado aos participantes na primeira página do questionário e apenas aqueles que aceitaram foram os que seguiram para as etapas seguintes. O questionário contém 18 questões e aborda a caracterização dos integrantes, a avaliação do seu conhecimento e interesse em conceitos básicos de TN. Foram utilizadas escalas do tipo Likert e questões de múltipla escolha. Além disso, os dados foram tabulados em uma planilha Excel e as análises estatísticas realizadas com o software Jamovi (Versão 2.3). Por fim, os resultados preliminares foram apresentados por meio de médias, desvio padrão, frequências absolutas e relativas.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 12 participantes, em que 8 (66,6%) são estudantes de medicina, 2 (16,7%) de nutrição e 2 (16,7%) de farmácia. Dentre eles, 9 (75%) relataram conhecimento razoável acerca da TN e 8 (66,6%) exprimem a necessidade de aperfeiçoá-lo. Quanto à composição obrigatória da equipe multidisciplinar de TN, 11 (91,7%) obtiveram êxito na resposta. Entre os 12, 6 (50%) relataram não sentir dificuldade em identificar pacientes em risco nutricional e todos concordaram que a oferta insuficiente de nutrientes pode aumentar a mortalidade de pacientes. A indicação de TN foi assinalada

por 10 (83,3%) participantes quando há baixa aceitação da alimentação via oral por mais de 3 dias seguidos e 7 (58,3%) afirmaram ter dificuldade em avaliar indicação de TN para os pacientes. Relativo às indicações das vias de acesso e de suporte da TN, 3 (25%) responderam à opção “Não sei”.

CONCLUSÃO

Logo, o presente estudo revela indícios de lacunas referente à TN na graduação, tendo em vista, principalmente, a autoavaliação dos concluintes acerca dos seus conhecimentos sobre o assunto. Esses dados podem direcionar futuros estudos que indiquem quais necessidades devem ser abordadas de forma mais abrangente, visando a compreensão completa e aprofundada sobre TN, com o intuito de formar profissionais mais aptos.

Palavras-chave: Terapia nutricional;Nutrição;Medicina;Farmácia;Enfermagem.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Consequências das alterações da função de mastigação sobre o estado nutricional da população idosa

GABRIELA CICALISE DE SOUZA SANTOS; JOÃO FERREIRA DE MAGLHÃES NETO; MARIA CLARA SOUZA LEITE; ANNA BEATRIZ CONCEIÇÃO DE SOUZA; ALVARO LUCAS FERNANDES SOUZA; THALES ANDRADE DA SILVA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Com a chegada da terceira idade, a prevalência de problemas na saúde deste público tende a aumentar com o passar do tempo. Entre os principais obstáculos que assolam essa população estão as disfunções no sistema musculoesquelético e digestivo que acarretam na utilização de próteses e complicações na qualidade de vida e no estado nutricional. Sob essa perspectiva, nota-se a necessidade de estudos sobre o tema a fim evitar possíveis carências nutricionais. Logo, o objetivo deste trabalho é avaliar a limitação da função de mastigação e suas consequências na nutrição durante o envelhecimento.

MÉTODOS

Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, de abordagem descritiva, a qual analisou artigos selecionados nas bases de dados Biblioteca Virtual em Saúde (BvS) e Scielo. A chave de busca utilizou os seguintes descritores DeCS: (“Mastigação” AND “Nutrição do idoso”). Os critérios de inclusão foram: trabalhos publicados de 2019 a 2023, redigidos em português, inglês ou espanhol. Artigos que não se relacionavam com o escopo do estudo, assim como relatos de caso, foram removidos da seleção.

RESULTADOS

Após a busca bibliográfica, foram encontrados 32 artigos. Após a aplicação dos critérios de inclusão e análise dos autores, apenas 4 estudos que abordavam o escopo do trabalho foram incluídos, o que mostra uma escassez de trabalhos na área. Após a análise dos textos selecionados, foi demonstrado que a alteração da mastigação induz a preferência por alimentos de consistências mais macias, o que resulta em menor ingestão de micro e macronutrientes e redução calórica. Observou-se em estudos que as alterações anatômicas, como a prótese dentária removível e ausência de dentição, afetam a funcionalidade da mastigação e até mesmo a psique do indivíduo, tornando o alimento de consistência sólida desagradável ao consumo, tornando os alimentos mais macios uma prioridade. Dito isso, nota-se o baixo consumo de carnes no geral por essa parcela da população por ser um alimento de consistência mais firme, o que acarreta no baixo consumo de vitaminas do complexo B, além de ferro, o que desencadeia anemia. Além disso, a mastigação e deglutição em idosos com demência são causas potenciais para desnutrição, portanto, a intervenção nutricional adequada deve ser a mudança na textura

do alimento e orientar a melhor forma de preparo, respeitando a individualidade do paciente.

CONCLUSÃO

Portanto, foi possível notar que as limitações da função mastigatória interferem na consistência alimentar do idoso e, consequentemente, acarretam carências nutricionais para o indivíduo, sendo necessárias intervenções terapêuticas que tenham como objetivo melhorar a qualidade de vida dos idosos com uma alimentação adequada às suas necessidades nutricionais, respeitando a individualidade e preferência alimentar de cada um.

Palavras-chave: Nutrição do idoso;;Saúde bucal;;Modificação da dieta;.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Consequências e significados do adoecimento nas experiências alimentares de pessoas com doenças crônicas não transmissíveis: uma revisão narrativa

MICHELLE YASMINE BORGES; MARCELLE LIMA ASSUNÇÃO; CAMILA CREMONEZI JAPUR. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP), FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O processo de adoecimento crônico pode se tornar uma experiência memorável, influenciando o comportamento atual. O próprio ato de comer, que se constitui a partir de experiências vividas, pode influenciar o desejo das pessoas de reviver determinada experiência, pois a maioria das experiências alimentares são carregadas de emoções que contribuem para relações sociais, resultando em memórias que podem explicar hábitos e rotinas. Objetivou-se retratar consequências e significados do adoecimento nas experiências alimentares de pessoas com doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs).

MÉTODOS

Trata-se de uma revisão narrativa, baseada em estudos das Ciências Humanas, Sociais e da Saúde. Entre os meses de junho de 2021 e outubro de 2022, foram realizadas buscas sem restrição de data de publicação, em bases de dados específicas com a utilização de seus respectivos descritores. A discussão do tema foi baseada em um referencial teórico específico, que apresenta o adoecimento crônico sob a ótica das ciências sociais, destacando as consequências e significados experienciados pelos sujeitos que vivenciam esse processo. Por consequência, entende-se todas as estratégias de adaptações (mentais e corporais) que essas pessoas e seus familiares terão de realizar, resultando no redimensionamento do cotidiano. Já os significados abrangem aspectos simbólicos acerca de como o indivíduo é afetado, lida e se vê no mundo diante e durante o adoecimento. Essa dimensão também inclui aspectos identitários e relações interpessoais.

RESULTADOS

28 estudos qualitativos ou mistos, publicados entre 2003 e 2022, compuseram o corpus de análise, predominando a população de pessoas com câncer (n=9), doença renal crônica (n=7) e diabetes mellitus (n=5). Quando feita a identificação dos pesquisadores responsáveis por esses artigos, somente 7 eram nutricionistas, sendo os demais outros profissionais da saúde, como Enfermeiros, Médicos, Psicólogos, entre outros. Emergiram quatro temas associados a essas experiências alimentares: 1- A presença de sintomas como motivador para mudanças alimentares; 2- Perda de autonomia para fazer escolhas alimentares e do prazer em comer; 3- Impacto da interação profissional de saúde-cliente; e 4- A influência do núcleo social nas experiências alimentares.

CONCLUSÃO

Poucos estudos das Ciências Sociais, Humanas e da Saúde aprofundaram-se em como essas pessoas lidam com as consequências e significados do comer, sendo necessário olhar para a multidimensionalidade da alimentação nos processos terapêuticos visando o cuidado integral ao ser humano, facilitando a elaboração de estratégias condizentes com cada realidade e que colaborem para redução do sofrimento dessas pessoas e de seus familiares.

Palavras-chave: Doença crônica;Experiência de vida;Percepção;Comportamento alimentar;Dieta.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Construção e validação de protocolo técnico-científico para assistência nutricional domiciliar em pediatria

FERNANDA CORREIA SIMÕES[1]; PAULLA TAVARES PATRÍCIO MOTA[2]; MONICA DA SILVA AMÂNCIO MARINHO[2]; THAÍS DA SILVA FERREIRA[2]. 1. INSTITUTO FERNANDES FIGUEIRA/FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No Brasil, avanços nos indicadores sociais e de saúde nas últimas décadas e o acesso a tecnologias modernas e mais eficientes levaram ao aumento da sobrevida de crianças com doenças graves, e permitiu ainda a transferência do cuidado do ambiente hospitalar para o ambiente domiciliar. Algumas particularidades e dificuldades no cuidado são observadas nos serviços de atenção domiciliar (AD) na população pediátrica, inclusive na assistência nutricional. Muitos profissionais nutricionistas encontram dificuldades durante o atendimento nutricional domiciliar dessa população específica. Desse modo, o objetivo deste trabalho é construir e validar o conteúdo de um protocolo técnico-científico de modo a orientar ações de nutricionistas na assistência domiciliar pediátrica, visto que não existe esse protocolo disponível na literatura.

MÉTODOS

Estudo metodológico e descritivo, dividido nas seguintes etapas: a) revisão de literatura científica; b) construção do protocolo técnico-científico; c) validação do conteúdo do protocolo. O conteúdo foi validado pela Técnica Delphi, utilizada em processos de validação de conteúdo e que consiste na construção de consenso de opiniões de um grupo de especialistas, com o objetivo de avaliar determinado problema ou proposta de intervenção, por meio de validações articuladas em fases ou ciclos. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (RJ) em 24 de março de 2022 com número de certificado de apresentação para apreciação ética (CAAE): 57369022.7.0000.5285.

RESULTADOS

Após revisão nas principais bases de dados, em manuais, guias, consensos e diretrizes das principais instituições científicas e com base nas atribuições do profissional nutricionista atuante na AD (segundo Resolução nº 600, de 25 de fevereiro de 2018), sua versão preliminar era composta por etapas do atendimento nutricional domiciliar: 1) Identificação e diagnóstico clínico; 2) Anamnese alimentar e nutricional; 3) Exame físico e bioquímico; 4) Avaliação antropométrica; 5) Diagnóstico e monitoramento nutricional; 6) Necessidades nutricionais; 7) Indicações da terapia nutricional em pediatria; 8)Definição para fórmulas enterais para uso no domicílio.

CONCLUSÃO

Foi desenvolvido um protocolo técnico-científico para assistência nutricional domiciliar em pediatria baseado em evidências científicas atuais e na expertise de especialistas da área que, espera-se, que possa: a) orientar a atuação de nutricionistas na assistência nutricional domiciliar pediátrica; b) contribuir para padronização e melhora da qualidade da atenção nutricional domiciliar na instituição onde o protocolo será aplicado e outras instituições de saúde; c) apoiar e subsidiar o Conselho Regional de Nutrição (CRN) – 4ª região na fiscalização de nutricionistas dos estados do RJ e Espírito Santo que atuem na assistência nutricional domiciliar.

Palavras-chave: atenção domiciliar;terapia nutricional;avaliação nutricional;criança;adolescente.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Consumo alimentar de acordo com o grau de processamento e relação com parâmetros bioquímicos por mulheres com obesidade grave

ALEXIA DE MELO CYTRÂNGULO; INGRID LINS GOMES; ELIANE FIALHO DE OLIVEIRA; ELIANE ROSADO; ANA LUÍSA KREMER FALLER. INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO (INJC), UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO (UFRJ), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Estudos têm relacionado o consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) com a prevalência de obesidade e efeitos adversos à saúde. Os AUP fornecem elevadas quantidades de gorduras saturadas e açúcares de adição que contribuem para o aumento da ingestão energética, além da aplicação de substâncias alimentares como os aditivos. Nas últimas décadas, o consumo desses alimentos tem se tornado predominante em dietas em todo o mundo, colaborando para um padrão alimentar não saudável. Este projeto tem como objetivo avaliar o consumo alimentar de acordo com o grau de processamento e relação com parâmetros bioquímicos por mulheres com obesidade grave.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional transversal, com mulheres participantes de um programa de obesidade e cirurgia bariátrica no período pré-operatório (aprovado no CEP/HUCFF nº 3.828.350). A amostra foi constituída por 54 mulheres com IMC médio de 45,93 ± 6,6. Além de peso e estatura, foi avaliado o perímetro da cintura (PC), glicemia de jejum, hemoglobina glicada (HbA1c), insulina e perfil lipídico. O consumo alimentar foi avaliado por meio de dois recordatórios de 24h, digitados e processados com auxílio do programa “Brasil Nutri”. Os alimentos relatados foram categorizados em dois grupos principais: "in natura” (alimentos in natura, minimamente processados e ingredientes culinários) e "ultraprocessados" (alimentos processados e ultraprocessados), de acordo com a classificação NOVA. Os dados foram organizados, distribuídos em quartis conforme a porcentagem de contribuição de calorias pelo consumo de AUP e analisados usando o software Microsoft Excel® 2013. Utilizou-se o coeficiente de correlação de Pearson para análise estatística.

RESULTADOS

Os resultados revelaram uma variabilidade considerável no consumo calórico diário total, com mediana, valor mínimo e máximo de 1.590,67, 842 e 4.240,75 calorias, respectivamente. Quanto ao consumo de AUP a mediana encontrada foi de 42,20%, com valor mínimo e máximo de 12,10% e 83,30%. Foram observadas correlações negativas fracas entre a porcentagem de consumo de AUP e triglicerídeos (r = -0,15), HbA1c (r = -0,25) e glicemia média (r = -0,25). Não foram identificadas associações diretas entre a ingestão de alimentos processados e ultraprocessados e maiores alterações nos parâmetros

bioquímicos, sugerindo a influência de fatores de confusão, como a presença de outras comorbidades e o uso de medicamentos para controle de doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs).

CONCLUSÃO

Os achados deste estudo apontam para a complexidade da relação entre o consumo alimentar e parâmetros bioquímicos em mulheres com obesidade grave. A presença de correlações fracas indica a necessidade de investigações mais abrangentes que considerem os confundidores, para poder avaliar o papel dos AUP na saúde metabólica de indivíduos com obesidade grave.

Palavras-chave: Obesidade;Alimentos processados;Ingestão de Alimentos;Compostos bioativos.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Consumo alimentar de crianças com alergia alimentar atendidas ambulatorialmente

LÍVIA MARIA GOMES DE MELO[1]; NATALIA AGOSTINHO LIMA DOS PASSOS[2]; CLARA MARIANA LEME DE ANDRADE[2]; ÉRIKA MICHELLE CORREIA DE MACEDO BARBOSA[3]; SABRINA FIRMINO DE MELO[2]; REBECCA PEIXOTO PAES SILVA[3]. 1. PROGRAMA INSTITUCIONAL DE BOLSAS DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA (PIBIC/UFPE/ CNPQ), RECIFE - PE - BRASIL; 2. CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO – UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (UFPE), RECIFE - PE - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (UFPE), RECIFE, PERNAMBUCO – BRASIL, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alergia alimentar é uma resposta imunológica anormal às proteínas alimentares, causando reações clínicas sempre que o alimento for ingerido, independentemente da quantidade. Podem ocorrer alergias alimentares mediadas e não mediadas por IgE, dependendo do tempo até o início dos sintomas após a ingestão. Os alimentos alérgenos mais comuns incluem nozes, ovos, leite, peixe e outros. Não existe tratamento curativo e a base do manejo terapêutico é eliminar alimentos alérgenos. Por sua vez, crianças que realizam restrições dietéticas decorrente de alergias alimentares possuem maior risco de desenvolver múltiplas deficiências nutricionais, pois os alimentos fonte de nutrientes essenciais para o crescimento e desenvolvimento, são frequentemente alimentos que contêm os alérgenos mais comuns. O objetivo deste estudo foi avaliar o consumo alimentar de crianças com alergia alimentar atendidas em um hospital universitário.

MÉTODOS

Estudo do tipo série de casos conduzido no Ambulatório de Alergia Alimentar do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Pernambuco (HC/UFPE) e envolveu 37 crianças de ambos os sexos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do HC/UFPE (67118323.9.0000.5208). Dados pessoais, histórico médico e informações sociodemográficas dos pais/responsáveis foram encontrados a partir de registros em um banco de dados. Além disso, o consumo alimentar foi avaliado através de recordatórios alimentares de 24 horas antes da consulta. Os dados foram processados utilizando o software Dietbox® para calcular a ingestão diária individual e comparado às recomendações nutricionais das *Dietary Reference Intakes* (DRIs), considerando uma faixa de 90-110% para determinar a adequação nutricional.

RESULTADOS

A maioria dos participantes era do sexo masculino (83,2%), de cor branca (44,7%), residente da cidade do Recife e região metropolitana (84,2%), com história de alergia

alimentar (84,2%), que recebeu aleitamento materno (94,7%), fez uso de fórmula infantil (81,6%) e não recebeu orientação nutricional com nutricionista (60,5%). Além disso, a maioria não apresentou sintomas de alergia alimentar durante o aleitamento materno (55,3%), porém os sintomas surgiram durante a introdução alimentar (76,3%). Quanto ao consumo, foi observado que a maioria dos voluntários apresentou consumo calórico (80,6%), proteico (100%), glicídico (91,7%) e lipídico (61,1%) inadequados. Além disso, o consumo de fibras (84,2%), cálcio (91,9%) e ferro (76,3%) também se apresentaram fora das recomendações nutricionais

CONCLUSÃO

A maioria das crianças apresentou consumo alimentar inadequado para idade, condição que pode interferir negativamente no crescimento e desenvolvimento. Este achado destaca a importância do acompanhamento por um nutricionista para crianças com alergia alimentar, garantindo a exclusão dos alimentos alérgenos, mas sem comprometer a oferta nutricional, no intuito de proporcionar alimentação saudável e equilibrada.

Palavras-chave: Alergia alimentar;Consumo alimentar;Crianças.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Consumo alimentar de indivíduos com doença renal crônica em hemodiálise

ALINE LUIZA FÜHR; YANA DAGNONI; KAROLINE FONTANA SIMON; MARIANE GARCIA. CENTRO UNIVERSITÁRIO PARA O DESENVOLVIMENTO DO ALTO VALE DO ITAJAÍ (UNIDAVI), RIO DO SUL - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A terapia renal substitutiva ou hemodiálise permite que indivíduos em estágio avançado de doença renal (aguda ou crônica), possam manter suas funções vitais. E mais que isso, quando tratando-se de doentes renais crônicos, manter suas atividades e até qualidade de vida, no caso de adesão a um tratamento bem conduzido. Para isso, se fazem necessários ajustes dietoterápicos já bem estabelecidos na literatura, tal como o controle de líquidos e sódio, equilíbrio na ingestão de fontes de potássio e fósforo, bem como o consumo adequado de fontes de proteína. Estudos vêm se debruçando a ampliar o conhecimento em relação à terapia nutricional para a hemodiálise. Todavia na prática, vários fatores são elucidados quanto à adesão a essa terapia. Portanto, este trabalho tem o objetivo de identificar o consumo alimentar de indivíduos em hemodiálise em uma clínica que possui acompanhamento nutricional de Foz do Iguaçu-PR.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo de natureza quantitativa e com delineamento transversal, que foi conduzido em uma clínica de hemodiálise localizada em Foz do Iguaçu - PR. A amostra foi determinada com base em critérios de inclusão, exigindo que os participantes tivessem pelo menos 18 anos; diagnosticados com doença renal crônica e sob tratamento renal substitutivo. A coleta de dados ocorreu no período de novembro a dezembro de 2023 e teve início após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) (CAAE: 73682123.6.0000.5676) que foi fornecido em formato físico pela nutricionista responsável pela coleta de dados no local. Os pacientes responderam a um questionário estruturado com ferramentas de investigação do consumo alimentar. Os dados coletados foram organizados e analisados utilizando o software Statistical Package for the Social Sciences (SPSS, versão 22.0).

RESULTADOS

A amostra foi composta po 21 indivíduos portadores de doença renal crônica, cujas idades variaram entre 30 e 85 anos. No que tange ao perfil de consumo alimentar, 85,7% (n=8) referiu o consumo de mais de 4 refeições ao dia; 31,7% (n=7) informou consumo de água de até 500ml/dia; 54,5% (n=12) dos afirmaram utilizar exclusivamente temperos naturais no preparo de alimentos; 59,1% (n=13) referiu consumo diário de frutas; 80% (n=17) informou consumir raramente ou nunca embutidos; mais de 50% dos indivíduos referiram consumo diários de ovos e leite, sendo que todos relataram o consumo diário de pelo menos um tipo de carne (gado, frango, suíno ou peixe).

CONCLUSÃO

O perfil de consumo alimentar apresentado pela amostra aponta para refeições distribuídas durante o dia, controle na ingestão de água e sódio, ingestão diária de alimentos proteicos e também de frutas. Sendo assim, a amostragem consideravelmente pode estar atendendo ao preconizado para a terapia nutricional preconizada.

Palavras-chave: Diálise Renal;Consumo de alimentos;Nefropatias;Terapia Nutricional;Unidades Hospitalares de Hemodiálise.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Consumo alimentar segundo o grau de processamento dos alimentos e a sua relação com o índice de massa corporal e satisfação corporal durante a pandemia por Covid-19

SIMONE GONZAGA DO CARMO[1]; MAÍSA MIRANDA ARAÚJO[1]; JÚLIA PAULINO TEIXEIRA OLIVEIRA[1]; BRUNA DE ALMEIDA ARAGÃO[1]; PATRÍCIA BORGES BOTELHO[2]. 1. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, CAMPINAS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Durante a pandemia da Covid-19 as modificações no consumo alimentar foram observadas diante do aumento na frequência e quantidade de refeições, principalmente no que se refere ao consumo de alimentos não saudáveis. O consumo alimentar desbalanceado pode levar ao aumento ponderal, que pode se relacionar com a satisfação corporal. O objetivo do trabalho foi avaliar a relação do consumo de alimentos segundo a classificação NOVA, satisfação corporal e IMC de adultos durante a pandemia da Covid-19.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional, transversal. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (4.956.506). Foram convidados indivíduos de ambos os sexos, >20 anos, no período de setembro de 2021 a março de 2022 que responderam um questionário online sobre dados antropométricos, consumo de alimentos in natura, minimamente processados, processados e ultraprocessados (AUP) (Questionário de alimentos marcadores do padrão saudável e não saudável do Vigitel) e silhueta atual e ideal (Escala de silhuetas brasileiras de kakeshita). Para avaliação da frequência de consumo adequado dos alimentos saudáveis ou consumo inadequado de alimentos não saudáveis, foi considerado o quantitativo de 5 porções diárias relatadas. A satisfação da forma corporal foi avaliada a partir da concordância entre a forma corporal ideal e a real relatada, sendo considerado insatisfação maior discrepância entre a forma corporal ideal e a real relatada. Foram realizadas análises descritivas, teste-t e de amostras independentes, a partir do software Statistical Package for the Social Sciences (versão 25.0).

RESULTADOS

A amostra foi composta por 774 participantes (81,7% mulheres) com média de IMC de 24,5±5,0 kg/m² (32,0±12,1anos), residentes predominantemente nas regiões centro-oeste (39,9%) e sudeste (28,8%). A maioria da população consumiu menos de 5 porções/d de AUP (82,4%), enquanto que 55,4% consumiu ≥5 poções/d de alimentos in natura e minimamente processados. Indivíduos com consumo ≥5 porções/d de AUP apresentaram

maior IMC (25.7±5.4kg/m²), e maior insatisfação corporal (2.5±1.9) em comparação com indivíduos com consumo menor que 5 porções/d (IMC: 24.3±4.8kg/m², p=0.005; insatisfação corporal: 2.0±1.6, p=0.003). Já em relação ao consumo de alimentos in natura e minimamente processados, observou-se que indivíduos com consumo de ≥5 poções/d de alimentos desse grupo apresentaram menor IMC (24.1±5.1kg/m²), em comparação com aqueles com consumo <5 porções/d (25.0±4.7kg/m², p=0.008). Não houve associação entre o número de porções de alimentos in natura e minimamente processados e a insatisfação corporal (p=0.245).

CONCLUSÃO

Durante a pandemia da Covid-19, maior consumo de AUP se relacionou à maior insatisfação com a forma corporal e maior valor de IMC. Enquanto que o maior consumo de alimentos in natura e minimamente processados foi associado apenas ao menor IMC.

Palavras-chave: Consumo alimentar;comportamento alimentar;satisfação corporal;pandemia da Covid-19.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

CONSUMO DE ALIMENTOS IN NATURA E ULTRAPROCESSADOS POR MULHERES NO PÓS OPERATÓRIO TARDIO DA CIRURGIA BARIÁTRICA

FLAVIO MANOEL JESUS DA SILVA JUNIOR[1]; MARIANA SCHOWANTZ BEIA[1]; NATÁLIA LUCIANE AMORIN[2]; ELINTON ADAMI CHAIM[2]; LIANE MURARI ROCHA[1]. 1. UFGD, DOURADOS - MS - BRASIL; 2. UNICAMP, CAMPINAS - SP - BRASIL.

Introdução. A cirurgia bariátrica está associada à melhora de comorbidades, que ocorre devido à redução do peso promovida pela adoção de mudanças no estilo de vida, incluindo uma alimentação saudável e equilibrada.Entretanto, evidências demonstram que com o tempo de pós operatório há a tendência para um padrão alimentar semelhante ao anterior à cirurgia. Objetivo. Investigar e descrever o consumo alimentar de mulheres com mais de 24 meses de pós-operatório (pós-op) da cirurgia bariátrica.Métodos. Estudo transversal descritivo realizado com mulheres adultas submetidas à gastroplastia em Y de Roux(By-pass Gástrico) com tempo maior de 24 meses,acompanhadas no Ambulatório de Cirurgia Bariátrica do Hospital das Clínicas da Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE 30959614.9.0000.5404). Foi realizada investigação socioeconômica e avaliação antropométrica, aferição de peso e altura. O consumo alimentar foi avaliado por meio de três recordatórios de 24 horas sendo dois de dias da semana e um do final de semana. A avaliação da composição química foi realizada no programa Avanutri®.Foram investigados também marcadores de alimentação saudável (29 alimentos in natura e 23 alimentos ultraprocessados). A análise descritiva dos dados foi realizada no programa SPSS versão 20. Foram obtidas frequências (variáveis categóricas) e média e desvio padrão (variáveis contínuas). Resultados. Participaram do estudo 35 mulheres com média de idade 40,5±8,1 anos e IMC 26,5±4,0 kg/m². Tempo de pós-operatório 44,6±26,8 meses. Destas, 88,6% possuíam renda entre 1 e 5 salários mínimos e 42,9% possuíam ensino médio. O consumo calórico médio foi de 1046,2±455,5 kcal (15,3±7,2 kcal/kg/dia). A distribuição calórica dos macronutriente foi: 52,6±8,4% de carboidratos, 29,2±6,3% de gorduras e 18,2±5,7% de proteínas. Consumo de fibras: 9,7±4,0 g/dia. A maioria das mulheres (60%) não consumiunenhum tipo de verdura em um dia, porém 60% consumiu legumes, 62,9% consumiu fruta e 71,4% consumiu feijão. 40% das voluntárias consumiu hortaliças, frutas e feijão,enquanto 48,6% consumiu de 3 a 5 alimentos ultraprocessados. Os alimentos ultraprocessados mais consumidos foram: margarina (60%), salgadinho (31,4%), refrigerante (17,1%), chá (14,3%) e presunto (11,4%). Conclusão. Apesar do baixo consumo calórico e de uma distribuição adequada de macronutrientes, a qualidade da dieta poderia ser melhorada pelo aumento do consumo de alimentos in natura, como as verduras e pela redução do número de alimentos ultraprocessados, muito presentes na alimentação. Essas medidas poderiam melhorar o consumo de fibras.

Palavras-chave: Obesidade ;Cirurgia bariátrica ;Ingestão de alimentos .

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS E SUA RELAÇÃO COM OS PADRÕES TEMPORAIS DE CONSUMO ALIMENTAR EM TRABALHADORES DE TURNOS ALTERNANTES

ANA FLÁVIA DUARTE MIRANDA; FELIPE QUINTÃO GONÇALVES; WALLISSON POLICARPO MAIA; SILVANA MARA LUZ TURBINO RIBEIRO; LUIZ ANTÔNIO ALVES DE MENEZES-JÚNIOR; GEORGE LUIZ LINS MACHADO-COELHO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Devido à transição nutricional, frequentemente alimentos in natura são substituídos por alimentos ultraprocessados (AUP), ricos em sódio, açúcar e aditivos. Para trabalhadores de turnos alternantes essa troca impacta na composição dos alimentos e na relação entre sono e aspectos metabólicos. Portanto, o objetivo foi verificar a relação dos padrões temporais de consumo alimentar (PTCA), com o consumo de alimentos ultraprocessados (AUP).

MÉTODOS

Pesquisa transversal, no ano de 2015, incluiu 208 trabalhadores do sexo masculino em turnos alternantes, mineradora na região dos Inconfidentes, Minas Gerais. Coletados dados sociodemográficos (idade, cor da pele, escolaridade, tempo de serviço em turnos). Avaliação consumo alimentar via recordatório 24 horas, abordagem multimétodos. Categorização alimentos baseada no sistema NOVA (grau e finalidade processamento industrial) sendo AUP: formulados predominantemente por substâncias derivadas de alimentos ou sintetizadas, pouco ou nenhuma presença de alimentos integrais. Consumo AUP expresso como percentual de energia na dieta. Análise PTCA envolveu janela alimentar (JA), categorizada alta se $\geq$ 15 horas. Investigadas omissão no café da manhã (nenhuma ingestão até 10h) e comer noturno (episódio após 22h). Abordagem estatística: teste Kolmogorov-Smirnov para normalidade, Mann-Whitney para comparar percentual consumo AUP em diferentes PTCA. Nível significância: 5%. Estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto (CAAE: 39682014.7.0000.5150). Consentimento livre e esclarecido fornecido por todos os participantes.

RESULTADOS

Avaliados 208 trabalhadores: maioria, 20-34 anos (45,1%), não branca (77,2%), tempo de trabalho em turnos ≥ 5 anos (76,0%). 63,9% com JA > 12 horas, 68,1% refeições até 22h, 86,5% não omitiam café da manhã. Consumo médio AUP: 22,2% da energia na dieta (DP: 15%), mínimo 2,7%, máximo 66,9%. Análise estatística associou consumo AUP com JA e comer noturno. JA > 15 horas: 5% a mais AUP (17% versus 22%; p = 0,002). Comer após 22h: 6% a mais AUP (18% versus 22%; p = 0,004). Omissão café da manhã não relacionada com consumo AUP (p = 0,092).

CONCLUSÃO

Em síntese, conclui-se que trabalhadores de turnos alternantes com JA acima de 15 horas e episódios alimentares após o período de 22 horas demonstraram ter relação com o maior consumo de AUP, atribuído à JA mais longa e desregulação do ciclo sono/vigília. Diante desse cenário, urge a realização de pesquisas adicionais nessa linha, a fim de aprofundar nossa compreensão e proporcionar entendimentos mais abrangentes para a implementação de estratégias de promoção da saúde e bem-estar dessa classe.

Palavras-chave: : Crononutrição;Trabalho em Turnos;Trabalho em Turnos.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Consumo de sal de indivíduos em hemodiálise em uma clínica da tríplice fronteira

ALINE LUIZA FÜHR; YANA DAGNONI; KAROLINE FONTANA SIMON; MARIANE GARCIA. CENTRO UNIVERSITÁRIO PARA O DESENVOLVIMENTO DO ALTO VALE DO ITAJAÍ (UNIDAVI), RIO DO SUL - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Organização Mundial da Saúde (OMS) alerta para o consumo máximo de sal para a população geral, no entanto, na prática, o consumo diário de sal varie entre 8,5 a 15 gramas por pessoa, acima do preconizado. Para indivíduos em hemodiálise, a ingestão máxima de sódio seria de até 2.300mg/dia, ou 6g de sal/dia. Nessa população, os risco pelo excesso de sal e consequentemente sódio são muito superiores, uma vez que está relacionada ao consumo elevado de líquidos e peso interdialítico, descompensação da pressão arterial e por conseguinte risco em relação a morbimortalidade. Portanto, este trabalho tem o objetivo de identificar o consumo e uso de sal e sódio em indivíduos que realizam terapia renal substitutiva em uma clínica particular localizada na tríplice fronteira de Foz do Iguaçu.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo, de natureza quantitativa e com delineamento transversal, conduzido em uma clínica de hemodiálise localizada em Foz do Iguaçu - PR. A amostra foi composta por indivíduos com doença renal crônica hemodialítica, maiores 18 anos, diagnosticados com doença renal crônica e sob tratamento renal substitutivo (diálise), em tratamento no referido local. A coleta de dados teve início após o consentimento dos pacientes (CAAE: 73682123.6.0000.5676). Os pacientes responderam a um questionário abordando dados pessoais e consumo alimentar que abrangia o recordatório de 24 horas e o Questionário de Frequência Alimentar (QFA). Não foi incluido nessa amostragem o consumo de sal light. Os dados coletados foram organizados e analisados utilizando o software Statistical Package for the Social Sciences (SPSS, versão 22.0).

RESULTADOS

A amostra foi composta por 21 indivíduos portadores de doença renal crônica, cujas idades variaram entre 30 e 85 anos. Do total, 54,5% (n=12) não sabiam estimar o uso de sal nas preparações e consumo enquanto 22,7% (n=5) referiu o consumo de cerca de 3,33g/dia (cerca de 1320 mg de sódio). Quando questionados quanto à adição de sal na comida pronta, 90,9% (n=20) informaram não o fazer. Além disso, em relação ao total, 54,5% (n=12) informou utilizar temperos naturais para dar sabor aos alimentos.

CONCLUSÃO

O consumo diário de sal dos indivíduos avaliados, em média, esteve dentro do preconizado para a terapia renal substitutiva. Além disso, outras condutas como uso de temperos naturais em relação à industrializados e o não uso de sal a mesa também foi majoritário na amostra estudada. Estes dados podem ser explicados pelo fato de serem pacientes acompanhados mensalmente por nutricionista, muitos destes, já acompanhados por esta classe profissional durante o tratamento renal conservador.

Palavras-chave: Nefropatias;Hipertensão;Unidades Hospitalares de Hemodiálise;Diálise Renal;Consumo de alimentos.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Controle glicêmico no pós-COVID-19

SANDRA TAVARES DA SILVA; MARCELO WILSON CERIATTI BRAGA FILHO.
CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIREDENTOR/AFYA, ITAPERUNA - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A infecção pelo vírus SARS-COV-2 pode causar alterações no funcionamento de vários órgãos, e foi observado que indivíduos com diabetes mellitus (DM) apresentavam risco elevado de desenvolverem a forma grave da infecção. Tem-se observado, como sequela de COVID-19, disglicemia entre indivíduos sem e com diagnóstico de diabetes mellitus. Assim, o objetivo do presente estudo foi avaliar o controle glicêmico no período pós-Covid de indivíduos pré-diabéticos e com DM.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa retrospectiva e transversal, na qual os dados foram coletados por meio de questionário online, com auxílio da ferramenta *Google Forms*, após avaliação e aprovação do protocolo (CAAE: 48619521.1.0000.5648). Foram incluídos indivíduos com 18 anos ou mais, de ambos os sexos, que tiveram o diagnóstico de COVID-19 confirmado por meio de exames de secreção nasal, de orofaringe ou escarro e exame de sangue (sorológicos) e que eram pré-diabéticos, diabéticos tipos I ou II ou que ficaram pré-diabéticos ou diabéticos após o período de infecção. A coleta de dados foi realizada por meio de um roteiro com 17 perguntas, sobre informações sociais, antropométricas, sobre o tipo de diabetes, tratamento, dieta e acerca da infecção por COVID-19 e o impacto desta.

RESULTADOS

Participaram 48 indivíduos, com idade média de 36,25 anos (DP=14,1), 50% do sexo masculino, com Índice de Massa Corporal (IMC) médio de 25,78 Kg/m² (DP=4,53), sendo a maioria classificado como eutrófico, segundo a idade. 56,25% apresentavam comorbidades, sendo a dislipidemia a mais citada. 8,3% não apresentavam DM antes da infecção por COVID-19. A maioria dos indivíduos tinham o diagnóstico de DM há menos de 10 anos. Quando questionados sobre o tratamento do DM, apenas 12,5% citaram a dieta, enquanto 54,1% falaram de exercício e 43,75% medicamentos orais. Daqueles que disseram seguir uma "dieta", a maioria disse que foi orientada por nutricionista. Quanto a infecção por COV|ID-19, 8,3% necessitaram de internação. Sobre a presença de sequelas, 50% disseram que apresentaram sintomas como anosmia e cansaço. Sobre a alteração no tratamento de DM no período pós COVID, a maioria relatou alterações, sejam aumentando ou reduzindo dosagens de medicamentos e até insulina. Quando questionados sobre o atual controle glicêmico, 56,25% disseram que está como antes da infecção por COVID-19.

CONCLUSÂO

Embora os indivíduos relatem manutenção do controle glicêmico, a alteração no esquema de tratamento demonstra que houveram alterações na glicemia no período pós-COVID-19, que podem ter sido controladas com esta modificação.

Palavras-chave: Pandemia COVID-19;nutrição;controle glicêmico.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Correlação da circunferência do pescoço com potenciais indicadores de obesidade, sarcopenia e perfil bioquímico de pacientes com doença renal crônica em estado conservador

JÉSSICA FERREIRA MAYRINK IVO; MIGUEL GOMES PASSOS NETO; ANA TEREZA VAZ DE SOUZA FREITAS. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A circunferência do pescoço (CP) tem sido discutida como uma potencial medida antropométrica que representa não só avaliações da composição corporal como indicadores de risco metabólico, resistência insulínica, aumento da gordura central, hipertensão e função renal. Em indivíduos de meia idade a CP foi intimamente associada à incidência de obesidade sarcopênica. Sendo assim, a medida poderia ter o mesmo potencial de aplicação em pacientes com doença renal crônica (DRC) em estado conservador. Assim, o objetivo desse estudo foi analisar a correlação de potenciais indicadores de sarcopenia, obesidade e perfil bioquímico com a circunferência do pescoço de pacientes portadores de DRC.

MÉTODOS

Estudo piloto, analítico transversal, com amostra de 42 pacientes do ambulatório de nefrologia do hospital das clínicas, Goiânia-GO (CAAE: 47217721.9.3001.5078). Incluiu-se pacientes com DRC em tratamento conservador, de ambos os sexos, entre 20 e 75 anos. A CP foi avaliada em triplicata, medida abaixo da proeminência laríngea e perpendicular ao eixo longo do pescoço. Avaliou-se imagens transversais ultrassonográficas do tríceps e quadríceps processadas pelo FIJI-Image J para obter-se a ecogenicidade (EI) e a área da seção transversal (AST). A força de preensão manual (FPM) foi obtida a partir da média de três avaliações repetidas em intervalos de um minuto. A gordura visceral (GV) foi revelada da bioimpedância multifrequencial e exames bioquímicos de rotina (< 3 meses) foram coletados do prontuário. O teste Shapiro-wilk foi aplicado para avaliação da normalidade das variáveis e os testes de Spearman ou Pearson foram realizados para avaliar a correlação de todas as variáveis com a CP.

RESULTADOS

Foram incluídos 42 (21 homens e 21 mulheres) adultos com idade mediana de 65,5 (60-70) anos, 47,22% no estágio 3b da DRC. A CP média foi de 40,21 ± 2,95 em homens e de 36,35 ± 3,67 em mulheres ($p<0,001$). A AST do tríceps e quadríceps foram positivamente relacionadas à CP ($R=0,350$, $p=0,031$; $R=0,515$, $p=0,028$), assim como a GV ($R=0,746$, $p<0,001$) e FPM ($Rho=0,453$; $p=0,003$). Dos exames bioquímicos avaliados o fósforo sérico foi negativamente relacionado à CP ($R=-0,630$; $p=0,001$) e o único que apresentou correlação significativa.

CONCLUSÃO

O presente estudo evidenciou que a CP pode ter aplicações multifatoriais na DRC. Pacientes obesos costumam apresentar valores de massa muscular e FPM mais altos, ambos, assim como a gordura visceral, foram correlacionados positivamente a CP, demonstrando que a CP também deve ser adequada e avaliada de acordo com a população. No que diz respeito à perfil bioquímico, a correlação negativa com o fósforo, abre margem para maiores investigações da CP para avaliação do perfil metabólico do paciente, visto que o hipertireoidismo pode induzir à hiperfosfatemia e hipocalcemia

Palavras-chave: Doença Renal crônica;força de preensão manual;massa gorda;massa muscular.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Correlação entre a lipoproteína de alta densidade (HLD-c), subfrações lipídicas e o fator nuclear 2-like 2derivado de eritróide (Nrf2) em pacientes com doença renal crônica em hemodiálise.

LIVIA DE ALMEIDA ALVARENGA[1]; LUDMILA FMF CARDOZO[2]; DENISE MAFRA[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A presença de dislipidemia é comum em pacientes com doença renal crônica (DRC), sendo caracterizada por hipertrigliceridemia e reduzida concentração de lipoproteina de alta densidade (HDL-c), levando a um perfil aterogênico e alto risco de doenças cardiovasculares (DCV). Além disso, esses pacientes podem apresentar alterações nas subfrações de lipoproteínas, como a "large" HDL (L-HDL), que se correlaciona com menor risco de aterosclerose e "small" HDL (S-HDL), uma subclasse pró-aterogênica. Associado à dislipidemia, pacientes com DRC apresentam menor expressão do fator nuclear 2-like 2 derivado de eritróide (Nrf2), envolvido na resposta antioxidante, e consequentemente no menor risco de DCV. O objetivo deste estudo foi verificar a correlação entre lipídios plasmáticos e subfrações lipídicas com a expressão mRNA para Nrf2 em pacientes com DRC em hemodiálise.

MÉTODOS

Neste estudo transversal, foram avaliados 28 pacientes em HD (53,6±13,4 anos, IMC = 26,8±3,6 kg/m^2, tempo de diálise de 37,5 (12-193) meses; 50% homens). O perfil lipídico foi medido por meio de ensaios enzimáticos, incluindo: colesterol total plasmático (CT) e triglicerídeos (TG), lipoproteína de alta densidade (HDL-c). A lipoproteína de baixa densidade (LDL-c) foi calculada pela fórmula de Friedewald. As análises de subfrações de HDL e LDL foram realizadas utilizando LipoprintTM. A expressão de mRNA de Nrf2 foi avaliada por Reação em Cadeia da Polimerase quantitativa em tempo real (qPCR). Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Faculdade de Medicina-UFF (CAAE 73672617.7.0000.5243).

RESULTADOS

Os pacientes apresentavam CT (158,6±44,8 mg/dL) e TG (134,7±56,5 mg/dL) dentro dos valores recomendados pela Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose (2017). Os níveis plasmáticos de LDL-c (99,3±39,8 mg/dL) estavam na faixa de risco cardiovascular intermediário; e o HDL-c (37,1±12,1 mg/dL) abaixo dos valores desejáveis. Os valores das subfrações lipídicas foram: S-HDL = 3,8±1,8 mg/dL; HDL intermediário= 18,6±4,2 mg/dL; L-HDL= 14,6±8,4 mg/dL; S-LDL= 2,7±6,4 mg/dL; L-LDL= 20,5±8,2 mg/dL. A expressão de mRNA Nrf2 foi correlacionada

positivamente com os níveis de HDL-c (r=0,660, valor p= 0,001) e de L-HDL (r=0,658, valor p= 0,001).

CONCLUSÃO

Pacientes com DRC em HD apresentam dislipidemia, no entanto pode-se observar maiores concentrações plasmáticas de L-LDL e L-HDL, sendo estas subfrações de lipoproteínas consideradas menos pró-aterogênicas em relação a suas subfrações pequenas. Além disso a expressão de mRNA de Nrf2, fator reconhecidamente protetor, apresenta correlação positiva com marcadores protetores de DCV como HDL-c e L-HDL.

Palavras-chave: Doença renal crônica;perfil lipídico;Nrf2;HDL-c;Large HDL.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Correlação entre ingestão proteica e sarcopenia em idosos fisicamente ativos e sedentários: um estudo comparativo

SABRINA ALVES LENQUISTE[1]; RAYANA LOCH GOMES[1]; ISABELLA JACCOUD DINALLO[1]; ANDRÉ MARIANO OLIVEIRA DOS SANTOS[2]; IGOR FREITAS SANTOS[2]; GABRIEL RICORDI GERBASI CARDOSO[1]. 1. UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE, PRESIDENTE PRUDENTE - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA, PRESIDENTE PRUDENTE - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O processo de envelhecimento traz diversas alterações fisiológicas, biológicas, culturais e sociais. Uma dessas mudanças é o declínio progressivo de massa muscular esquelética, que pode levar à diminuição de força e da funcionalidade, sendo essa perda progressiva e generalizada de massa e força muscular definida como sarcopenia. Uma adequada ingestão alimentar, especialmente de proteínas, associada à prática de exercício físico são apontados como principais fatores de prevenção da síndrome sarcopência em idosos. Nesse sentido, este estudo objetivou comparar indicadores antropométricos e dietéticos e sua correlação com a sarcopenia entre idosos fisicamente ativos e idosos sedentários institucionalizados.

MÉTODOS

Estudo observacional, transversal e comparativo entre um grupo de 30 idosos fisicamente ativos participantes da Academia em Saúde de um Centro de Referência de Idosos (CRI), que realizam exercícios físicos supervisionados 3 vezes na semana, por 1 hora há pelo menos 6 meses, sem comprometimento cognitivo – grupo IFA; e um grupo de 20 idosos institucionalizados não praticantes de atividade física, independentes, sem comprometimento cognitivo - ISI. Foram comparadas as medidas antropométricas de Índice de Massa Corporal (IMC), circunferência da cintura (CC), relação cintura-quadril (RCQ) e Circunferência da panturrilha (CP), além disso, foi feito o rastreio de sarcopenia pelo instrumento SARC – F + CP e o cálculo da ingestão dietética habitual coletada em recordatório de 24h aplicados em entrevista. Foram realizadas as comparações de médias entre os grupos por teste T de student e teste de correlação entre as variáveis, considerando $p \leq 0,05$. Aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da UNOESTE.

RESULTADOS

A depleção muscular pela medida de CP foi identificada no grupo ISI, sendo a medida da CP significativamente inferior ($p = 0,0042$) nos idosos sedentários ($31,36 \pm 2,58$) comparado aos fisicamente ativos ($38,68 \pm 4,81$). O SARC-F+CP identificou 65% de prevalência de sarcopenia no grupo ISI e apenas 10% no grupo IFA, sendo a pontuação

significativamente maior ($p \leq 0,0001$) no grupo ISI (11,35 ± 5,19) comparado ao IFA (4,13 ± 1,00). A ingestão de proteínas em g/Kg de peso foi inferior ao recomendado em ambos os grupos (ISI = 0,96 ± 0,58, IFA = 0,79 ± 0,36), sendo o consumo em g/dia significativamente menor ($p = 0,0259$) no grupo ISI (46,019 ± 16,17) comparado ao IFA (62,90 ± 29,33). Houve correlação negativa entre SARC-F+CP, peso e IMC para ambos os grupos, e com a ingestão proteica para o grupo IFA. A ingestão proteica se correlacionou positivamente com o peso nos idosos do grupo IFA.

CONCLUSÃO

Houve maior prevalência de sarcopenia, depleção muscular e menor ingestão proteica no grupo de idosos sedentários institucionalizados (ISI) comparado ao grupo de idosos fisicamente ativos (IFA). A maior ingestão proteica do grupo IFA se correlacionou ao maior peso e preservação de massa muscular nesses idosos.

Palavras-chave: Envelhecimento;Sarcopenia;Deficiência Proteica;Envelhecimento saudável .

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Correlação entre Síndrome do Comer Noturno e fatores emocionais em pessoas submetidas à Cirurgia Bariátrica e Metabólica

RAFAELA LORENA VIANA COSTA; LUCAS EMANOEL COSTA GOMES; CARLOS DANIEL CARVALHO DE SENA; CLAUDIO HENRIQUE FONSECA DE LIMA; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL; DANIELA LOPES GOMES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é considerada um problema de saúde pública, que tem como tratamento cirúrgico a cirurgia bariátrica e metabólica (CBM). Evidências indicam que a obesidade pode estar associada a depressão, baixa qualidade de vida e alterações do sono. Nesse contexto, sabe-se que o descanso noturno é essencial, sua disfunção crônica pode alterar o ciclo circadiano provocando desequilíbrios hormonais e aumento de marcadores inflamatórios, relacionados com o desenvolvimento da obesidade e doenças crônicas não transmissíveis, além do desenvolvimento de transtornos mentais. Uma disfunção que põe em risco o ciclo circadiano e o tratamento da obesidade, é a Síndrome do Comer Noturno (SCN), caracterizada pela alteração do padrão alimentar durante a noite, e possui prevalência maior em indivíduos com índice de massa corporal (IMC) alto. Portanto, o presente estudo tem como objetivo correlacionar a SCN e sintomas de depressão, ansiedade e estresse em pessoas submetidas à CBM.

METODOLOGIA

Estudo transversal, descritivo e analítico que foi realizado no período de agosto de 2023 a novembro de 2023, com pessoas em pós-operatório de CBM atendidos no Ambulatório de endocrinologia do Hospital Jean Bitar, Belém, Pará. Foram coletados dados sociodemográficos; peso e estatura, para cálculo do índice de massa corporal (IMC), o qual foi classificado de acordo com a Organização Mundial da Saúde (1998). Além disso, foi aplicado o Questionário sobre Hábitos do Comer Noturno (NEQ), que contém 15 questões para avaliar a SCN; e a Escala de Depressão, Ansiedade e Estresse (DASS-21), composta por 21 perguntas para avaliar os níveis de sintomas relacionados a essas condições emocionais. Para análise estatística, foi utilizado o software SPSS, versão 21, sendo aplicado o teste de correlação de Spearman, considerando significância estatística de $p<0,05$. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (parecer 5.180.990).

RESULTADOS

Foram avaliados 44 indivíduos, com idade entre 18 e 64 anos, de ambos os sexos, que foram submetidos a cirurgia bariátrica. A maioria dos participantes era do sexo feminino (88,6%; n=39), com média de IMC de 32,0kg/m². Do total, 15,9% (n=7) apresentaram comportamentos sugestivos de SCN, a maioria apresentava sintomas de grau normal/leve de depressão (68,2%; n=30), ansiedade (59,1%; n=26) e estresse (68,2%; n=30).

Observou-se correlação significativa entre o comportamento de SCN e os sintomas de depressão (r^2=0,394; p=0,004), ansiedade (r^2=0,563; p<0,001) e estresse (r^2=0,511; p<0,001).

CONCLUSÃO

Pode-se concluir que o comportamento de SCN possui correlação com os sintomas de depressão, ansiedade e estresse em pessoas no pós-operatório de CBM. Ademais, ressalta-se a importância do atendimento multiprofissional no tratamento e monitoramento desses indivíduos para melhorar os resultados a longo prazo da CBM e evitar o reganho de peso.

Palavras-chave: Obesidade;Cirurgia Bariátrica;Comportamento Alimentar;Questionário de Saúde do Paciente.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Deficiência de Vitamina D e a sua associação com a Síndrome do Intestino Irritável: uma revisão sistemática com metanálise

GILMAIRA DOS SANTOS SILVA; MARIA SHELDA DE OLIVEIRA NERES; IVONE FREIRES DE OLIVEIRA COSTA NUNES; BÁRBARA VERÔNICA CARDOSO DE SOUZA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A vitamina D (VD) tem grande importância na fisiopatologia da Síndrome do Intestino Irritável (SII), cuja deficiência está intimamente relacionada à ocorrência, desenvolvimento e complicações da SII. O receptor da VD (VDR), age na homeostase da barreira da mucosa intestinal, afeta positivamente a função intestinal que pode interferir no bem-estar desses indivíduos.

MÉTODOS

A pesquisa foi realizada de acordo com as diretrizes *Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses* (PRISMA). Dois pesquisadores independentes revisaram estudos publicados nas bases de dados MEDLINE®/PubMed, Scopus e Cochrane Library CENTRAL entre Novembro e Junho de 2023, usando combinações de 4 conjuntos de palavras-chave: "*genetic and irritable bowel syndrome and 25(OH)D", "VDR and genetic and irritable bowel syndrome", "polymorphism and VDR and irritable bowel syndrome" e "Irritable bowel syndrome and supplementation and vitamin D*". Foram selecionados estudos randomizados duplo-cego realizados em humanos, relatando a frequência genotípica de indivíduos com SII. O risco de viés foi avaliado usando a ferramenta *Cochrane Collaboration*. Foi utilizado o software STATA (*Stata Corporation, College Station*, TX) para realizar gráficos de plotagem de floresta e plotagens de funil. A Estatística Q e I2 teste foram usados para calcular a heterogeneidade. O viés foi avaliado com gráfico de funil, teste de Egger, e teste de Begg. A significância foi definida como $p < 0,05$.

RESULTADOS

A Pesquisa identificou 117 publicações, das quais 47 eram duplicatas, 57 tinham temas diferentes do objetivo do estudo, 4 foram excluídos após leitura completa do texto, totalizando quatro artigos para análise. O grupo envolvido na pesquisa foi 241, com idade entre 39 e 59 anos de idade. Um estudo utilizou a suplementação de 2000 UI de VD/dia e três usaram megadose (50.000 UI). O período de suplementação variou de 6 a 9 meses e após o tratamento verificou-se melhora dos sintomas. Os resultados da metanálise revelaram que a suplementação repercutiu na melhora dos escores de qualidade de vida e sintomas. As proporções de participantes que tinha VD sérica <20 e <30 mg/ml foram de 65,9%. Os valores de VD aumentaram significativamente após 6 meses da

suplementação. A VD melhora a inflamação crônica de baixo grau na mucosa intestinal, que é uma parte crucial da patogênese da SII, atuando como mediadora da imunidade inata e adquirida, pois inibe a maturação das células dendríticas e a produção de IL-12 e promove a sua produção de IL-10. Além disso, a VD promove a produção de peptídeos antimicrobianos (AMP) por macrófagos e células de Paneth que mantém a homeostase intestinal, modulando a microbiota intestinal e diminuindo a inflamação crônica de baixo grau, responsáveis pela patogênese da SII.

CONCLUSÃO

Os resultados sugerem que a suplementação de VD melhora efetivamente os sintomas e a qualidade de vida em pacientes com SII, podendo ser uma abordagem segura e útil no tratamento.

Palavras-chave: Deficiência de Vitamina D;Receptor de Vitamina D;Síndrome do Intestino Irritável .

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Descrição clínica e de perfil nutricional de pacientes com insuficiência cardíaca admitidos por COVID-19 em estado crítico: estudo de coorte retrospectiva

MILENA GOMES VANCINI; VINICIUS BATISTA SANTOS. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A pandemia de coronavírus (COVID-19), causada pelo vírus SARS-CoV-2, foi considerado o grande desafio do cuidado à saúde nas últimas décadas, principalmente para pacientes com doenças crônicas pré-existentes. Pacientes com doenças cardiovasculares, como Insuficiência Cardíaca (IC), tendem a apresentar risco nutricional devido às características da doença, as múltiplas descompensações associadas a redução do apetite e da ingestão alimentar. Por isso, podem apresentar um pior prognóstico e desfechos clínicos negativos quando acometidos por doenças agudas, como o COVID-19 e o perfil nutricional desses pacientes parece influenciar nesses desfechos. O objetivo deste trabalho é descrever o perfil nutricional e clínico de pacientes com IC admitidos pela COVID-19 em unidades de terapia intensiva.

MÉTODOS

Estudo de coorte retrospectiva, com dados de prontuário de pacientes hospitalizados de março de 2020 a agosto de 2021 nas unidades de terapia intensiva de um hospital-escola na cidade de São Paulo, com diagnóstico prévio de IC e com confirmação de COVID-19. Foi coletado o perfil sociodemográfico e clínico, dados antropométricos e de triagem nutricional. Os dados foram submetidos a estatística descritiva. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da instituição sob o número de parecer 4.949.168, com CAAE: 50167221.2.0000.5505.

RESULTADOS

Foram avaliados 1946 prontuários, com uma amostra de 43 pacientes que atendiam os critérios de inclusão. Destes, 65,12% eram do sexo masculino, com idade média de 66 anos. 76,74% da amostra apresentava hipertensão arterial sistêmica, 46,51% diabetes mellitus tipo 2 e 37,21% doença renal crônica. 46,51% apresentavam hábito tabagista presente ou pregresso. A maior parte da população não tinha etiologia da IC definida e apresentavam uma fração de ejeção média de 48,19%. Na amostra final, 18 pacientes evoluíram para alta e 25 pacientes evoluíram para óbito. O índice de massa corporal (IMC) médio para o grupo alta foi de 30,58kg/m² e para o grupo óbito 26,05kg/m². Enquanto 61,11% do grupo alta apresentava risco nutricional, todos os pacientes do grupo óbito estavam em risco.

CONCLUSÃO

Quando expostos a uma infecção viral com impactos metabólicos extensos, pacientes que já apresentem uma doença crônica catabólica como a IC ficam mais sujeitos a piores desfechos associados ao risco nutricional e a perda de massa corporal, quando observamos que pacientes que evoluíram para óbito estavam em risco nutricional e tinham um IMC médio menor do que o grupo alta. Além disso, outras doenças crônicas pré-existentes, como hipertensão, diabetes e hábitos de vida danosos como o tabagismo também comprometem o estado de saúde e favorecem desfechos piores para esse perfil de pacientes. Assim, o cuidado nutricional precoce para esses pacientes, seja no ambiente hospitalar com a terapia nutricional adequada, quanto no tratamento de doenças crônicas pré-existentes, pode melhorar o desfecho clínico.

Palavras-chave: Insuficiência cardíaca;COVID-19;Unidade de terapia intensiva;Avaliação nutricional.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Descrição do estado nutricional pré gestacional e avaliação do controle glicêmico de gestantes com diabetes mellitus gestacional usuárias do centro de referência de pré natal de alto risco do município de Macaé-RJ

FERNANDA DE SOUSA LOPES; GLACIANE SILVA AMARAL; GEOVANA RAMOS CAMILO BARBOSA; JANE DE CARLOS SANTANA CAPELLI; CAMILLA MEDEIROS MACEDO DA ROCHA; MÔNICA FERONI DE CARVALHO. UFRJ MACAE, MACAÉ - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O peso pré-gestacional (PPG) reflete o estado nutricional (EN) no início da gestação. No Brasil, estima-se que a prevalência de excesso de peso em mulheres seja de 57% e que 18% das gestantes usuárias do Sistema Único de Saúde (SUS) apresentem diabetes mellitus gestacional (DMG). O controle glicêmico (CG) adequado reduz complicações para a mãe e seu filho, e o tratamento clínico deve ser iniciado logo após a detecção, objetivando alcançar e manter as metas glicêmicas, evitar cetose, garantir adequado ganho de peso materno e desenvolvimento fetal e prevenir desfechos perinatais adversos. O objetivo deste estudo foi descrever a prevalência do EN pré-gestacional (ENPG) e avaliar o CG de gestantes com DMG.

MÉTODOS

Este trabalho é parte do estudo matriz aprovado sob CAEE 52410421.7.0000.5699, um ensaio comunitário, de base primária e secundária, com gestantes diagnosticadas com DMG do serviço municipal de referência para pré-natal de alto risco. O diagnóstico é feito pela glicemia em jejum (GJ) entre 92-125 mg/dL (em qualquer momento gestacional) ou quando houver ao menos um resultado ≥92 mg/dL, ≥180 mg/dL, ou ≥153 mg/dL e < 199 mg/dL, nas GJ, 1h pós-prandial (PP) e 2h PP, respectivamente, no teste oral de tolerância à glicose (TOTG), realizado entre 24º-28º semana gestacional. Dados antropométricos e bioquímicos foram coletados na caderneta da gestante ou prontuário. Para acompanhamento glicêmico, as gestantes recebem gratuitamente glicosímetro e fita reagente para medir a glicemia capilar (GC) em jejum e 1h PP (café da manhã-CM, almoço-ALM e jantar-JAN), diariamente, até o parto. As metas almejadas são: GJ> 95 mg/dL e glicemia PP>140 mg/dL.

RESULTADOS

Das 149 gestantes avaliadas entre junho/2022 e outubro/2023, 48 (32,2%) realizaram efetivamente o CG. Destas, a idade média foi 29,7 anos (±6,6), detectando-se maior proporção nas faixas etárias entre 19-24 e 25-30 anos com 20,8% das gestantes cada uma. Na avaliação do ENPG, a média do índice de massa corporal pré-gestacional (IMCPG) foi 30,2 kg/m² (±6,2), com prevalências para obesidade (OB) e sobrepeso (SP) de 56,3% e 14,6% (chi² p<0,0001), respectivamente. A GJ média antes da intervenção nutricional

foi de 87,4mg/dL (±11,4), PP CM 120,5mg/dL (±29,4), PP ALM 84,9mg/dL (±21,8) e PP JAN 109,2mg/dL (±25,7). Gestantes com IMCPG de eutrofia (EU) e baixo peso (BP) tiveram as GJ mais baixas (86,2±7,1 mg/dL; 85,7±9,4 mg/dL; respectivamente) enquanto aquelas com SP apresentaram GJ de 97,0 mg/dL (±15,5). Após acompanhamento nutricional, a GJ média foi de 83,3 mg/dL (±9,7) e foram semelhantes em todas as classificações de ENPG (BP:83,0±8,6; EU: 82,3±9,7; SP: 85,0±9,4; OB: 84,2±14,3). Apenas uma gestante (2,1%) fez uso de hipoglicemiante oral no período avaliado.

CONCLUSÃO

Mais da metade das gestantes com DMG apresentou excesso de peso pré gestacional, No entanto, ao participarem do acompanhamento nutricional, as mesmas conseguiram manter bom CG, atingindo, em média, as metas terapêuticas das GJ e PP.

Palavras-chave: Gravidez de Alto Risco;Controle Glicêmico;Estado Nutricional;Saúde Materno-Infantil;Sistema Único de Saúde.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Descrição mecanística da ação anti-inflamatória dos ácidos graxos ômega-3 em humanos com excesso de peso.

ELLENCRISTINA DA SILVA BATISTA FIDALGO[1]; VITOR ROSETTO MUÑOZ[2]; THAIANE DA SILVA RIOS[2]; SUSANA CASTELO BRANCO RAMOS NAKANDAKARI[2]; ENILTON CAMARGO[1]; DENNYS ESPER CINTRA[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, ARACAJU - SE - BRASIL; 2. UNICAMP, LIMEIRA - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A inflamação crônica, de baixo grau, característica do processo obesogênico é também responsável pela projeção de múltiplas comorbidades associadas à obesidade. Ácidos graxos ômega-3 (ω3) são amplamente estudados devido sua ação anti-inflamatória, entretanto, com mecanismo de ação evidenciado apenas em roedores. O objetivo deste trabalho é avaliar a presença do receptor de ω3, o GPR120, e sua atividade, em células mononucleares do sangue periférico (PBMC) de indivíduos com excesso de peso e doença hepática gordurosa não-alcólica.

MÉTODOS

Ensaio clínico randomizado, triplo-cego, aprovado no Comitê de Ética da Universidade Federal de Sergipe (CAE-80476517.2.0000.5546) e ReBEC: RBR-7x8tbx. Indivíduos (N=39) com excesso de peso corporal, adiposidade abdominal e esteatose hepática foram suplementados (N=20) com 2g de ω3 (EPA+DHA) ou placebo (N=19). O sangue foi coletado antes e após 3 horas do consumo das primeiras cápsulas, para avaliação mecanística. Coletou-se novamente o sangue após 30 dias de suplementação para determinação de parâmetros clíncos e metabólicos. Analisou-se parâmetros antropométricos, ingestão alimentar e bioquímicos. As PBMCs foram avaliadas por RT-qPCR, Western blot, imunoprecipitação, espectrometria de massas e análise *in silico* (*single cell*) para obtenção da expressão de genes e proteínas (GPR120, βArr2, pro-IL1β, pro-IL18, TNFα etc), perfil sérico de ácidos graxos e do padrão de distribuição do GPR120 em células imunológicas. Utilizou-se o programa SPSS, reforçado pela "intenção de tratar", teste ANOVA bi-caudal e Modelo Linear Generalizado-GLM. Para diferenças entre grupos, utilizou-se teste *t* de Student. Para o delta gerado pela ANOVA e GLM, reportou-se o tamanho do efeito por meio do η^2, em que 0,01, 0,06 e 0,14 representam efeito pequeno, médio e grande, respectivamente.

RESULTADOS:

Inicialmente, os grupos mantiveram-se homegênos para antropometria, composição corporal, ingestão, parâmetros bioquímicos e ácidos graxos plasmáticos. Após 30 dias, os indivíduos suplementados apresentaram aumento na concentração plasmática de ω3 total ($P<0,001$; $\eta^2= 0,32$), EPA ($P<0,001$; $\eta^2=0,10$) e DHA ($P<0,001$; $\eta^2=0,23$) indicando a

adesão ao tratamento, bem como redução do TG sérico ($p=0,009$, $\eta^2=0,17$) e do conteúdo proteico intra-PBMC de TNFα ($P=0,012$), mostrando efeito imunomodulador da substância. No ensaio mecanístico, após três horas de suplementação constatou-se nas células PBMCs forte conexão do receptor de ω3, o GPR120, com sua proteína intracelular efetora, a βArr2 ($P=0,04$), comprovando a existência do mecanismo de ação. O single-cell revelou presença do GPR120 exclusivamente em monócitos circulantes.

CONCLUSÃO:

As descrições acerca do ω3 como agente anti-inflamatório ocorrem desde meados de 1980, mas são apenas fenomenológicos. Aqui, pela primeira vez, demonstrou-se em humanos a existência do receptor GPR120, bem como sua atividade, nas células do sistema imune de humanos, comprovando seu potencial imunoregulatório.

Palavras-chave: Nutrigenômica;Omega-3;Inflamação;Obesidade;Sinalização Celular Mediada por Nutrientes.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Desenvolvimento das atividades do nutricionista em nutrição clínica nas instituições de longa permanência para idosos (ILPI) do Rio de Janeiro

CINTIA GUIMARAES[1]; SAMARA GOMES SILVA CRANCIO[1]; ANDRELINE DA COSTA MASSOUD[1]; HELENA CRISTINA CAMELO NASCIMENTO GUEDES[2]; MARIA ARLETTE SADDY[2]. 1. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. RICIONISTAS 4ª RECONSELHO REGIONAL DE NUTGIÃO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As ILPI são instituições de caráter residencial destinadas ao domicílio coletivo de pessoas com idade igual ou superior a 60 anos, com ou sem suporte familiar e em condições de liberdade, dignidade e cidadania. O Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região (CRN-4) realiza visitas fiscais em ILPI para orientar e diagnosticar o cenário do exercício profissional nesse segmento de atuação com base na resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) nº 600/2018, que estabelece as atividades por área de atuação. Este trabalho teve como objetivo verificar o desenvolvimento das atividades obrigatórias de nutricionistas na área de nutrição clínica em ILPI no estado do Rio de Janeiro.

MÉTODOS

Trata-se de estudo descritivo e transversal. As visitas fiscais foram realizadas durante o período de janeiro a abril de 2022. Para levantamento dos dados, as nutricionistas fiscais aplicaram o Roteiro de Visita Técnica (RVT) instituído pelo Sistema CFN/CRN direcionado ao nutricionista responsável. Constavam no sistema de informação do CRN-4, 210 ILPI no estado do Rio de Janeiro que possuíam nutricionista. Durante o período foram realizadas 93 visitas e aplicados 53 RVT, pois nas demais ILPI não havia nutricionista no momento da visita. Para preenchimento do RVT, as nutricionistas fiscais avaliaram o cumprimento à legislação profissional vigente. Os dados foram extraídos do sistema de informação do CRN-4 para tratamento estatístico.

RESULTADOS

Verificou-se que a totalidade dos nutricionistas visitados (n=53) desenvolviam sozinhos as atividades nas áreas de nutrição clínica e alimentação coletiva. Quanto às atividades obrigatórias do nutricionista em nutrição clínica, identificou-se que 31 (58,4%) elaboravam o diagnóstico nutricional, com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos dos idosos. Entretanto, apenas 26 (49%) profissionais realizavam a prescrição dietética com base no diagnóstico nutricional. Em relação ao registro em prontuário da prescrição dietética e da evolução nutricional, 34 (64%) realizavam o procedimento. Trinta (56,6%) planejavam as atividades de assistência nutricional aos idosos, segundo níveis de atendimento em nutrição, bem como realizavam o planejamento, elaboração e execução de protocolos técnicos de serviço. No que se refere

à supervisão da distribuição e administração de dietas, 47 (88,6%) exerceram tal atribuição. Por fim, 52 (98,1%) nutricionistas interagiam com equipe multidisciplinar definindo com esta, sempre que pertinente, os procedimentos complementares à prescrição dietética.

CONCLUSÃO

Constatou-se que o nutricionista atua concomitantemente nas áreas de nutrição clínica e alimentação coletiva nas ILPI e que as atividades obrigatórias relacionadas à assistência nutricional aos idosos não foram executadas em sua totalidade. A atividade mais desempenhada foi a interação com a equipe multidisciplinar enquanto a menos desempenhada foi a prescrição dietética.

Palavras-chave: conselho de nutricionistas;fiscalização;idosos;visita fiscal.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Desenvolvimento de uma equação antropométrica para a estimativa de massa muscular em adultos jovens brasileiros saudáveis

BÁRBARA TOLEDO AMSTALDEN; LAÍSA RIBEIRO SILVA DE ABREU; PAULA GARCIA CHIARELLO; MIRELE SAVEGNAGO MIALICH.
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DA FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (FMRP-USP), RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A antropometria é um método de avaliação da composição corporal prático e de baixo custo, capaz de estimar o tamanho, as proporções e/ou compartimentos corporais. A massa muscular (MM) é um tecido importante para a tomada de decisão na prática clínica e para monitorar o estado de saúde dos indivíduos, no entanto, equações antropométricas que estimam a MM são escassas na literatura científica e possuem limitações de acordo com as especificidades das amostras nas quais foram desenvolvidas. O objetivo deste estudo foi desenvolver uma equação antropométrica preditiva capaz de estimar a massa muscular em uma amostra de adultos jovens brasileiros.

MÉTODOS

Estudo transversal que utiliza dados antropométricos e de impedância bioelétrica (BIA) coletados entre 2021 e 2022 de 505 voluntários, ambos os gêneros, de idades entre 18 e 60 anos, que participaram do Projeto Íris (Processo FAPESP 2020/05792-6). Os participantes foram submetidos à coleta das medidas antropométricas por um avaliador com acreditação ISAK (International Society for the Advancement of Kinanthropometry) e ao teste de BIA (InBody270). O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital das Clínicas FMRP/USP (No Parecer 5.703.518). Com as medidas coletadas, foram desenvolvidas três equações por regressão linear, sendo calculados sensibilidade, especificidade, valor preditivo com intervalo de confiança de 95%, análise do R^2 ajustado e do SEE (erro padrão de estimativa). Para a comparação da equação desenvolvida e as equações já existentes na literatura com os dados de MM obtidos pela BIA foi utilizado o coeficiente de correlação intraclasses (ICC) e o teste de Bland-Altman.

RESULTADOS

Foi considerada a equação mais adequada aquela que apresentou maior R^2 ajustado e menor SEE, sendo: MM (kg) = altura (cm) *(0,217 + 0,00001* perímetro da coxa corrigido $(cm)^2$ +0,00005* perímetro do braço corrigido $(cm)^2$ + 0,00002*perímetro da panturrilha corrigido $(cm)^2$} + 1,934*Sexo (Mulheres=0; Homens=1) + 0,079* Peso (kg) - 26,73 (R^2ajd. = 95,4% e SEE=1,522). Acerca do desempenho diagnóstico, a mesma equação apresentou alta concordância com a MM obtida por BIA e obteve o maior valor de ICC, em comparação a outras equações já existentes na literatura (ICC =

0,977, I.C.95% (0,972 – 0,980) p < 0,001). Pelo teste Bland-Altman, a equação não apresentou diferenças estatisticamente significantes do método de referência (P > 0,05), o que corresponde a boa concordância com a BIA.

CONCLUSÃO

A nova equação apresentou satisfatório desempenho diagnóstico para estimativa da MM em relação a BIA e utiliza parâmetros antropométricos comumente coletados na clínica, o que a torna prática. Assim, concluímos que esta equação possui um futuro potencial de aplicação, tanto para prática clínica como para estudos populacionais, considerando a população de adultos jovens brasileiros. Estudos futuros buscarão comparar esta equação desenvolvida com o método padrão ouro para o compartimento avaliado.

Palavras-chave: Composição Corporal;Tecido muscular;Antropometria.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Desnutrição em UTI: análise do estado nutricional por meio da circunferência do braço em pacientes hospitalizados

GLEIDISON ANDRADE COSTA[1]; ALANA CAROLINE AMORIM DE MIRANDA GUIMARÃES[2]; SIMONE MAYANE MENDES DOS SANTOS[2]; LARISSA FERREIRA DE OLIVEIRA[1]; AMANDA THAIS VIANA OLIVEIRA[2]; VIVIAN ELIZABETH FONSECA BOSCO[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO (UFMA), SÃO LUÍS - MA - BRASIL; 2. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO (HU-UFMA)/ EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES (EBSERH), SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O estado nutricional desempenha uma função crucial na saúde e na qualidade de vida, especialmente em pacientes hospitalizados em Unidades de Tratamentos Intensivos (UTI), tendo em vista que a desnutrição é uma ocorrência comum. Para identificá-la em pacientes críticos, é essencial conduzir uma avaliação nutricional abrangente, incorporando a anamnese, o exame físico e as medidas antropométricas não invasivas. Essas medidas devem ser de rápida obtenção e de baixo custo. Diante disso, a Circunferência do Braço (CB) é útil para a realização da estimativa de peso, monitoramento do estado nutricional e, além disso, atua como direcionador de condutas dietoterápicas assertivas e personalizadas. O objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional, considerando-se a CB, de pacientes internados em uma UTI de um Hospital de Alta Complexidade em São Luís (MA).

MÉTODOS

Estudo transversal, realizado em uma UTI de um Hospital de Alta Complexidade em São Luís (MA). A amostra compreendeu pacientes adultos, de ambos os sexos, admitidos entre janeiro a junho de 2023. Excluiu-se os pacientes em protocolo de morte encefálica, gestantes, adolescentes, permanência menor que 24 horas e que não foram triados pela equipe de nutrição da UTI. Este trabalho faz parte de um macroprojeto intitulado: "Risco para Síndrome de Realimentação em pacientes em cuidados intensivos", que foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão, sob o número do Certificado de Apresentação de Apreciação Ética (CAAE): 69970323.1.0000.5086. Coletou-se variáveis socioeconômicas, demográficas, clínicas e nutricionais. A classificação do estado nutricional pela CB se deu pelos percentuais de adequação recomendados por Blackburn e Thornton (1979). Os dados foram analisados *no Statistical Package for the Social Sciences*, versão 20.0.

RESULTADOS

Foram avaliados 257 pacientes, destes, 59,9% eram mulheres, com média de idade de 54 anos, sendo os níveis de escolaridade mais prevalentes, o ensino fundamental e o ensino médio, ambos com 36,5% cada. Quanto aos motivos de internação na UTI, 60,2% entraram por pós-operatório imediato, sendo da especialidade médica urologia (11,2%). Na avaliação do estado nutricional, pautando-se na CB, a eutrofia foi vista em 27,62%, o sobrepeso em 12,84%, a obesidade em 8,17%, desnutrição leve em 16,74%, a desnutrição moderada em 14,01% e desnutrição grave em 20,62%, agregando-se as três últimas, vê-se que 51,3% demonstrou algum apontamento de desnutrição. A média de CB foi de 28,3 cm.

CONCLUSÃO

Reforça-se a necessidade de estratégias de monitoramento e intervenção nutricional eficazes em pacientes internados em UTI, visando melhorar o prognóstico e a qualidade de vida desses indivíduos. A implementação de protocolos de avaliação nutricional e intervenção precoce pode ser fundamental para minimizar os riscos associados à desnutrição e contribuir para melhores desfechos clínicos.

Palavras-chave: Avaliação Nutricional;Terapia Nutricional;Cuidados Intensivos.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Desnutrição em UTI: avaliação do estado nutricional conforme AND/ASPEN em pacientes hospitalizados

ALANA CAROLINE AMORIM DE MIRANDA GUIMARÃES[1]; SIMONE MAYANE MENDES DOS SANTOS[1]; GLEIDISON ANDRADE COSTA[2]; LARISSA FERREIRA DE OLIVEIRA[2]; FERNANDA ARAUJO SANTOS SALDANHA[1]; AMANDA CRISTINA ARAÚJO GOMES[1]. 1. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO (HU-UFMA)/ EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES (EBSERH), SÃO LUÍS - MA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO (UFMA), SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Devido às alterações metabólicas que ocorrem durante o processo inflamatório, o estado nutricional de pacientes críticos geralmente é afetado. O risco elevado de depleção do estado nutricional pode levar a piora da condição clínica, com consequências negativas no prognóstico do paciente. A desnutrição hospitalar tem grande contribuição para o aumento de complicações, tempo de internação, reinternação, mortalidade e dos custos hospitalares. Assim, é de suma importância identificar o risco nutricional e a presença de desnutrição nos pacientes internados em unidades de saúde. Para tal, existem diversas ferramentas de baixo custo e fácil acesso. Em 2012, a Academia de Nutrição e Dietética (Academy of Nutrition and Dietetics - AND), em conjunto com a ASPEN, apresentaram um método subjetivo de avaliação nutricional que classifica a desnutrição através de sua etiologia e gravidade. O objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional conforme AND/ASPEN de pacientes internados em uma UTI de um Hospital de Alta Complexidade em São Luís (MA).

MÉTODOS

Estudo observacional, transversal e descritivo realizado com pacientes adultos, internados para tratamento clínico e cirúrgico na UTI Adulto do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão (HU – UFMA). Este trabalho faz parte do macroprojeto: "Risco para Síndrome de Realimentação em pacientes em cuidados intensivos" que foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do HU- UFMA, sob o número do Certificado de Apresentação de Apreciação Ética: 69970323.1.0000.5086. Os dados coletados foram: sexo, idade, peso, altura, IMC, história da doença atual, histórico de ingestão energética, perda de peso recente, perda de gordura subcutânea, perda de tecido muscular, presença de edema e força do aperto de mão. Os dados foram analisados no programa estatístico STATA MP versão 14.0.

RESULTADOS

Dentre os 257 pacientes estudados, 54,4% (n=140) eram do sexo feminino, com idade média de 54 anos, variando de 18 a 96 anos. Considerando o Índice de Massa Corporal, 45,1% (n= 116) foi diagnosticado com excesso de peso, 40,9% (n=105) com eutrofia e 14% (n=36) com baixo peso. Conforme o diagnóstico AND/ASPEN, 56,8% (n= 146) estavam sem desnutrição, 19,9% (n= 51) com desnutrição grave relacionada a doença grave, 9,3% (n= 24) com desnutrição não grave relacionada a doença crônica, 6,6% (n= 17) com desnutrição não grave relacionada a doença trauma agudo, 6,2% (n=16) com desnutrição grave relacionada a doença trauma agudo, 1,2% (n= 3) com desnutrição relacionada a inanição ou não relacionada a doença. Ao total, 43,2% (n= 111) dos pacientes tinham algum grau de desnutrição.

CONCLUSÃO

Podemos observar alta prevalência de desnutrição considerando a ferramenta proposta pela AND/ASPEN. Diante da magnitude da desnutrição, sendo o diagnóstico mais prevalente nas unidades hospitalares, é fundamental identificar e tratar os pacientes acometidos, afim de evitar os diversos prejuízos associados.

Palavras-chave: Avaliação Nutricional;Cuidados Intensivos;Risco Nutricional;Terapia Nutricional.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Diabetes mellitus tipo 2 e circunferência do pescoço: Censo com pessoas idosas de um município do sul do Brasil.

GABRIELE DA GRAÇA BOTESINI; ANGELA MAITO; ANA LUISA SANT'ANNA ALVES; MARILENE RODRIGUES PORTELLA; ANDREIA MASCARELO.
UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, PASSO FUNDO - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O envelhecimento da população e o aumento das doenças crônicas, incluindo o Diabetes Mellitus tipo 2 (DM2), passa por um crescente aumento de casos, o que evidencia a necessidade de compreender esse cenário. A adiposidade, principalmente o acúmulo centralizado de gordura corporal, tem papel central na etiologia da inflamação subclínica, disfunção endotelial e resistência à insulina que são processos fisiopatologicos comuns às doenças crônica, em especial o DM2, devido à sua expansão e morbimortalidade. Com isso, é fundamental estudar mecanismos que relacionem e associam medidas antropométricas com essa doença. Dessa forma, o objetivo deste estudo foi verificar a associação entre DM2 e circunferência do pescoço (CP) em idosos da comunidade de um município do Rio Grande do Sul.

METODOLOGIA

Foi realizado um estudo transversal com pessoas idosas residentes no município de Coxilha no Rio Grande do Sul. Para o presente estudo foram incluídas 560 pessoas idosas residentes no município tanto da zona urbana como da zona rural. Realizou-se a coleta de dados por meio de questionário padronizado e pré-codificados aplicado no domicílio das pessoas idosas.

Para a análise estatística, a CP foi categorizada em adequado ou inadequado de acordo com os valores de ponto de corte para CP utilizados, a saber: $\geq$ 40,5 cm para homens e $\geq$ 35,7 cm para mulheres.

Os dados foram digitados e analisados em software de estatística. Para as variáveis qualitativas foram apresentadas as frequências absolutas e relativas simples e para as variáveis quantitativas foram calculadas as medidas de tendência central e dispersão. Para verificar a associação entre as variáveis foi aplicado teste qui quadrado e após, a regressão de Poisson com controle para a idade.

O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo sob parecer nº4.586.122.

RESULTADO

Foram avaliados 517 pessoas idosas, sendo 250 do sexo masculino (48,4%) e 267 do sexo feminino (51,6%). A média de idade foi de 69,70 anos (DP= 7,76).

A prevalência de Diabetes Mellitus foi de 23% (n=119), sendo 21,6% (n=54) no sexo masculino e 24,3% (n=65) no sexo feminino (p=0,262).

Em relação a circunferência do pescoço, 39,8% (n=99) dos homens apresentaram circunferência do pescoço >= a 40,5cm e nas mulheres 48,7% (n=130) apresentaram circunferência do pescoço >= a 35,7cm.

A prevalência de DM nos homens foi 2,58 (IC 95%: 1,578;4,207) vezes maior entre aqueles que tinham circunferência do pescoço aumentada, mesmo com ajuste para idade. Ainda, a mesma tendência foi observada em mulheres, a prevalência foi 1,76 vezes maior (IC 95%: 1,125;2,738) entre aquelas que tinham circunferência do pescoço aumentada.

CONCLUSÃO

No presente estudo foi verificado maior prevalência de diabetes em indivíduos, de ambos os sexos que possuíam circunferência do pescoço aumentada, mesmo após ajuste para idade.

Palavras-chave: Doença Crônica;Nutrição do Idoso;Antropometria.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Diagnóstico situacional do quadro técnico de nutricionistas nos hospitais municipais do Rio de Janeiro

MARCELA APARECIDA LIMA SILVA; ROBERTA LEMOS GADELHA DA SILVA; SAMARA GOMES SILVA CRANCIO. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO (CRN-4), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Política Nacional de Fiscalização estabelecida pelo Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) prevê ações de fiscalização a serem promovidas junto aos profissionais e gestores para o diagnóstico e monitoramento do exercício profissional. O nutricionista é profissional de saúde que atua para realização e garantia de direitos humanos, sobretudo os direitos à saúde e à alimentação adequada e saudável. A resolução do CFN nº 600/2018 estabelece as atribuições do nutricionista por área de atuação e indica parâmetros numéricos mínimos de referência para atuação profissional. Define, ainda, a assistência nutricional como o acompanhamento nutricional e dietoterápico prestado por nutricionista com vista à promoção, preservação e recuperação da saúde do indivíduo ou da coletividade. O inquérito brasileiro de avaliação nutricional hospitalar (IBRANUTRI) se tornou referência ao revelar em 1998 que quase metade (48,1%) dos pacientes internados na rede pública do Brasil apresentavam algum grau de desnutrição. O Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região (CRN-4) objetivou analisar o quantitativo de nutricionistas dos hospitais municipais do Rio de Janeiro à luz dos parâmetros definidos pelo CFN.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal e descritivo. Para obtenção das informações, elaborou-se questionário, com base na resolução CFN nº 600/2018, aplicado no período de 08/02 a 24/02 de 2023. O contato foi realizado com os responsáveis técnicos pelas atividades de alimentação e nutrição através de telefone e e-mail institucional, visando obter o número de nutricionistas do quadro técnico que atuava na área de nutrição clínica, o quantitativo de leitos e de setores dos hospitais. Para levantamento de dados das instituições que não responderam ao contato, foram realizadas buscas no sistema de informação do CRN-4 e na página do Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde (CNES) na internet. Os dados foram analisados quanto à adequação aos parâmetros estabelecidos na resolução CFN nº 600/2018.

RESULTADOS

Do total de 19 instituições, considerando o quantitativo de profissionais de vínculo estatutário e contratados na área de nutrição clínica, 73,7% (n=14) apresentaram déficit

de nutricionistas, sendo que 31,6% (n=6) não possuía sequer um nutricionista de vínculo estatutário. Sete (36,8%) hospitais contavam com nutricionistas que estavam próximos de atingir os critérios para aposentadoria, cenário que agravaria o atual quadro deficitário. Todos os estabelecimentos de saúde possuíam o serviço de alimentação coletiva prestado por empresa contratada.

CONCLUSÃO

O quadro técnico de nutricionistas em hospitais municipais do Rio de Janeiro mostrou-se deficitário, incompatível com os parâmetros normativos do CFN. O déficit de profissionais pode implicar em prejuízo significativo no exercício profissional dos nutricionistas e na assistência aos usuários desses hospitais, com risco de possíveis violações à realização do direito humano à alimentação adequada e à saúde.

Palavras-chave: responsabilidade técnica;exercício profissional;assistência nutricional;parâmetros de referência.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Dieta cetogênica nas síndromes epiléticas na infância no controle das crises: a importância do papel do nutricionista

JOÃO VICTOR RIBEIRO SALES[1]; MARCO TÚLIO NASCIMENTO DA SILVA[1]; PAULA VERAS UESSUGUE CARDOSO[2]. 1. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO PLANALTO CENTRAL -UNICEPLAC, GAMA - DF - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO PLANALTO CENTRAL -UNICEPLAC, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A epilepsia é uma doença neurológica crônica de grande prevalência mundial e que afeta principalmente a população infantil, caracterizando-se por alterações significativas na saúde física e/ ou emocional dos pacientes e seus familiares, tendo como principais sintomas, contrações musculares involuntárias e descontroladas. Tendo em vista que o principal tratamento é através de medicamentos, e que não é eficaz na maior parte dos casos de epilepsia, há uma busca interminavél por uma melhor qualidade de vida, tanto para o portador da doença, quanto para os familiares. A dieta cetogênica é utilizada no tratamento da epilepsia há muitos anos, desenvolvida por Wilder, com características de dieta rica em gorduras, pobre em proteínas e restrita em carboidratos, onde Wilder procurou imitar o estado de jejum, que foi considerado útil em doentes com epilepsia refratária (ER). O jejum tem sido utilizado como tratamento para epilepsia desde os tempos antigos, e é relatado em muitas escritas antepassadas, desde meados de 460 a.C.Para auxiliar no controle das crises epilépticas e melhorar a qualidade de vida desses indivíduos, muitas vezes os profissionais recorrem a tratamentos como a dieta cetogênica, que consiste em um método não farmacológico de grande relevância no controle das crises. Sendo que o objetivo desse estudo é realizar uma análise bibliográfica e avaliar o valor da dieta cetogênica em termos de controle do número de crises, aceitabilidade e seus familiares.

MÉTODOS

Foi realizado uma análise bibliográfica através da pesquisa de artigos publicados em um intervalo de 2016 a 2023, sendo realizada nas seguintes bases de dados: Google acadêmico, Scielo (Scientific Eletronic Library Online) e PubMed (National Library of Medicine).

RESULTADOS

Pode se observar nos estudos a relação entre a dieta cetogênica e o controle das crises epilépticas na infância, além de também evidenciar seus efeitos colaterais que estão presentes em grande parte dos pacientes, sendo os principais distúrbios gastrointestinais e carência nutricional, constatando é crucial e indispensável um acompanhamento multiprofissional.

CONCLUSÃO

Dessa forma, evidencia-se a importância dos profissionais de nutrição, pois o mesmo fará todo planejamento com; cálculos de distribuição de macro e micronutrientes, suplementações para suprir uma possível deficiências e adequações alimentares de acordo com as necessidades de cada indivíduo, além de, demonstrar as vantagens da dietoterapia através de estudos comprovados cientificamente, auxiliando os demais profissionais no tratamento de casos refratários.

Palavras-chave: Epilepsia;Dieta cetogênica;Dietoterapia;Nutricionista ;Nutrição Infantil.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Dieta isenta de glúten e caseína e Índice de Massa Corporal: um ensaio experimental em docentes e discentes

NATHÁLIA DE FREITAS PENAFORTE; ARILDO LEMES GUEDES; FERNANDO WESLEY CAVALCANTI DE ARAÚJO; MARCELO CAIRRÃO ARAÚJO RODRIGUES; ELIZABETH DO NASCIMENTO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (UFPE), RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Dietas isentas de glúten e caseína tornaram-se populares entre o público que visa o processo de emagrecimento. Entretanto, não há consolidação científica direta que comprove reais benefícios de sua aplicabilidade. Diante disso, o presente estudo objetivou analisar o efeito da restrição do glúten e da caseína sobre a massa corporal e Índice de Massa Corporal (IMC) em docentes e discentes.

MÉTODOS

Tratou-se de um estudo do tipo analítico de caráter quase experimental não randomizado. Inicialmente foram avaliados 122 voluntários universitários, de Recife - PE, de 20 a 55 anos de ambos os sexos, mas apenas 63 voluntários compuseram a amostra final mediante os critérios de elegibilidade. Os participantes foram divididos em dois grupos: Grupo Controle (sem restrição nutricional;n=42) e Grupo Experimental (com Restrição ao Glúten e Caseína, RGC, por 90 dias;n=21). O estudo avaliou a massa corporal e IMC e o Questionário de frequência alimentar (QFA). Na intervenção proposta não houve restrição calórica. A presente pesquisa obteve aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal de Pernambuco sob o número do CAAE 57955822.2.0000.520.

RESULTADOS

Houve semelhança entre os grupos quanto ao sexo dos participantes, sendo o sexo feminino predominante em ambos. Ao analisar como os participantes se distribuíram entre docentes e discentes, observou-se que no grupo experimental houve um equilíbrio nessa proporção, mas, no grupo controle 73% foi composta por discentes. Antes do período de intervenção não se detectou diferenças ($p>0,05$) nas variáveis antropométricas dos grupos controle e experimental. O protocolo de intervenção com restrição de alimentos fontes de glúten e caseína durante 90 dias não alterou a massa corporal ou IMC ($p=0,5750$; $p=0,7206$, respectivamente) quando comparado ao grupo controle. Também não foram evidenciadas diferenças antropométricas intragrupo após o período experimental no grupo experimental para: i) massa corporal ($67,7 \pm 14,3$;$67,7 \pm 14,9$; no período inicial e final, respectivamente) ($p=0,9389$); ii) e IMC ($25,4 \pm 6,0$;$25,2 \pm 6,1$; no período inicial e final, respectivamente) ($p=0,7525$). Ao comparar o QFA inter e intragrupo após o período de intervenção, observou-se significância estatística ($p<0,05$)

entre os mesmo em todos os grupos alimentares com exceção do grupo 7 (Bebidas). Este resultado ratifica que realmente o grupo experimental seguiu as diretrizes propostas.

CONCLUSÃO

A dieta restrita em glúten e caseína sem restrição energética não foi capaz de modificar a massa corporal ou o IMC. Este resultado reforça a premissa de que o controle energético é fundamental para um balanço energético negativo e perda de peso em indivíduos saudáveis (sem diagnóstico de intolerância ou alergia a esses componentes), e que a restrição desses compostos não caracteriza necessariamente uma estratégia para redução de massa corporal.

Palavras-chave: Dieta livre de glúten;Caseína;Emagrecimento;IMC.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Diferenças observadas na relação entre a dimensão afetiva e variáveis de estilo de vida por mulheres adultas em dois momentos da pandemia COVID-19

ANA LUÍSA KREMER FALLER; GIOVANNA NOGUEIRA GOMES MELO; TAIS DE SOUZA LOPES. INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO (INJC), UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO (UFRJ), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação pode ser impactada por aspectos culturais, econômicos e psicológicos. Situações de estresse emocional, como as impostas pela pandemia COVID-19, podem alterar o comportamento alimentar. No entanto, houveram momentos de restrição e inseguranças diferentes, de forma que o trabalho tem o objetivo comparar o consumo alimentar e variáveis de estilo de vida, de acordo com a dimensão afetiva, durante a pandemia.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo seccional, realizado entre maio e julho de 2020 (T1) e 2021 (T2). A amostra foi de conveniência, captadas por meio de convite em mídias socias e e-mail, sendo elegíveis mulheres entre 18-60 anos que consentiram com TCLE digitalmente. Os dados no T1 e T2 foram coletados por meio da aplicação do mesmo questionário eletrônico dividido em três seções. A primeira, para caracterização da amostra, a segunda seção relativa aos hábitos alimentares e a terceira com a Positive and Negative Affect Schedule (PANAS), traduzido e validado para o português, para caracterização da dimensão do afeto. As variáveis foram categorizadas as proporções comparadas pelo teste qui-quadrado com nível de significância $p<0,05$ pelo programa SPSS versão 21 para Windows. O projeto foi aprovado pelo CEP/HUCFF/UFRJ (parecer 4.006.105).

RESULTADOS

O T1 obteve 814 respostas, enquanto que no T2 foram 204 (25% de retorno). Não houve diferença na proporção de mulheres nas dimensões de afeto positiva (DA+) e negativa (DA-), com 16% e 19% de DA+ em 2020 e 2021, respectivamente. De modo geral, mulheres classificadas na DA+ apresentam idade entre 36-60 anos, praticam atividade física, possuem sono tranquilo, IMC entre 18,5-24,9Kg/m2, tem menor consumo de bebida alcóolica e percepção de mudança emocional Temporalmente, as características se mantiveram em 2021, com aumento na proporção de mulheres fisicamente ativas de 34% para 61%, podendo ser decorrente de alterações nas medidas de distanciamento social. Em relação aos hábitos alimentares, diferenças observadas entre as dimensões de afeto em 2020 não ocorreram em 2021, no entanto, DA- aumentou a frequência de consumo de comida por delivery, podendo refletir um hábito adquirido no ano de maior confinamento. Não houve diferença no consumo de ultraprocessados entre T1 e T2 em

ambas dimensões afetivas. A DA+ reduziu o consumo de ovos e leite em 2021 comparado a 2020. Já a DA- reduziu o consumo de carnes em 2021, comparado a 2020.

CONCLUSÃO

Os resultados destacam poucas diferenças temporais nos perfis das mulheres dentro das categorias de afeto, estando a DA+ relacionada a variáveis de estilo de vida mais saudáveis. A redução na percepção de alterações de hábitos alimentares em 2021, especialmente na DA-, sugere uma adaptação a novos comportamentos adquiridos em 2020. A percepção de mudança no consumo de grupos de alimentos foi diferente entre T1 e T2 com tendência a redução nas diferenças entre as dimensões afetivas.

Palavras-chave: comportamento alimentar;COVID-19;afeto;estilo de vida.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Disbiose intestinal, consumo alimentar e antropometria de mulheres atendidas em uma comunidade de São Luís-MA

GEOWANNA DA SILVA SILVA; ANA RAQUEL BRUZACA PORTO; VITÓRIA FERNANDA DA SILVA MOREIRA; ANA BEATRIZ DA SILVA FURTADO; HELMA JANE FERREIRA VELOSO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO (UFMA), SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A microbiota intestinal (MI) atua no desempenho de importantes funções metabólicas e imunológicas. Diversos fatores influenciam a composição e funcionamento da MI, dentre eles, a composição da dieta e o padrão de consumo alimentar. A disbiose intestinal é gerada por meio do desequilíbrio da microbiota gastrointestinal e aumenta o potencial de efeitos negativos para a saúde, como a obesidade. Considerando que 60,3% da população adulta brasileira se encontra acima do peso adequado (IMC $\geq$ 25 kg/m²) e que a prevalência é maior entre as mulheres, este estudo tem por objetivo analisar a associação entre disbiose intestinal, consumo alimentar e composição corporal em mulheres atendidas em uma comunidade de São Luís-MA.

MÉTODOS

Estudo do tipo transversal, composto por 112 mulheres com idade igual ou superior a 18 anos. Para coleta dos dados foram utilizados formulários socioeconômicos, demográfico, saúde da mulher e saúde nutricional. Foi avaliado o consumo alimentar a partir do recordatório alimentar. Para avaliação dos sintomas de disbiose foi utilizado o questionário Dysbiosis Frequent Questions Management DYS FQM®. A avaliação nutricional foi composta por dados antropométricos e de composição corporal (peso, altura, circunferência da cintura, circunferência do quadril e relação cintura-quadril). A análise estatística inclui cálculo de prevalências, teste exato de Fisher e Kruskal-Wallis. A associação entre o desfecho e variáveis categóricas ocorreu por meio do teste Qui-quadrado de Pearson. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal do Maranhão sob o CAAE: 32860120.1.0000.5087.

RESULTADOS

Foram avaliadas 112 mulheres, das quais 43,75% se encontravam na faixa etária de 40 a 59 anos. De acordo com o IMC, 33,3% das mulheres apresentam sobrepeso. De acordo com a circunferência da cintura, 49,52% apresentaram risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares e 63,81% apresentaram o mesmo risco pela relação cintura-quadril. 51,46% das mulheres apresentaram percentual de gordura corporal muito elevada e 77,68% apresentaram médio risco de desenvolvimento de disbiose intestinal. 52 entrevistadas fizeram o registro do recordatório alimentar, a média do consumo calórico foi de 1596 kcal. Dentre as mulheres com alto risco para disbiose (n =15), 80% possuem

excesso de peso (p-valor= 0,058). O consumo de vitamina C esteve associado à disbiose (p-valor = 0,018).

CONCLUSÃO

É possível afirmar que o excesso de peso e a baixa ingestão de alimentos de origem vegetal ricos em vitamina C contribuem para a proliferação de bactérias patogênicas que geram o desequilíbrio da microbiota intestinal, estando assim relacionado com maiores chances do desenvolvimento de disbiose intestinal em mulheres. Ressalta-se que uma alimentação balanceada e baseada em alimentos *in natura* e minimamente processados contribuem para a modulação da microbiota intestinal.

Palavras-chave: Microbiota;Dieta;Composição corporal.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Doença de Wilson: relato de dois casos

STÉFANNY LIMA MOREIRA DA SILVA[1]; JOSÉ ARAÚJO DE OLIVEIRA SILVA[2]; LIS PROENÇA VIEIRA[1]. 1. CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. CENTRO DE REFERÊNCIA EM ERROS INATOS DO METABOLISMO - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP), SÃO PAULO, SÃO PAULO - BRASIL, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A doença de Wilson (DW) é uma doença genética rara de caráter autossômico recessivo que apresenta alteração no metabolismo do cobre. A evolução da DW é associada à insuficiência hepática fulminante ou crônica que pode evoluir para cirrose e doença neuropsiquiátrica, podendo ser fatal se não tratada precocemente. A dieta com restrição de cobre não tem mais a mesma indicação que já teve no passado. Devido à escassez de dados na literatura nacional, o objetivo deste estudo foi analisar a influência da terapia nutricional no tratamento da DW.

MÉTODOS

Foi desenvolvida uma pesquisa de campo, observacional, retrospectiva, com análise de dados secundários de prontuários de pacientes portadores da DW acompanhados em um ambulatório especializado em erros inatos do metabolismo localizado na cidade de São Paulo. Foram obtidas informações sobre história e evolução clínica, nutricional, bioquímica e terapia nutricional utilizada. Os casos foram descritos e analisados a partir de um recorte das avaliações nutricionais registradas ao longo de todo o período de acompanhamento. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o protocolo CAAE: 72360223.8.0000.0081.

RESULTADOS

Foram incluídos dois casos do sexo feminino. A primeira paciente foi diagnosticada com DW aos 13 anos de idade mediante a detecção de anel Kayser-Fleischer ao exame oftalmológico e dosagem urinária de cobre de 2.196,3 ug/L, apresentando mobilidade, força e tônus rebaixados, mastigação e deglutição alteradas, disartria, disfagia neurogênica orofaríngea e necessidade da ajuda da mãe para se alimentar, tomar banho e se vestir. A segunda paciente foi diagnosticada aos 16 anos, durante a gestação, com sintomas como tontura, palidez, dormência, episódios de boca espumando e cefaleia recorrente. Foi detectado anel de Kayser-Fleischer somente aos 17 anos de idade. Ambas foram orientadas quanto à restrição de alimentos ricos em cobre, adequação da consistência da dieta quando necessário e alimentação balanceada, além de receberem terapia farmacológica com quelante de cobre. O caso 1 apresentou desnutrição proteico-calórica e evoluiu a óbito após perda importante de peso, atingindo IMC de 9,7 kg/m^2 na idade adulta, mesmo em uso de dieta enteral devido incapacidade de deglutição, anorexia

e progressão da doença. O caso 2 apresentou baixo peso, mas recuperou o estado nutricional e apresentou boa resposta ao tratamento farmacológico.

CONCLUSÃO

A terapia nutricional pode influenciar positivamente no prognóstico do paciente ao melhorar o estado nutricional e prevenir a desnutrição, corroborando com o tratamento farmacológico. O impacto nutricional e a atuação do profissional nutricionista devem ser amplamente considerados e abordados na literatura, muito além do que só ressaltar a restrição de cobre dietético.

Palavras-chave: Degeneração hepatolenticular;Acúmulo de cobre;Acometimento hepático;Terapia nutricional.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Educação em saúde na influência de escolhas alimentares de pacientes em tratamento do câncer de mama.

LETÍCIA CAMPOS AGUIAR[1]; JEAN LUIZ GOMES MACIEL[1]; ISABELLE MARTINS[2]; LUCIANA PEREIRA PINTO DIAS[3]; ANDRÉA DIAS REIS[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUÍS/MA - MA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MINAS GERAIS, PASSOS - MG - BRASIL; 3. CENTRO UNIVERSITÁRIO DOM BOSCO, SÃO LUÍS/MA - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O câncer de mama é a principal causa de mortalidade na população feminina. O diagnóstico, o tratamento e o grau de instrução podem afetar a adesão ao plano de tratamento, contudo a educação em saúde contribui para a compreensão da doença e a saúde geral e pode intervir no estilo de vida. Pacientes com câncer de mama frequentemente enfrentam desafios nutricionais e escolhas alimentares específicas são necessárias. Sendo assim, o objetivo deste estudo foi analisar os fatores nas escolhas alimentares de pacientes em tratamento para o câncer de mama após 6 semanas de uma intervenção de educação em saúde.

MÉTODOS

Trata-se de um ensaio clínico controlado e randomizado com 41 mulheres em tratamento para o câncer de mama. 21 mulheres participaram de uma intervenção de educação em saúde de 12 semanas (T0=antes da intervenção, T12=12 semanas) com trabalho nos eixos: atividade física, comportamento sedentário, alimentação, socialização, saúde física (doença, sono e hidratação), saúde mental (autocuidado, autoestima e imagem corporal). A intervenção foi trabalhada em dois ambientes (*home base* e presencial), informativos sobre os eixos do estudo via *Instagram* e *WhatsApp*, palestras e rodas de conversas. A escolha alimentar foi avaliada pelo questionário *Food Choice* sobre escolhas alimentares (Fatores: saúde, humor, conveniência, apelo sensorial, conteúdo natural, preço, familiaridade, controle de peso e preocupação ética), no T0 e após 6 semanas de intervenção. A análise dos dados foi feita pelo Test de Wilcoxon, com nível de significância $p<0,05$ no software SPSS 21.0. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Maranhão com CAAE 63488322.2.0000.5087.

RESULTADOS

As participantes apresentaram idade média de 50,19 anos. Houve diferença nas dimensões saúde e humor para ambos os grupos. Contudo a diferença entre medianas (Med_{Δ}) no grupo intervenção foi maior para a dimensão saúde ($Med_{\Delta}=0,584$; $p=0,001$), comparado a humor ($Med_{\Delta}=0,334$; $p= 0,005$). O inverso ocorreu com o grupo controle, sendo a dimensão humor com maior diferença ($Med_{\Delta}=0,5$; $p=0,33$), comparado a saúde ($Med_{\Delta}=0,334$; $p=0,044$).

CONCLUSÃO

Independente da intervenção houve alteração nas dimensões saúde e humor, no entanto a intervenção de educação de saúde obteve maior impacto na dimensão saúde e o oposto aconteceu no grupo controle, com melhorias na dimensão humor. A saúde foi o item trabalhado em todos os eixos da intervenção educação em saúde, diferente do humor, que não foi o foco, sim mudança no estilo de vida, autoconhecimento e aceitação no eixo saúde mental (autocuidado, autoestima e imagem corporal), o que pode ter modificado esses resultados. São necessários mais estudos para melhor compreensão e auxílio nas escolhas alimentares.

Palavras-chave: Neoplasias Mamárias;Letramento;Nutrição.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Efeito antioxidante do subproduto do Citrus bergamia (endoberg®) sobre o estresse oxidativo hepático desencadeado pela dose aguda da doxorubicina: modelo experimental com ratos Wistar

MARIA EDUARDA FABRÍCIO AGOSTINO; FELIPE BERRETTA; MARIA JÚLIA RIBEIRO; JULIANA SILVA SIQUEIRA; NÚBIA ALVES GRANDINI; CAMILA RENATA CORREIA CAMACHO. UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA-UNESP, BOTUCATU - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO: A doxorrubicina (DoX), é um quimioterápico amplamente utilizado no tratamento de neoplasias e, apesar de sua eficiência, não é seletivo e seus efeitos colaterais atingem diversos órgãos, dentre eles o fígado. Um dos principais mecanismos de toxicidade dessa droga é favorecer o estresse oxidativo (EO) através da superprodução de espécies reativas de oxigênio (ROS) nas células e tecidos, sobrepondo a capacidade antioxidante do sistema biológico. Dessa forma, a busca por compostos bioativos com propriedades antioxidantes, para combater o EO, tem se intensificado em pesquisas científicas. A bergamota (Citrus bergamia) é um fruto caracterizado por possuir um alto teor e uma composição única de flavonóides, mas devido ao seu sabor amargo, apenas a casca é utilizada na indústria farmacêutica para obtenção do óleo essencial, sendo seu bagaço e sumo descartados. Diante disso, como medida de sustentabilidade, esse material de descarte originou um subproduto, denominado Endoberg®, que se mostrou rico em compostos antioxidantes. Dito isso, o objetivo desse trabalho foi avaliar o efeito preventivo do Endoberg® sobre o estresse oxidativo no fígado de ratos submetidos à dose aguda de doxorrubicina.

MATERIAL E MÉTODOS: Durante sete dias, 40 ratos Wistar foram alocados em dois grupos: Controle (C) que recebeu veículo (água) e o grupo que recebeu o subproduto do Citrus bergamia (Endoberg®) (E), na concentração de 250 mg/kg/dia via gavagem. Após esse período, 10 animais C receberam solução fisiológica (NACl 0,9%) e 10 receberam DOX (4 mg/kg, IP); 10 animais do grupo E (C+E) receberam solução fisiológica e 10 receberam DOX (DOX+E). Após 24h, os animais foram eutanasiados e analisados, no tecido hepático, os marcadores de EO: Malondialdeído (MDA), proteínas carboniladas (CBO) e proteínas oxidadas (AOPP). Os dados foram comparados por ANOVA Two way com teste post-hoc de Tukey. Valores de $p<0,05$ foram considerados estatisticamente significativos. Este trabalho foi aprovado pela Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA) da Faculdade de Medicina de Botucatu, sob número 1429/2023.

RESULTADOS: O grupo DOX apresentou maiores níveis de MDA (DOX: 127±34,5 vs. C: 49,5±12,9, $p<0,001$), CBO (DOX:11,0±2,32 vs. C: 4,27±1,63, $p<0,001$) e AOPP (DOX: 31,7±6,56 vs. C: 14,6±3,66, $p<0,001$), em comparação ao grupo C. Em contrapartida, o subproduto da Bergamota foi capaz de atenuar os níveis de MDA (DOX+E: 65,3±21,6 vs. DOX: 127±34,5, $p<0,001$), CBO (DOX+E: 7,15±1,32 vs. DOX: 11,0±2,32, $p<0,001$) e AOPP (DOX+E: 16,7±3,06 vs. DOX: 31,7±6,56, $p<0,001$), em

comparação ao grupo DOX, demonstrando ter um potencial efeito preventivo em relação a toxicidade da Doxorrubicina.

CONCLUSÃO: O pre-tratamento com Endoberg® reduziu o estresse oxidativo hepático nos ratos submetidos à dose aguda de doxorrubicina.

Palavras-chave: quimioterápico;antioxidante;hepatotoxicidade.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Efeito da aplicação de protocolo nutricional online baseado em técnicas cognitivo-comportamentais no comportamento alimentar de usuários da rede social Instagram

BRUNNA CRISTINA BREMER BOAVENTURA; GRETA GABRIELA RYCHESCKI; CLARA NOGUEIRA PACHECO; CAROLINE FEDOZZI BERTIN NASCIMENTO; LUCIANA DA CONCEIÇÃO ANTUNES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade, considerada uma epidemia do século 21, é uma doença crônica multifatorial caracterizada pelo excesso de peso corporal, cujo tratamento inclui balanço energético negativo e mudanças comportamentais e de estilo de vida. Com a ascensão das mídias sociais, têm-se investigado o seu uso para intervenções nutricionais para melhora de hábitos alimentares e perda de peso. O presente estudo teve como objetivo avaliar o comportamento alimentar por meio da aplicação de um protocolo de perda de peso *online*, via Instagram, baseado em técnicas cognitivo-comportamentais.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo quantitativo e experimental, com caráter descritivo e analítico, com duração de 5 semanas, aprovado pelo Comitê de Ética para Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina (63286322.4.0000.0121). Os conteúdos do protocolo nutricional foram trabalhados diariamente no perfil privado do projeto (@emagrece.com.ufsc) em formato de *lives*, *reels*, postagens no *feed*, enquetes e *stories*. Os participantes receberam planos alimentares padronizados conforme sua necessidade energética, objetivando a perda de peso. Iniciaram o estudo 223 indivíduos, sendo que a amostra final foi composta por 75 indivíduos, em sua maioria mulheres (96%), de 31 a 50 anos (64%) com sobrepeso ou obesidade (88%). Os dados analisados foram autorreferidos e coletados por meio de questionários. O comportamento alimentar foi analisado pelo Questionário Alimentar de Três Fatores revisado de 21 itens (TFEQ-21), que abrange 3 domínios: 1) restrição cognitiva (controle sobre a ingestão de alimentos para influenciar o peso e a forma corporal); 2) alimentação emocional (propensão a comer demais em relação a estados de humor negativos); 3) descontrole alimentar (tendência de perder o controle sobre a alimentação ao sentir fome ou quando exposto a estímulos externos). O teste T de *Student* pareado foi utilizado para a comparação entre o período basal e após a finalização da aplicação do protocolo e foi calculado o tamanho do efeito *d* de Cohen (d).

RESULTADOS

Ao final da aplicação do protocolo nutricional foi encontrada diferença significativa (P=0,003), com tamanho de efeito grande (d=1,26), somente em relação ao domínio do

descontrole alimentar. Quanto aos domínios da alimentação emocional (d=0,02; *P*=0,478) e da restrição cognitiva (d=0,17; *P*=0,291), observou-se tamanho de efeito trivial e sem significância.

CONCLUSÃO

Em relação ao comportamento alimentar, a aplicação de um protocolo nutricional baseado em técnicas cognitivo-comportamentais para perda de peso vinculado à rede social Instagram, com duração de 5 semanas, foi eficaz para a melhora do domínio do descontrole alimentar, porém não interferiu nos domínios de restrição cognitiva e alimentação emocional.

Palavras-chave: Sobrepeso;Obesidade;Intervenção baseada em internet;Comportamento alimentar.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Efeito da autoavaliação da qualidade da dieta no consumo de alimentos e práticas alimentares em adultos

ALESSANDRA COSTA PEREIRA JUNQUEIRA; ANDRÉ GUILHERME TEIXEIRA DENADAI; JOÃO FRANCISCO DE OLIVEIRA GIOVANINI; MARIA FERNANDA LAUS. UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A prevalência de doenças crônicas não transmissíveis está associada com a crescente ingestão de alimentos ultraprocessados e a redução no consumo de alimentos in natura. Este padrão alimentar pode ser influenciado pelo contexto das refeições e pela consciência que os indivíduos possuem em relação à sua alimentação. Pessoas que consomem quantidades significativas de alimentos ultraprocessados podem erroneamente perceber sua dieta como saudável quando incorporam alimentos in natura diariamente. O presente estudo objetivou avaliar o efeito da autoavaliação da qualidade da dieta no consumo de alimentos ultraprocessados e in natura e nas práticas alimentares de adultos.

MÉTODOS

Esse é um estudo transversal, observacional, aprovado pelo CEP da UNAERP (CAAE 65327122.9.0000.5498). Participaram 156 indivíduos (103 mulheres; 52 homens) entre 18 e 50 anos e a coleta foi realizada virtualmente, por meio da plataforma *SurveyMonkey*. Os participantes responderam um questionário de caracterização, o questionário de autoavaliação da dieta, o questionário de consumo alimentar segundo a NOVA (G1 – alimentos *in natura*; G4 – alimentos ultraprocessados), e a escala de práticas alimentares segundo as recomendações do Guia alimentar para a população brasileira (E-guia – dimensões planejamento, organização doméstica, modos de comer e escolhas dos alimentos). Uma Anova de uma via foi conduzida, com as categorias de autoavaliação da dieta como variável independente e as pontuações dos questionários NOVA e E-guia como variáveis dependentes.

RESULTADOS

Do total de participantes 44,9% (n = 70) avaliaram sua dieta como “muito boa/boa”, 39,7% (n = 62) como “regular” e 15,4% (n = 24) como “muito ruim/ruim”. A ANOVA demonstrou um efeito de grupo nos escores Nova G1 ($F(2,153) = 21,38$; $p = 0,000$) e Nova G4 ($F(2,153) = 3,15$; $p = 0,000$), de forma que os participantes que consideraram sua dieta como "muito ruim/ruim" tiveram menor ingestão de alimentos in natura e maior

preferência por alimentos ultraprocessados em comparação aos demais grupos. Também houve efeito de grupo nos fatores do E-guia – planejamento (F (2,153) = 32,75; *p* = 0,000); organização doméstica (F (2,153) = 12,39; *p* = 0,000); modos de comer (F (2,153) = 7,07; *p* = 0,001); e escolhas alimentares (F (2,153) = 16,68; *p* = 0,000), de maneira que indivíduos que avaliaram sua dieta como "muito boa/boa" exibiram práticas alimentares mais alinhadas com as recomendações do Guia.

CONCLUSÃO

Esses resultados sugerem uma associação clara entre a percepção subjetiva da qualidade da dieta e comportamentos alimentares, destacando a importância da conscientização e adoção de hábitos alimentares saudáveis para promover uma melhor saúde geral.

Palavras-chave: ultraprocessados;dieta;Guia Alimentar.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Efeito da redução de peso nos parâmetros glicêmicos, em pacientes internados em uma instituição hospitalar para o tratamento de obesidade

ISADORA GONÇALVES DE MENEZES; THALITA CÁCERES; LORENA REBECA NASCIMENTO COSTA; MARCIA CRISTINA ALMEIDA MAGALHÃES OLIVEIRA; VIVIAN BRITO AZEVEDO RANGEL. HOSPITAL DA OBESIDADE, CAMAÇARI - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é um fator de risco para o desenvolvimento de resistência insulínica e diabetes. Segundo a Sociedade Brasileira de Diabetes (2022), a perda de no mínimo 5% do peso inicial de pacientes com sobrepeso ou obesidade é recomendado para melhora do controle glicêmico. O objetivo desse estudo é apresentar o efeito da redução do peso no perfil glicêmico de pacientes com obesidade após tratamento sob internação hospitalar e uso de dietas hipocalóricas.

METODOLOGIA

O presente estudo é um coorte retrospectivo, a partir da coleta de dados de prontuários de 216 pacientes com obesidade grave, internados por seis meses em um hospital referência para o tratamento da obesidade, durante o período de outubro de 2016 a outubro de 2022. Foi realizado um suporte nutricional baseado na prescrição dietética com baixas calorias e muito baixas calorias (500 a 1000kcal/dia) adaptadas às rotinas de uso de hipoglicemiantes orais e insulina. Todos os pacientes foram acompanhados individualmente em consultas nutricionais para avaliação contínua e suplementação de macro e micronutrientes. Para este estudo, foram considerados os dados de peso, hemoglobina glicada (HbA1c) e insulina coletados na admissão e alta. O estudo tem aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa em seres humanos da Universidade do Estado da Bahia (UNEB), CAAE: 65578822.1.0000.0057. A análise estatística foi feita a partir de um banco de dados no programa SPSS versão 29. O efeito do tratamento sobre as variáveis quantitativas foi feito utilizando Wilcoxon pareado. As variáveis qualitativas foram comparadas utilizando teste exato de Fischer.

RESULTADOS

Foram acompanhados 216 pacientes, sendo a maioria do sexo feminino (70,65%) e idade média de 46,8 ± 17 anos. A mediana do peso da admissão foi de 119,35kg e o peso de alta foi de 94,5kg ($p<0,001$), redução de 21% do peso inicial. A mediana de admissão da HbA1c foi 5,7% e a de saída de 5,3% ($p<0,001$), redução significativa de 7%. A mediana da insulina na admissão foi de 22µU/mL para 13µU/mL na alta ($p<0,001$).

CONCLUSÃO

No presente estudo, foi identificado que a redução de peso contribuiu significativamente para a melhora dos níveis de HbA1c e insulina, alterados pelo quadro de obesidade. Esses resultados demonstram que após seis meses de tratamento, os pacientes saíram do quadro de pré-diabetes. Assim, é possível afirmar que a redução do peso obtida através do tratamento por internação hospitalar e consumo de dieta de baixas calorias contribui, significativamente, para a melhora do perfil glicêmico de pacientes com obesidade.

Palavras-chave: obesidade;glicemia;internação hospitalar;dietoterapia.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Efeito da restrição calórica associada a suplementação probiótica sobre a massa muscular total e apendicular em homens adultos vivendo obesidade: dados preliminares de um ensaio clínico, randomizado e duplo-cego

FILIPA BETTENCOURT ALVES CARRILHO[1]; CAMILA GUAZZELLI MARQUES[2]; CATARINA BORTOLOTO FRANÇA FERRACINI[1]; GLAICE APARECIDA LUCIN[2]; RONALDO VAGNER THOMATIELI DOS SANTOS[2]; MARCUS VINICIUS LUCIO SANTOS QUARESMA[1]. 1. CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Pessoas submetidas à restrição calórica (RC) podem reduzir a massa muscular esquelética (MME), fator negativo associado ao emagrecimento. O eixo intestino-músculo esquelético, que interrelacionada a microbiota intestinal (MI) e a MME, tem sido apontado como um importante alvo terapêutico para manutenção ou aumento da MME, especialmente em resposta à RC. Neste contexto, é possível que a suplementação probiótica associada à RC, seja capaz de modificar a composição da MI e, por consequência, o MME. Todavia, poucos estudos avaliaram o efeito da suplementação probiótica associada à RC sobre o MME. Assim, o objetivo deste estudo foi verificar o efeito da suplementação probiótica associada à restrição calórica sobre a MME de adultos vivendo com obesidade.

MÉTODOS

Trata-se de um ensaio clínico randomizado duplo-cego controlado por placebo aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de São Paulo (57484122100005505). A amostra foi composta por adultos vivendo com obesidade com idade entre 25 e 44 anos. A RC foi calculada com base no gasto energético total (GET), composto pelo gasto energético de repouso (GER), medido pela calorimetria indireta (K5-Cosmed®), fator atividade (1,5) e efeito térmico da alimentação (10%). A partir do GET, o déficit energético estabelecido foi de 30%. Os grupos foram randomizados aleatoriamente em blocos de quatro pessoas e foram alocados para suplementar probióticos (Probiatop®) ou placebo (Maltodextrina). Os participantes foram orientados a consumir 2 sachês antes de dormir. A RC associada a suplementação probiótica foi conduzida por 12 semanas. A massa magra total (MMT) e a massa muscular apendicular (MMA) foram preditas pela bioimpedância elétrica (Inbody®) e todos os critérios pré-testes foram respeitados. A avaliação dos dados foi feita pela análise de variância (ANOVA) de medidas repetidas e o post hoc de Bonferroni foi aplicado. As associações foram elaboradas com modelos de regressão linear univariada. Para rejeitar a hipótese nula, o valor de $p \leq 0,05$ foi adotado.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 22 pessoas, sendo 11 do grupo placebo (35,3±3,35 anos; 35,5±2,47 kg/m^2; 35,4±2,73 % de gordura) e 11 do grupo probiótico (35,5±5,11 anos; 34±2,58 kg/m^2; 34,5±5,11 % de gordura). Os resultados revelaram que a RC não impactou negativamente na MMT (p = 0,090), sem diferenças entre os grupos (p= 0,999). O mesmo foi observado para a MMA (p = 0,262), sem diferenças entre os grupos (p = 0,185). Ainda, o % de perda de massa corporal (b= 0,06; p= 0,772; b = 0,186; p= 0,717) e de gordura corporal (b = 0,08; p= 0,372; b = 0,284; p= 0,225) não foram preditores da MMA e MMT, respectivamente.

CONCLUSÃO

Pode-se concluir, ao contrário da hipótese inicial, que a RC não afetou a MMT e MMA, bem como a suplementação probiótica não exerceu efeito sobre ambos. Por fim, a magnitude de perda de peso ou gordura não foram associadas à MMT e MMA observadas após a intervenção.

Palavras-chave: Probióticos;Restrição calórica;Massa muscular esquelética.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Efeito da restrição calórica associada a suplementação probiótica sobre parâmetros de adiposidade corporal de homens adultos vivendo com obesidade: ensaio clínico randomizado duplo-cego

CAMILA GUAZZELLI MARQUES[1]; GLAICE APARECIDA LUCIN[1]; CATARINA BORTOLOTO FRANÇA FERRACINI[2]; FILIPA BETTENCOURT ALVES CARRILHO[2]; MARCUS VINICIUS LUCIO DOS SANTOS QUARESMA[2]; RONALDO VAGNER THOMATIELI DOS SANTOS[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os probióticos estão sendo estudados sobre a redução da adiposidade corporal, por serem capazes de modular positivamente a composição e a atividade da microbiota intestinal (MI). Contudo, ainda há uma escassez de evidências, especialmente, na população brasileira, que mostram que os efeitos dos probióticos potencializam ou são superiores aos da restrição calórica (RC) sobre a adiposidade corporal. Portanto, o objetivo deste estudo foi verificar o efeito da RC associada a suplementação probiótica sobre a adiposidade corporal de homens com obesidade.

MÉTODOS

Trata-se de um ensaio clínico randomizado, duplo-cego e controlado por placebo, aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa (57484122.1.0000.5505) e registrado no ReBEC. Homens, com idade entre 25 e 44 anos, IMC entre 30 e 39,99 kg/m^2 e sedentários foram incluídos. A randomização foi realizada por blocos, os participantes alocados em 1:1 e aleatoriamente em 2 grupos: RC associada a probióticos e RC associada a placebo. A RC foi de 30% do gasto energético total (GET). O GET foi obtido pela soma do gasto energético de repouso (medido pela calorimetria indireta), do gasto energético da atividade física (fator de 1,5) e do efeito término do alimento (10%). A dieta foi individualizada e composta por 50% de carboidratos, 30% de gordura e 20% de proteína. A suplementação probiótica foi composta por $1x10^9$ UFC de cada cepa (*L. acidophilus* NCFM, *L. rhamnosus* HN001, *L. paracasei* LPC-37 e *B. lactis* HN019) e o placebo por maltodextrina. A intervenção foi conduzida por 12 semanas ininterruptas. A adiposidade corporal foi avaliada pela bioimpedância elétrica (Inbody®-720). A normalidade foi testada e uma ANOVA de medidas repetidas foi realizada e o post-hoc de Bonferroni aplicado. Para rejeitar a hipótese nula o valor de $p \leq 0,05$ foi adotado.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 22 homens, sendo 11 do grupo placebo (35,3±3,35 anos; 35,5±2,47 kg/m^2; 38,4±5,13 kg de gordura; 171±18,9 cm^2 de área de gordura visceral) e 11 do probiótico (35,5±5,11 anos; 34±2,58 kg/m^2; 36,8±6,94 kg de gordura; 165±22

cm^2 de área de gordura visceral). Após as 12 semanas, ambos os grupos reduziram gordura corporal, sendo -4,87 kg ($p< 0,001$) para o grupo placebo e -5,64 kg ($p< 0,001$) para o probiótico. Entretanto, não houve efeito da suplementação probiótica ($p= 0,516$). O percentual de gordura reduziu 2,74% ($p< 0,001$) e 3,42 % ($p< 0,001$) nos grupos placebo e probióticos, respectivamente, sem diferença entre os grupos ($p= 0,460$). Ademais, pode-se verificar que a área de gordura visceral reduziu em ambos os grupos, sendo -15,17 cm^3 ($p= 0,003$) e -18,47 cm^3 ($p<0,001$) para os grupos placebo e probiótico, respectivamente, sem diferenças entre os grupos ($p= 0,612$).

CONCLUSÃO

A RC isoladamente favoreceu a redução de gordura corporal total e visceral. Contudo, a suplementação probiótica não otimizou a redução de gordura total e visceral de homens com obesidade.

Palavras-chave: Obesidade;Microbiota intestinal;Restrição calórica;Probióticos.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Efeito da suplementação probiótica associada à restrição calórica sobre o gasto energético de repouso e termogênese adaptativa de homens adultos vivendo com obesidade: dados preliminares de ensaio clínico, randomizado e duplo-cego

CATARINA BORTOLOTO FRANÇA FERRACINI[1]; CAMILA GUAZZELLI MARQUES[2]; FILIPA BETTENCOURT ALVES CARRILHO[1]; GLAICE APARECIDA LUCIN[2]; RONALDO VAGNER THOMATIELI DOS SANTOS[2]; MARCUS VINICIUS LUCIO SANTOS QUARESMA[1]. 1. CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O gasto energético de repouso (GER) reduz em resposta à restrição calórica (RC). Portanto, discussões científicas têm surgido, possivelmente por ser um mecanismo de proteção do corpo, chamado de termogênese adaptativa (TA), que ao diminuir o GER, lentifica o processo de emagrecimento. Estudos sugerem que a microbiota intestinal (MI) parece interagir com moléculas que controlam o GER e, por isso, modificar a MI durante o emagrecimento poderia atenuar essa redução. O objetivo do estudo foi verificar o efeito da suplementação probiótica associada à RC sobre o GER mensurado e predito e a TA de homens adultos vivendo com obesidade.

MÉTODOS

Trata-se de um ensaio clínico, randomizado, duplo-cego e controlado por placebo aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da UNIFESP (57484122100005505). A amostra foi composta por homens com obesidade entre 25 e 44 anos. A RC de 30% foi calculada com base no gasto energético total (GET), composto pelo GER, medido pela calorimetria indireta, gasto energético da atividade física de 1,5 e efeito térmico da alimentação de 10%. Os grupos foram randomizados em blocos de 4 pessoas e alocados para suplementar probióticos (Probiatop®) ou placebo (Maltodextrina), sendo orientados a consumir 2 sachês/dia. A intervenção de RC associada a suplementação foi conduzida por 12 semanas. O GER mensurado foi realizado no momento inicial e final da intervenção de manhã pelo equipamento K5 da Cosmed®. Os valores do GER preditos foram obtidos também pelo mesmo equipamento pela equação proposta por Harris e Benedict (1919). A avaliação dos dados foi feita pela análise de variância (ANOVA) de medidas repetidas e o post hoc de Bonferroni foi aplicado. As associações foram elaboradas com modelos de regressão linear univariada. O valor de alfa de 5 % foi adotado para rejeitar a hipótese nula.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 22 pessoas, sendo 11 do grupo placebo (35,3±3,35 anos; 35,5±2,47 kg/m^2; 35,4±2,73 % de gordura) e 11 do grupo probiótico (35,5±5,11 anos;

34±2,58 kg/m^2; 34,5±5,11 % de gordura). Os resultados revelaram que a RC favoreceu diminuição do GER predito do grupo placebo (- 91 kcal; p< 0,001) e do grupo probiótico (-71,78 kcal; p= 0,002), sem diferenças entre ambos. O mesmo comportamento foi observado para o GER mensurado do grupo placebo (- 201,1 kcal; p = 0,001) e do grupo probiótico (-167,7 kcal; p= 0,010). Além disso, o GER predito final não foi associado a TA (b= -0,07; p= 0,780), ao passo que o GER mensurado final foi associado a TA (b= 0,558; p< 0,001). Ademais, o % de perda de peso foi um preditor mais robusto para TA (b= - 29,6 kcal; p = 0,004) do que o % de redução de gordura corporal (b= -8,16 kcal; p= 0,099).

CONCLUSÃO

A RC reduz o GER mensurado e predito. Contudo, o mensurado, bem como o % de perda de peso após a intervenção são preditores mais robustos da TA de homens adultos vivendo com obesidade submetidos à RC contínua por três meses. A suplementação probiótica não foi associada à redução do GER ou à TA.

Palavras-chave: Probióticos;Restrição calórica;Gasto energético de repouso.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Efeito do quociente respiratório ajustado pelo consumo alimentar no gasto energético pela água duplamente marcada em idosos.

DENNIS GUSTAVO ALVES DE MELLO[1]; KARINA PFRIMER[2]; MICHELE NOVAES RAVELLI[3]; EDUARDO FERRIOLLI[4]. 1. FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO - USP, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO - UNAERP, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 3. UNIVERSITY OF WISCONSIN-MADISON - UW MADISON, MADISON - ESTADOS UNIDOS DA AMERICA; 4. FACULDADE DE MEDICINA - USP, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A avaliação precisa do metabolismo energético garante uma melhor exatidão das fórmulas preditivas e condutas nutricionais. A água duplamente marcada (DLW) é um dos métodos padrão ouro para a determinação do gasto energético total (GET) em vida livre. O indivíduo ingere formas isotópicas de oxigênio que é eliminado como água e gás carbônico e de hidrogênio que é eliminada predominantemente como água. A diferença entre as taxas de eliminação desses isótopos corresponde à produção de gás carbônico (rCO2). Essa rCO2 é convertida em energia por meio da fórmula da calorimetria indireta (CI) proposta por JB Weir (1949) quando se sabe o quociente respiratório (RQ) ou quociente alimentar (FQ), sendo uma das fontes de variação da DLW. O quociente respiratório (RQ) é a razão entre gás carbônico produzido e oxigênio consumido para respiração e pode ser obtido através da CI. O quociente alimentar (FQ) é calculado através da contribuição energética de carboidratos, proteínas, lipídios e álcool da dieta do indivíduo. Usualmente é adotado o valor de 0,85 para o RQ, mas ele pode variar de acordo com o consumo alimentar individual e não se sabe se este valor é adequado para a população brasileira. O objetivo deste estudo foi avaliar se existem diferenças no GET ajustando o RQ pela CI ou pelo FQ obtido pelo consumo alimentar individual.

MÉTODOS

Amostra analisada pertence a um banco de dados de um estudo transversal anterior que incluiu idosos com idade maior que 60 anos e que tiveram o GET aferido pela DLW seguindo os protocolos recomendados. O estudo para esta nova análise foi aprovado no CEP sob o número 6.017.247. O RQ foi obtido pela razão entre CO2 produzido e O2 consumido através da CI (Sensormedics, Vmax 29 Series, EUA) durante 25 minutos em jejum. O FQ foi calculado por meio da contribuição energética de cada macronutriente obtido por 3 recordatórios alimentares de 24 horas usando a equação proposta por Black, Prentice e Coward (1986). Utilizou-se teste T de *student* de uma amostra para comparar os valores obtidos com o usual. Análise de variância de medidas repetidas foi usada para comparar o efeito desses ajustes no gasto energético total. O nível de significância adotado foi de 0,05.

RESULTADOS

O estudo incluiu 41 idosos com idade média de 67,5 ± 3,95 anos, constituído por 21 mulheres (51,21%) e 20 homens (48,78%). O RQ médio da CI foi de 0,851 ± 0,058 e o FQ médio do consumo alimentar foi de 0,873 ± 0,026. O valor do RQ obtido pelo FQ se diferiu estatisticamente do valor adotado de 0,85 ($p < 0,001$). Ajustar o RQ pelo FQ reduziu o GET quando comparado com o RQ usual (-45,14 kcal, $p = 0,041$) e quando comparado com o RQ obtido pela CI (-52,54 kcal, $p = 0,013$). Não houve diferença significativa no GET entre RQ usual e RQ obtido pela CI (+7,24, $p = 1$)

CONCLUSÃO

O ajuste do quociente respiratório pelo valor obtido no quociente alimentar levou a uma redução no gasto energético total dos idosos de -45 kcal.

Palavras-chave: água duplamente marcada;quociente alimentar;quociente respiratório.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Efeito preventivo do subproduto da bergamota (Citrus bergamia) sobre alterações vasculares e metabólicas em modelo experimental de obesidade

MARIA JÚLIA RIBEIRO; TAYNARA APARECIDA VIEIRA; NÚBIA ALVES GRANDINI; JORDANNA CRUZEIRO; CAMILA RENATA CORREIA CAMACHO.
UNESP, BOTUCATU - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

De acordo com o Ministério da Saúde brasileiro, um quarto dos adultos são diagnosticados com obesidade. Essa condição se deve ao desequilíbrio energético resultante da disparidade entre as calorias consumidas e expendidas, decorrente predominantemente da dieta ocidental, rica em carboidratos simples e gorduras saturadas. Além do comprometimento físico, a obesidade desencadeia alterações vasculares e metabólicas, como hipertensão arterial sistêmica, dislipidemia e hiperglicemia, que aumentam o risco de doenças crônicas. Estudos têm buscado estratégias para prevenir o desenvolvimento dessas comorbidades, como o uso de compostos antioxidantes presentes nos alimentos. O subproduto da bergamota (B) (Citrus bergamia), rico em tais compostos, é comumente descartado pela indústria farmacêutica após a extração do óleo essencial, porém, devido a sua composição, está sendo estudado na prevenção de complicações causadas pela obesidade. Dito isso, o objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito preventivo do subproduto da bergamota sobre o desenvolvimento de alterações vasculares e metabólicas em modelo experimental de obesidade.

MÉTODOS

Foram utilizados 24 ratos Wistar distribuídos em 4 grupos recebendo: dieta controle + veículo (C, n=6), dieta controle + B (C+B, n=6), dieta rica em açúcar e gordura + veículo (HSF, n=6) e dieta rica em açúcar e gordura + B (HSF+B, n=6), por 20 semanas. O subproduto da bergamota e o veículo (água) foram administrados por gavagem na dose de 250 mg/kg/dia. Ao fim do experimento foram avaliados: índice de adiposidade (IA), pressão arterial sistólica (PAS), glicemia e os níveis plasmáticos de triglicérides (TG). Os dados foram comparados por ANOVA Two way com post-hoc de Tukey. Valores de $p<0,05$ foram considerados estatisticamente significativos. Este trabalho foi aprovado pela Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA) da Faculdade de Medicina de Botucatu, sob número 1337/2019.

RESULTADOS

O grupo HSF apresentou diferença significativa para todos os marcadores utilizados em relação ao grupo C, caracterizando a presença da obesidade e das alterações metabólicas induzidas por uma dieta rica em açúcar e gordura. Já o grupo HSF+B apresentou diminuição dos níveis de IA (HSF+B: 6,02±1,68 vs. HSF: 8,20±1,67, p=0,010), PAS (HSF+B: 136±9,45 vs. HSF: 148±11,1, p=0,016) e TG (HSF+B: 52,5±12,2 vs. HSF: 123±21,8, p<0,001) em comparação com o grupo HSF.

CONCLUSÃO

O subproduto da bergamota atuou positivamente na prevenção das alterações vasculares e metabólicas em modelo experimental de obesidade, podendo ser um possível adjuvante na prevenção dessas comorbidades.

Palavras-chave: Dieta ocidental;Antioxidantes;Doença crônica.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Efeitos da restrição do consumo de alimentos ultraprocessados sobre a função autonômica em indivíduos com obesidade submetidos a restrição calórica

DÉBORA CAVALCANTE FERRO[1]; RODRIGO TENÓRIO LINS CARNAÚBA[1]; ANDRÉ EDUARDO DA SILVA JÚNIOR[2]; MATEUS DE LIMA MACENA[2]; NASSIB BEZERRA BUENO[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS (UFAL), MACEIÓ - AL - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O elevado consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) apresenta uma forte associação com a obesidade. Entre as alterações metabólicas provocadas pela obesidade, há uma maior ativação do sistema nervoso simpático, representativo de um desbalanço no sistema nervoso autônomo. A variabilidade da frequência cardíaca (VFC) é um método não invasivo de avaliar o balanço autonômico por parâmetros de domínio de tempo, frequência e não-lineares. O objetivo deste estudo foi avaliar o impacto gerado pela restrição do consumo de AUP na função autonômica em indivíduos com obesidade submetidos a restrição calórica.

MÉTODOS

Ensaio clínico aleatório, paralelo, com dois braços de investigação, com duração de 6 meses. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 56625522.0.0000.5013). Foi realizado no Laboratório de Nutrição e Metabolismo. Foram incluídos indivíduos de ambos os sexos, adultos (19-60 anos), com desejo de perder peso, peso estável há pelo menos um mês e com obesidade (2 dos 3 critérios: índice de massa corporal entre 25 e 40 kg/m2, circunferência da cintura ≥ 88 cm para mulheres e ≥ 102 cm para homens e percentual de gordura corporal > 35% para mulheres e > 25% para homens). Os participantes foram aleatorizados em dois grupos, grupo controle no qual recebia restrição calórica genérica, ou grupo intervenção que recebia restrição calórica genérica associada a restrição de AUP em 5% das calorias totais. A VFC foi registrada com o uso do cardiofrequencímetro (Polar, H10, São Paulo, Brasil), por 5 minutos e os dados incluídos no Kubios HRV Standard v. 3.5.0. Foram analisados o RMSSD, um parâmetro representativo da atividade parassimpática, e a razão LF/HF, que reflete o balanço entre a atividade simpática e parassimpática. Realizou-se análises de variância mista, para avaliar as variáveis da função autonômica em relação ao momento e ao grupo, e teste t para amostras independentes para avaliar a perda de peso entre os grupos. Adotou-se um valor de α de 5% em todas as análises.

RESULTADOS

Foram avaliados 40 indivíduos, sendo 20 em cada um dos grupos. No momento da inclusão, a média dos índices de RMSSD e LF/HF foram, respectivamente, 65,83 ± 62,14

ms e 1,37 ± 1,31 para o grupo controle e 55,94 ± 29,08 ms e 0,86 ± 0,66 para o grupo intervenção. Após 6 meses de intervenção uma média de perda de peso de 0,50% ± 3,49 para o grupo controle e 1,87% ± 4,32 para o grupo intervenção, sem diferença entre grupos (p = 0,27). Também não foram encontradas diferenças entre grupos para o índice RMSSD (70,24 ± 66,13 ms vs. 61,40 ± 37,05 ms; p = 0,60) e para o LF/HF (1,53 ± 1,46 vs. 1,45 ± 1,95; p = 0,88).

CONCLUSÃO

Não houve diferença estatística nas variáveis que avaliaram o balanço autonômico entre os grupos, de modo que a restrição de alimentos ultraprocessados, por si só, não parece causar impacto neste parâmetro. Contudo, as mudanças apresentadas podem ser decorrentes apenas da perda de peso apresentada em ambos os grupos.

Palavras-chave: Alimentos Ultraprocessados;Dietoterapia;Obesidade;Perda de peso;Sistema Nervoso Autônomo.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Efeitos da suplementação oral com imunonutrientes nos linfócitos de pacientes com covid-19

ANDRE DA SILVA DOS SANTOS[1]; MAGNO CONCEIÇÃO DAS MERCES[1]; JANAÍNA DE OLIVEIRA CASTRO[1]; CLAUDEONE VIEIRA SANTOS[1]; ARTHUR PINTO SILVA[1]; RODRIGO FERNANDES WEYLL PIMENTEL[2]. 1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A cascata pró-inflamatória ocasionada pela infecção pelo SARS-CoV-2 parece promover linfopenia e disfunção linfocitária o que pode aumentar o risco de contração de infecções secundárias, choque séptico e disfunção de múltiplos órgãos. Levando em consideração a reação inflamatória gerada pela COVID-19, o presente trabalho teve como objetivo avaliar como o uso de suplementos orais com imunonutrientes (ômega 3, arginina e nucleotídeos) influenciam nos linfócitos de pacientes com COVID-19.

MÉTODOS

Em um hospital especializado no atendimento a pacientes diagnosticados com COVID-19 em Salvador, Bahia. Ocorreu um ensaio clínico, longitudinal, prospectivo, analítico, controlado, randomizado, duplo-cego. Onde os pacientes foram randomizados para receber suplemento normocalórico hiperproteico padrão (controle) ou suplemento enriquecido com os imunonutrientes ácidos graxos ômega 3, nucleotídeos e arginina (experimento) na razão de 1:1, por um período de 07 dias. Todos os participantes incluídos aceitaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Os resultados deste trabalho são oriundos do ensaio clínico intitulado "Efeitos da Suplementação Oral com Imunonutrientes na Resposta Inflamatória em Pacientes com COVID-19" que foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o CAAE 31801820.0.0000.0057 e parecer nº 4.031.187. O ensaio clínico também foi registrado no Registro Brasileiro de Ensaios Clínicos (REBEC) sob o UTN nº U1111-1252-3270.

RESULTADOS

Nos 43 pacientes do estudo, a contagem de linfócitos em relação diferença entre a dosagem do nível sérico no dia da inclusão do estudo (D0) e após o período de uso dos suplementos no 8ª dia (D8) teve como resultado um aumento médio de linfócitos no grupo experimento (+ 367,5 céls./mm³) e uma redução desta dosagem no grupo controle (-282,8 céls./mm³). Apesar disto, não houve significância estatística quando comparado as diferenças das médias entre os grupos. Os resultados referentes a eficácia da dieta com imunonutrientes em aumentar a contagem de linfócitos em 30% ou mais comparado com a mesma possibilidade com o uso da dieta controle, demonstrou que 11 (52,4%) participantes do grupo experimento elevaram as taxas linfocitárias enquanto 9 (40,9%)

daqueles que receberam dieta controle apresentaram o mesmo desfecho. Com isso, o uso de imunonutrientes mostrou-se representar 1,28 (IC 95% 0,67-2,45) mais risco de ampliar a quantidade destas células na corrente sanguínea quando comparado ao uso de suplemento padrão. Contudo, este resultado não apresentou significância estatística.

CONCLUSÃO

Em virtude dos fatos mencionados, o uso de suplemento oral enriquecido com imunonutrientes parece ser capaz de aumentar a contagem de linfócitos em pacientes com COVID-19. Auxiliando na melhor performance da recuperação desses pacientes hospitalizados e diminuindo a permanência e tempo de ocupação em leitos.

Palavras-chave: Nutrientes;Sistema Imune;Coronavírus.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Efeitos da suplementação prebiótica, probiótica e simbiótica na expressão gênica de bactérias da microbiota em ratos desnutridos

CLAUDIA CRISTINA ALVES[1]; NICOLE MARIA CAVALCANTE CANTO[1]; DAN LINETZKY WAITZBERG[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP), SANTOS - SP - BRASIL; 2. FACULDADE DE MEDICINA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Desnutrição causa alterações na composição microbiana intestinal (disbiose) e pode contribuir na progressão de diversas doenças. Prebióticos, probióticos e simbióticos podem modular a microbiota intestinal, melhorar a diversidade e abundância de bactérias benéficas. O objetivo do presente trabalho foi identificar modificações na expressão gênica de bactérias específicas presentes na microbiota intestinal de ratos desnutridos submetidos à suplementação de prebiótico, probiótico e simbiótico.

MÉTODOS

O presente projeto foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP) sob o parecer CEUA nº 2803270219. Ratos machos adultos (N=72) divididos em 2 grupos segundo o estado nutricional (EN) [Nutridos (n=36) e Desnutridos (n=36)]. Animais desnutridos consumiram 30-40% menos ração que os animais nutridos. No 10º dia de experimento, foram subdivididos em 8 grupos: Grupos Controles [NC e DNC]: Dieta oral padrão (DO) + gavagem (Gv) com água; Grupos prebióticos [NPRE e DNPRE]: DO + 1 grama do prebiótico (Frutooligossacarídeo) via Gv; Grupo probiótico [NPRO e DNPRO]: DO + 0,5g Probiótico (*Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus casei, Lactococcus lactis, Bifidobacterium lactis, Bifidobacterium bifidum*) via Gv; Grupos simbióticos [NSIM e DNSIM]: DO + Simbiótico (1g do prebiótico + 0,5g probiótico) via Gv. No 25º dia de experimento (15º dia de suplementação) os ratos foram eutanasiados e coletadas amostras de fezes para analisar a expressão gênica por meio de PCR em tempo real de alguns gêneros de bactérias presentes na microbiota fecal. Para todos os dados obtidos foram realizados testes estatísticos com análise de variância, considerando $p < 0,05$.

RESULTADOS

LACTOBACILLUS SPP (p<0,03): N > DN, independente da suplementação. Grupos PRE e SIM > C e PRO, independente do EN. *BIFIDOBACTERIUM SPP (p=0,005):* NPRE e NSIM > NC e NPRO e NPRO > DNPRO. Na desnutrição, DNPRE e DNSIM > DNC e DNPRO. *AKKERMANSIA MUCINIPHILA (P=0,008):* NPRE > NC e NSIM. Na desnutrição, DNPRE e DNSIM > DNPRO. *FAECALIBACTERIUM PRAUSNITZII (P=0,0001):* NC, NPRO e NSIM > NPRE; NPRO e NSIM > DNPRO e DNSIM. Na desnutrição, DNC > DNPRE, DNPRO e DNSIM e DNPRO > DNPRE e DNSIM.

BACTEROIDES SPP (P=0,008): NPRE < NC e NPRO e NPRO > DNPRO. Na desnutrição, DNPRE, DNPRO e DNSIM < DNC. *CLOSTRIDIUM SPP (P<0,001):* NPRE < NPRO e NSIM e NPRO > DNPRO. Na desnutrição, DNPRE e DNPRO < DNC e DNPRO < DNSIM. *RUMINOCOCCUS GNAVUS (p<0,03):* N > DN, independente da suplementação. Animais PRO > C, independente do EN.

CONCLUSÃO

As suplementações PRE e SIM modularam beneficamente a microbiota intestinal, de ratos nutridos e desnutridos, pois apresentaram os melhores resultados no aumento da expressão gênica de *Lactobacillus spp, Bifidobacterium spp* e *Akkermansia muciniphila* e diminuição na expressão de *Bacteroides spp* e *Clostridum spp*.

Palavras-chave: Restrição alimentar;Biologia molecular;Microbioma;Prebiótico;Probiótico.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Efeitos de intervenções nutricionais no tratamento da Síndrome dos ovários policísticos: uma revisão sistemática

LAVÍNIA JAQUES TAVARES; BIANCA APARECIDA DE SOUSA; CAMILA MARIA DE MELO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, LAVRAS - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO: A Síndrome dos Ovários Policísticos (SOP) é o distúrbio endócrino mais comum entre mulheres em idade fértil, podendo evoluir para infertilidade anovulatória. Adequações no padrão alimentar e no estilo de vida dessas mulheres podem apresentam efeitos benéficos no tratamento da doença e contribuem para a melhora da qualidade de vida. O presente estudo tem como objetivo fazer um levantamento da literatura sobre os efeitos de estratégias nutricionais no tratamento da síndrome dos ovários policísticos. MÉTODOS: Para responder à seguinte questão de investigação: "Quais os efeitos das intervenções nutricionais na melhora dos sintomas da SOP em mulheres em idade fértil?, foi formulada a estratégia PICOS: População = mulheres em idade fértil com diagnóstico de SOP; Intervenção ou Exposição = intervenção dietética, estratégias nutricionais e suplementação no tratamento da SOP; Comparação = placebo ou estratégia nutricional combinada; Resultados = melhorias na sintomatologia, nos marcadores bioquímicos ou nos exames de imagem; Tipo de estudo = ensaios clínicos randomizados. A busca foi realizada nas bases de dados Pubmed, Scopus e Web of Science, no ano de 2023. Os critérios de elegibilidade foram: Intervenções ou estratégias nutricionais para tratamento da SOP, com mulheres com diagnóstico de SOP em idade fértil, que não fazem uso de anticoncepcionais orais, medicamentos hipoglicemiantes ou sensibilizadores de insulina.

RESULTADOS: A pesquisa inicial resultou em 4980 publicações. Após a triagem inicial por título e resumo, critérios de elegibilidade e duplicatas, 63 estudos foram selecionados para leitura completa. Esta etapa levou à exclusão de 54 estudos, restando nove estudos incluídos nessa revisão. As amostras dos estudos variaram entre 14 e 92 participantes, com idades entre os 15 e 48 anos. Todos os estudos eram ensaios clínicos randomizados controlados. Os estudos avaliaram estratégias dietéticas ou nutricionais, adequação de estilo de vida e suplementação de vitaminas, minerais e compostos alimentares. A duração da intervenção variou de 8 a 12 semanas, sendo que seis (66,6%) estudos tiveram duração de 12 semanas. Quatro (44,4%) estudos resultaram em redução do peso corporal, cinco (55,5%) obtiveram melhora na sensibilidade à insulina, seis (66,6%) tiveram alterações positivas na relação de hormônios sexuais, três (33,3%) reduziram proteína C-reativa (PCR), dois (22,2%) obtiveram redução do hirsutismo e dois (22,2%) observaram aumento da frequência menstrual. CONCLUSÃO: Em mulheres em idade fértil com SOP, estratégias nutricionais, mudança do estilo de vida e suplementação de diferentes compostos são efetivos para o tratamento da doença.

Palavras-chave: Síndrome do Ovário Policístico;dieta;saúde.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Efeitos do consumo de kefir durante a lactação por ratas Wistar na saúde intestinal da prole no período neonatal

THAÍS COSTA DE ALMEIDA; JULIANA PEREIRA COSTA MIRANDA; YASMIN NEVES VIEIRA SABINO; POLIANA GUIOMAR DE ALMEIDA BRASIEL; SHEILA CRISTINA POTENTE DUTRA LUQUETTI; ALESSANDRA BARBOSA FERREIRA MACHADO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, JUIZ DE FORA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A lactação é um período crítico do desenvolvimento neonatal, fundamental na formação da microbiota intestinal (MI) da prole. A MI é responsável pela produção de ácidos graxos de cadeia curta (AGCC), os quais desempenham um importante papel na manutenção da saúde intestinal. O consumo de probióticos, especialmente durante a lactação, têm demonstrado efeitos positivos na microbiota de recém-nascidos, bem como na manutenção da integridade intestinal. Esse estudo visa determinar o impacto do consumo materno de kefir, um alimento probiótico, associado à superalimentação, na saúde intestinal da progênie, através da avaliação de parâmetros histológicos e de AGCC.

MÉTODOS

Trata-se de um ensaio experimental, aprovado pela CEUA da Pró-reitoria de Pesquisa da UFJF (nº21/2016), em que ratas Wistar lactantes e seus filhotes foram divididos em quatro grupos: ninhada normal (NL), ninhada normal kefir (KNL), ninhada reduzida (SL) e ninhada reduzida kefir (KSL), dependendo do tamanho da prole (10 ou 3) e o consumo de probiótico. Os ratos foram alimentados diariamente por gavagem com ração comercial + água (NL e SL) ou ração comercial + probióticos ($1,0 \times 10^8$ UFC/mL). A quantificação das concentrações dos AGCC foi realizada por meio de cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC), de acordo com a curva padrão dos ácidos acético, propiônico e butírico. Para a análise histológica, os tecidos colônicos foram fixados em formol e após processamento, foram preparadas lâminas em seções de 4 μm, que foram coradas com hematoxilina e eosina.

RESULTADOS

A análise morfométrica das criptas intestinais nos grupos NL (15,58 ± 0,59 μm), KNL (17,38 ± 1,65 μm), SL (18,62 ± 2,14 μm) e KSL (18,5 ± 2,5 μm) não evidenciou diferenças estatisticamente significativas entre os grupos. O AGCC mais abundante nas fezes da prole foi o acetato (62,18 ± 5,09 μmol/g), seguido por propionato (32,2 ± 4,81 μmol/g) e butirato (22,15 ± 3,69 μmol/g), nos quatro grupos. Os grupos que receberam kefir (KNL e KSL) apresentaram maior concentração de butirato, o acetato foi mais abundante no grupo KSL e o propionato foi mais abundante no grupo NL. Entretanto,

nenhuma diferença estatística significativa foi observada na concentração de AGCC entre os tratamentos.

CONCLUSÃO

Neste trabalho, observou-se uma homogeneidade na estrutura morfológica das criptas intestinais sob as diferentes condições experimentais, e ausência de diferenças significativas nos padrões de AGCC. No entanto, é importante ressaltar que o período avaliado neste estudo foi de apenas 21 dias e que processos metabólicos complexos e interações microbiota-hospedeiro podem demandar um período mais extenso para se estabelecerem. Assim, os resultados destas análises sugerem a necessidade de investigações a longo prazo para a compreensão completa dos efeitos do kefir na saúde intestinal da prole.

Palavras-chave: Microbiota Intestinal;Ácidos graxos de cadeia curta;Probiótico;Histologia.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

EFEITOS DOS PADRÕES ALIMENTARES NA MICROBIOTA INTESTINAL HUMANA

LUCIA LEITE LAIS; MATEUS PONTES SILVA; THAIS ALVES CUNHA; KARLA MÔNICA DANTAS COUTINHO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, NATAL - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A microbiota intestinal (MI) é responsável por diversas funções que possibilitam a homeostase corporal. Sua colonização ocorre desde o nascimento e varia até a senescência. A MI é composta por diversos microrganismos, com predominância de bactérias. A dieta é um dos principais fatores moduladores da MI humana, mas ainda escassez de trabalhos que compilem dados dos efeitos dos padrões alimentares sobre a MI. Este estudo objetivou elaborar uma revisão sobre os efeitos das dietas do mediterrâneo, ocidental, d*ietary approaches to stop hypertension* (DASH), l*ow carbohydrate (low carb),* cetogênica e vegetariana/vegana na MI humana.

MÉTODOS

Foi realizado uma revisão narrativa, constituída por estudos observacionais e ensaios clínicos publicados entre 2019 e 2023, indexados no PubMed/MEDLINE e sem restrição de idiomas. Para a busca, foram utilizadas equações com termos MeSH (*"gastrointestinal microbiome", "gut microbiota", "feeding patterns", "mediterranean diet", "western diet", "DASH diet", "low carbohydrate diet", "ketogenic diet", "vegetarian/vegan diet")* e operadores booleanos "*and" e "or*".

RESULTADOS

Os 1.148 artigos identificados inicialmente foram triados segundo os critérios de elegibilidade e geraram, ao final, 12 artigos incluídos na revisão. Os estudos ocorreram em diferentes países, com predominância dos EUA (n=3), e a maioria deles avaliaram os efeitos das dietas mediterrânea (n=3) e vegetariana/vegana (n=3). Nenhum estudo incluído avaliou a dieta DASH. A dieta ocidental ocasionou efeitos negativos à MI, caracterizados pelo aumento de bactérias do gênero Firmicutes e redução na diversidade e riqueza bacteriana. Esses efeitos estão associados a doenças cardiovasculares e inflamatórias. A dieta *low carb* apresentou resultados conflitantes entre os estudos. A dieta cetogênica parece estar relacionada à diminuição da razão Firmicutes/Bacteroidetes, especialmente quando *whey protein* ou proteínas vegetais são as principais fontes proteica da dieta. Os outros padrões alimentares (dieta do mediterrâneo e dieta vegetariana/vegana) tiveram efeitos benéficos na MI, associado principalmente ao alto consumo de fibras provenientes da ingestão de frutas, verduras e legumes, possibilitando a redução da razão Firmicutes/Bacteroidetes, aumento de bactérias do gênero Akkermansia e maior produção de ácidos graxos de cadeia curta (AGCC).

CONCLUSÃO

Embora existam vários fatores moduladores da MI humana, a dieta é o principal fator responsável por mudanças diretas e imediatas na sua composição. Os padrões alimentares geram diferentes efeitos na MI. Efeitos positivos foram observados com as dietas do mediterrâneo, vegetariana/vegana e *low-carb*, se a fonte proteica desta última for vegetal ou *whey protein*. Efeitos negativos foram observados com a dieta ocidental. Sugere-se que mais estudos sejam realizados nessa temática, incluindo a investigação da dieta DASH na MI.

Palavras-chave: Dieta;Comportamento Alimentar;Microbioma gastrointestinal;Disbiose.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Efeitos do Tribulus terrestris na função sexual feminina durante o climatério e menopausa

LEANDRO RODRIGUES DA CUNHA; MARCIA SUZANA JOCHIMS DO AMARAL; GEOVANA DO NASCIMENTO FARIAS. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A menopausa é uma fase em que ocorrem diversas modificações no corpo, na saúde, no estado psicológico e na sexualidade de mulheres. Alterações relacionadas à diminuição do desejo sexual podem repercutir na qualidade de vida em diversos aspectos como autoestima e relacionamentos. O *Tríbulus Terrestris* atua na melhora de sintomas relacionados à diminuição de desejo sexual. O objetivo desse trabalho foi avaliar o efeito da suplementação do fitoterápico *Tribulus terrestris* na função sexual em mulheres no climatério e menopausa**.**

MÉTODOS

Foi realizado um ensaio clínico, duplo cego com 30 mulheres no climatério e menopausa na cidade de Brasília-DF. Participantes voluntárias caracterizadas clinicamente em pós-menopausa. Após explanação sobre as etapas da pesquisa e assinatura do TCLE – Termo de consentimento Livre e Esclarecido, aplicou-se o questionário inicial validado e reconhecido para língua portuguesa, FSFI – Índice de Função Sexual Feminina. Posteriormente as participantes receberam um frasco codificado aleatoriamente, (duplo-cego randomizado) contendo 750mg de placebo ou do fitoterápico *Tribulus terrestris* e orientações para ingestão de 1 cápsula ao dia durante 30 dias. Ao final do período aplicou-se novamente o questionário FSFI. Para análise estatística entre os grupos placebo e *Tríbulus terrestris* utilizou-se o teste Mann-Whitney e para a avaliação das diferenças intrapessoais, utilizou-se o teste de Wilcoxon com nível de significância de 0.05. O estudo foi previamente aprovado pelo parecer n. 2.541.028 do Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Unieuro

RESULTADOS

A amostra foi composta inicialmente por 30 mulheres elegíveis a participar da pesquisa, entretanto, 5 (cinco) participantes foram excluídas por motivo de descontinuarem o protocolo por efeitos adversos. A média de idade das participantes finalistas foi de 51,68 anos. Após trinta dias de intervenção o fitoterápico *Tribulus terrestris* mostrou-se efetivo em 4 dos 6 domínios que compõem a função sexual, notadamente desejo ($p=0.0073$), excitação ($p=0.002$), lubrificação ($p=0.0005$) e orgasmo ($p=0.015$), indicando uma possível atuação do fitoterápico nos domínios ligados à libido feminina. Nos domínios Satisfação ($p=0.48$) e Dor ($p=0.19$), os resultados não indicaram uma

melhora significativamente estatística, podendo estes resultados esatrem ligados às mudanças urogenitais comuns na fase do climatério e menopausa.

CONCLUSÃO

A administração do fitoterápico *Tribulus terrestris*, em mulheres no climatério e menopausa foi efetivo em termos de melhora da função sexual durante o período estipulado. Foi constatada significativa melhora da função sexual em mulheres no climatério e menopausa em vários domínios estudados

Palavras-chave: Climatério;Função sexual;Menopausa.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Efetividade da ação orientadora ética-disciplinar em Minas Gerais

ELISA ALVES DIAS E ÁLVARES; LAÍS MAIA RESENDE; NELIA SANTANA SANTOS CABRAL; VANESSA FELDMANN. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 9ª REGIÃO (CRN-9), BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O novo Código de Processamento Ético-Disciplinar de nutricionista e de técnico em nutrição e dietética, instituído pela Resolução CFN nº 705/2021, trouxe como inovação a possibilidade de o Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) realizar ação orientadora ético-disciplinar nos casos de denúncias que apontam indícios de infrações de menor potencial ofensivo, sem a abertura de processo ético-disciplinar. Esta alternativa está diretamente relacionada à finalidade da entidade de orientar o exercício da profissão, prevista na Lei 6.583/1978, além de proporcionar que os esforços para instauração, instrução e julgamento de processos ético-disciplinares sejam direcionados para casos mais graves. A orientação do denunciado pode ser realizada por notificação ou presencial, em reunião realizada fisicamente ou virtualmente. Neste cenário, objetivou-se avaliar a efetividade das ações orientadoras ético-disciplinares, realizadas pelo CRN-9, nos primeiros 18 meses de vigência da Resolução CFN 705/2021, no estado de Minas Gerais.

MÉTODOS

Trata-se de estudo transversal e descritivo, cujos dados foram obtidos nos arquivos do Conselho Regional de Nutricionistas da 9ª Região (CRN-9), no período de julho de 2022 a dezembro de 2023. Foram levantadas informações sobre: quantidade de denúncias recebidas, quantidade de ações orientadoras ético-disciplinares realizadas, arquivamento de processos de apuração de denúncia após a realização de ação orientadora ético-disciplinar e incidência de novas denúncias.

RESULTADOS

Foram analisados dados de 105 denúncias de natureza ético-disciplinar, recebidas pelo CRN-9 no período estudado. Foi realizada ação orientadora ética-disciplinar por notificação para 48 denúncias (45,7%) e houve o arquivamento do processo de apuração de denúncia em 33 casos (68,8%). A orientação por reunião virtual foi o encaminhamento escolhido para 18 denúncias (17,1%), tendo sido realizadas 5 reuniões, com o arquivamento de 3 casos (60,0%). Outros encaminhamentos diferentes de ação orientadora foram dados a 31 processos (29,5%) e 8 denúncias (7,6%) estão em fase de apuração. Das denúncias recebidas neste período, foi observado que apenas duas denúncias eram referentes a profissionais já orientados, sendo que em apenas um caso foram identificadas infrações (1,9% dos casos com orientações).

CONCLUSÃO

As ações orientadoras ético-disciplinares, seja por notificação ou reunião, demonstraram efetividade de pelo menos 60%. E a incidência de novas infrações denunciadas a profissionais já orientados foi muito baixa. Esses dados indicam que a implementação das ações orientadoras ético-disciplinares para casos de infrações de menor potencial ofensivo, que correspondem a mais de 60% do total de denúncias, está sendo efetiva para a resolução de muitos casos e em curto período de tempo. A ausência de infrações assegura à sociedade uma prestação de serviços ética e de mais qualidade.

Palavras-chave: Nutricionistas;Denúncia;Ética.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Efetividade da terapia nutricional na melhora de comportamentos característicos de crianças diagnosticadas com transtorno do espectro autista.

CYNTIA ERTHAL LEINIG[1]; LAURA MARCONDES DE MOURA[1]; MARISA VITÓRIA GONÇALVES[2]; REBECCA LIN CHENG[1]. 1. PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ, CURITIBA - PR - BRASIL; 2. PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ, ´CURITIBA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Transtorno do Espectro Autista (TEA) caracteriza-se como um transtorno de neurodesenvolvimento determinado por déficits na comunicação e interação social, bem como padrões restritos e repetitivos. Estima-se que sua prevalência esteja aumentando globalmente, com uma incidência maior em meninos, e seu diagnóstico é baseado em sinais de problemas no desenvolvimento. Crianças com TEA também apresentam seletividade alimentar, preferindo certas cores, sabores ou texturas de alimentos, podendo levar a deficiências nutricionais. O manejo nutricional desempenha papel crucial no apoio a essas crianças. O objetivo dessa pesquisa é analisar a efetividade da terapia nutricional na melhora dos comportamentos característicos em crianças com TEA.

MÉTODOS

Esse estudo é caracterizado como uma revisão integrativa de literatura, na qual foram utilizadas as bases eletrônicas *Scientific Eletronic Library Online* (SciELO), *PubMed*, *Google Acadêmico* e Periódicos CAPES, abrangendo artigos datados dos últimos 10 anos. Foram incluídos estudos clínicos randomizados e caso controle que abordaram as temáticas presentes na questão norteadora, elaborada com base na estratégia PVO (População, Variável, Desfecho), sendo "Qual a efetividade da terapia nutricional na melhora dos comportamentos característicos de crianças com TEA". Tendo como descritores "Transtorno do Espectro Autista"; "terapia nutricional"; "dietoterapia"; "dieta"; "seletividade alimentar"; "comportamento alimentar"; "crianças"; "comportamento infantil"; "*Autism Spectrum Disorder*"; "*nutritional therapy*"; "*diet therapy*"; "*diet*"; "*food selectivity*"; "*eating behavior*"; "*child*"; "*childish behaviour*". Foram excluídos artigos duplicados, de opinião, revisões, estudos que envolviam adultos ou adolescentes e estudos de coorte.

RESULTADOS

Foram considerados 7 artigos elegíveis após a aplicação dos critérios de inclusão e exclusão Foi possível observar que o padrão alimentar de crianças com TEA é baseado principalmente em alimentos de risco, com baixo consumo de alimentos protetores tendo, como consequência, maior prevalência de sobrepeso e obesidade, bem como deficiência de micronutrientes importantes. A dieta isenta de glúten não demonstrou papel

significativo na melhora dos comportamentos característicos das crianças, entretanto, estudos envolvendo a suplementação de probióticos, ômega 3 e ácido fólico mostraram-se relevantes na melhora desses comportamentos.

CONCLUSÃO

Os achados deste estudo indicam que a terapia nutricional desempenha papel importante na melhora do comportamento em crianças com TEA. O uso de probióticos, ômega 3 e a suplementação de vitaminas emergem como estratégias promissoras para regular a microbiota e reduzir sintomas gastrointestinais, melhorando assim o comportamento e a qualidade de vida das crianças com TEA. No entanto, a necessidade de estudos mais aprofundados é evidente, visando aprimorar a abordagem dos nutricionistas e a prática clínica nessa área.

Palavras-chave: Autismo;Terapia nutricional;Seletividade alimentar.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Eficácia das intervenções nutricionais no tratamento da neuropatia diabética periférica: uma revisão integrativa

YGOR CAVALCANTI AQUINO; HELRY COSTA DA SILVA; BEATRIZ DE SOUZA LIMA; MARIA CLAUDIANA BEZERRA DA SILVA NETA. UNI-RN: CENTRO UNIVERSITÁRIO DO RIO GRANDE DO NORTE, NATAL - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Diabetes Mellitus (DM) afeta atualmente 537 milhões de pessoas globalmente, sendo uma das principais causas da Neuropatia Diabética (ND), com destaque para a neuropatia diabética periférica (NDP). Esta última, caracterizada por lesão difusa e progressiva das fibras nervosas, é a complicação crônica mais prevalente em pacientes com DM, impactando cerca de 50% dos indivíduos ao longo da progressão da doença. A compreensão das causas, consequências e intervenções terapêuticas, especialmente no âmbito nutricional, é crucial para melhorar a qualidade de vida e minimizar os efeitos dessa condição. O objetivo deste estudo é revisar evidências científicas sobre intervenções nutricionais no tratamento de pacientes com NDP.

MÉTODOS

Realizou-se uma revisão integrativa da literatura de abordagem qualitativa, exploratória e descritiva, visando sistematizar informações sobre intervenções nutricionais na NDP. O processo envolveu seis fases, incluindo a identificação do tema, critérios de exclusão, definição de informações, análise dos estudos, interpretação dos resultados e apresentação da revisão. A pergunta norteadora foi: "O que retratam as publicações sobre intervenções nutricionais na neuropatia diabética periférica?". A busca ocorreu em bases como LILACS, SciELO, PubMed e ScienceDirect, utilizando descritores em português e inglês. O levantamento bibliográfico ocorreu entre fevereiro e abril de 2023, abrangendo estudos dos últimos 10 anos.

RESULTADOS

Após a exclusão de 157 estudos com base nos critérios previamente estabelecidos, 12 artigos foram pré-selecionados, dos quais 3 foram posteriormente excluídos por não responderem a pergunta norteadora. Assim, 9 artigos foram selecionados e analisados sendo classificados de ‘’A’’ a ‘’I’’ para melhor organização na discussão, que foi interpretada à luz da literatura científica pertinente.
Os estudos foram organizados tematicamente, destacando que a suplementação de vitaminas B1, B12, D, E, ômega-3, ácido alfa-lipóico e acetil L-carnitina pode reduzir sintomas da NDP e melhorar a qualidade de vida. O controle glicêmico rigoroso é fundamental, mas intervenções complementares oferecem benefícios adicionais. Instrumentos como escores de sintomas, estudo de condução nervosa e escalas visuais

foram utilizados na avaliação da NDP. Destacam-se resultados, como a eficácia da vitamina D na melhoria da neuropatia periférica em pacientes com DM tipo 2. Contudo, é crucial realizar mais estudos controlados para confirmar a eficácia e benefícios clínicos da suplementação.

CONCLUSÃO

Embora nenhuma droga isolada tenha se mostrado completamente eficaz, intervenções nutricionais, especialmente a suplementação de vitaminas, desempenham papel crucial no tratamento e melhoria da qualidade de vida dos pacientes com NDP. A necessidade de mais estudos controlados é ressaltada para validar a eficácia clínica dessas intervenções.

Palavras-chave: Neuropatia Diabética;Diabetes Mellitus;Tratamento;Intervenções Nutricionais.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Elaboração de protocolo técnico – científico para assistência nutricional e dietoterápica em lactário hospitalar

KARINE LOPES DA ROCHA[1]; SILVIA REGINA MAGALHÂES COUTO GARCIA[1]; SIMONE DE PINHO FERREIRA AZEVEDO[2]; ALINE GOMES DE MELLO DE OLIVEIRA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO (UFRJ), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. INSTITUTO FERNANDES FIGUEIRA/FIOCRUZ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O sistema CFN/CRN desenvolveu a Política Nacional de Fiscalização (PNF) para nortear os nutricionistas na atuação profissional em diversas áreas entre elas na assistência nutricional e dietoterápica em lactário hospitalar. Ao nutricionista atuante nesta área cabe desenvolver, adequar e supervisionar todas as atividades neste setor para manter segurança nutricional e microbiológica das preparações. O objetivo deste estudo é desenvolver protocolo técnico-científico para orientar ações de nutricionistas que atuam na assistência nutricional e dietoterápica em lactário hospitalar.

MÉTODOS

Estudo metodológico e descritivo com ampla busca bibliográfica no período de 2021 a 2024 de legislações vigentes nas bases de dados da ANVISA, Ministério da Saúde, CRN/CFN, sendo consultados instrumentos direcionados ao controle higiênico e sanitário, e processamento de alimentos, incluindo as Resoluções CFN n° 600/18 e nº 527/13, que define as áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, e sobre a PNF, respectivamente, além de estudos científicos na LILACS, SCIELO e PUBMED nos idiomas português, inglês e espanhol. Os descritores utilizados foram: conselhos de fiscalização, fiscalização, política de fiscalização, contaminação, fórmulas infantis, lactário, protocol, checklist. Estudo aprovado pelo comitê de ética em pesquisa (CEP) no dia 15 de dezembro de 2022 com número de certificado de apresentação para apreciação ética (CAAE): 64871222.9.0000.5269.

RESULTADOS

O protocolo apresenta formato de lista de checagem, com as atribuições do nutricionista no lactário relacionadas com cada legislação pertinente às suas atividades apresentando cabeçalho e 93 itens de avaliação distribuídos em 13 blocos: Supervisão de protocolos técnicos; Planejamento, implantação, coordenação e supervisão das atividades; Elaboração e implantação do manuais técnicos; Realização de orientação nutricional; Estabelecimento da composição e identificação das fórmulas dietéticas; Especificação da aquisição de insumos; Interação com o Quadro Técnico; Promoção do aperfeiçoamento de funcionários; Elaboração de relatórios técnicos de não conformidades e ações corretivas; Planejamento e supervisão de instalações físicas, equipamentos e utensílios;

Interação com a equipe multiprofissional; Realização e divulgação de estudos e pesquisas; Participação do planejamento e supervisão de estágios. O protocolo é destinado aos fiscais do CRN e os itens podem ser avaliados em: “SIM”, se a atividade for desenvolvida pelo nutricionista, “NÃO”, se não for desenvolvida e não aplica “NA”, caso a atividade não puder ser desenvolvida no local em avaliação, com espaço para observações necessárias.

CONCLUSÃO

Espera-se que este protocolo seja instrumento norteador para a atuação do nutricionista no lactário, visto que ainda não há resolução específica, e auxiliar na política de fiscalização do órgão fiscalizador do exercício profissional. O protocolo ainda será submetido à validação de conteúdo e aparência.

Palavras-chave: Fórmulas infantis;Fiscalização;checklist.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Elaboração de um protocolo baseado em técnicas de autocompaixão para insatisfação corporal e comportamento alimentar

ALESSANDRA BEHAR RAMOS; DÉBORA VIÇOSA CARDOSO; CAROLINA GUERINI DE SOUZA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O padrão de beleza atual sustenta a busca contínua por um corpo magro e definido, favorecendo a insatisfação corporal habitualmente presente no sexo feminino. As dietas restritivas são abordagens nutricionais mais usadas para trabalhar questões com corpo e alimentação, mas se mostram um insucesso a longo prazo. A autocompaixão é uma abordagem que propõe ser mais gentil com a alimentação e corpo, sendo uma alternativa para essas questões. Ainda não são conhecidos protocolos com essa técnica para trabalhar dificuldades alimentares e imagem corporal. Assim, este estudo tem o objetivo a elaboração de um protocolo com técnicas de autocompaixão voltadas ao comportamento alimentar e insatisfação corporal.

MÉTODOS

Este protocolo faz parte de um estudo em andamento, denominado "Abordagem de autocompaixão x abordagem com dieta na insatisfação corporal e no comer disfuncional em mulheres adultas - um ensaio clínico randomizado", aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital de Clínicas de Porto Alegre sob o número 2022-0634 (CAAE: 67679423.0.0000.5327). A literatura base para confecção do protocolo foram os exercícios de autocompaixão propostos pelos autores Kristin Neff e Christopher Germer, no Manual de Mindfulness e Autocompaixão (2019), modificados para trabalhar questões específicas de imagem corporal e alimentação. Foram selecionados exercícios e vídeos que permitissem que as participantes repensem as suas relações com o corpo e alimentação de forma mais gentil e amorosa, a fim de terem práticas alimentares mais flexíveis e sem sofrimento. A construção do protocolo também levou em conta dados de estudos recentes sobre o insucesso de dietas restritivas, alta frequência de comportamento alimentar disfuncional, baixa apreciação corporal e insatisfação corporal presentes em mulheres.

RESULTADOS

O protocolo é constituído de oito encontros semanais, que podem ser em grupo ou individuais, para realização de forma presencial ou online. Em cada encontro são trabalhados a insatisfação e autocrítica corporal e o comportamento alimentar, especialmente em relação à alimentação emocional, descontrole alimentar e restrição alimentar autoimposta. Dentre estes temas, três têm como tema central a autobondade, três a atenção plena e dois a humanidade compartilhada, que são os pilares da

autocompaixão. As atividades possuem caráter interativo e proporcionam um ambiente para compartilhamento de experiências pessoais e acolhimento, além de reflexões fora do espaço do grupo. Parâmetros antropométricos e bioquímicos não são o foco dos encontros, mas podem ser melhorados como consequência das temáticas trabalhadas.

CONCLUSÃO

O protocolo elaborado apresenta-se como uma opção para trabalhar a relação com a alimentação e o corpo, em oposição à abordagem com dietas restritivas, comumente utilizadas. Sua efetividade está em avaliação e ainda depende dos resultados para discussão dos achados e aprimoramento de sua aplicação.

Palavras-chave: insatisfação corporal;comportamento alimentar;autocompaixão;protocolo.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Equações de predição para a Força de Preensão Manual em idosos comunitários

MARIA LUIZA AMORIM SENA PEREIRA[1]; MARLUS HENRIQUE QUEIROZ PEREIRA[1]; MARILIA CONCEIÇÃO DE SOUZA CACERES[1]; BRUNO KLECIUS ANDRADE TELES[1]; CAROLINA CUNHA DE OLIVEIRA[2]; ELIZABETE REGINA ARAUJO DE OLIVEIRA[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA, BARREIRAS - BA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, LAGARTO - SE - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, VITÓRIA - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Monitorar a capacidade funcional de pessoas idosas é fundamental, e a Força de Preensão Manual (FPM) é um marcador consolidado da funcionalidade nesse grupo etário. A FPM se relaciona com medidas de força de outros grupamentos musculares e pode ser considerada um indicador de força muscular global, além de estar associada à mortalidade precoce por todas as causas e outros desfechos adversos. Nesse sentido, para identificar precocemente alterações no status funcional, é necessário instrumentalizar os serviços de saúde para aferição e inclusão da medida nos protocolos de avaliação do idoso. Todavia, a depender do contexto, o dinamômetro utilizado para aferição da FPM pode não estar disponível. Assim, a utilização de equações preditivas pode ser uma alternativa para obter a estimativa da FPM. Isso posto, o objetivo deste estudo foi elaborar equações de predição da FPM em idosos comunitários da Atenção Primária à Saúde (APS).

MÉTODOS

Estudo transversal, com 316 idosos de 60 anos ou mais, atendidos na APS, em um município na região oeste da Bahia, Brasil. Por tratar-se de um estudo de desenvolvimento de modelo de predição, foi utilizado como documento orientador o *Transparent Reporting of a multivariable prediction model for Individual Prognosis Or Diagnosis* (TRIPOD). O cálculo amostral foi realizado considerando um nível de confiança de 95%, erro amostral de 5% e probabilidade do evento de 50%. Esta pesquisa foi submetida à apreciação ética, sendo aprovada sob o Parecer: 1.447.361/2016. Foi realizada Regressão Linear Múltipla (RLM) para a mão direita (FPMd) e esquerda (FPMe). As variáveis sexo, idade, peso, altura do joelho (AJ), circunferência do braço (CB), prega cutânea tricipital (PCT) e circunferência da panturrilha (CP), foram consideradas preditoras por serem facilmente obtidas na APS e significativamente relacionadas à FPM. A confiabilidade dos modelos foi testada internamente pelo diagrama de Bland-Altman.

RESULTADOS

A média da FPMd foi de 22,2 Kg (+7,7), enquanto da FPMe foi de 21,3 Kg (+7,3), significativamente maior entre os homens, que também apresentaram valores mais altos para peso, AJ, estatura e PCT. Após RLM, os modelos ajustados que apresentaram

melhores resultados para a FPMd [13,00 + 0,49 (AJ) - 0,27(idade) + 8,34 (sexo)], bem como para a FPMe [12,02 + 0,43 (AJ) - 0,22 (idade) + 7,80 (sexo)], foram compostos por idade, altura do joelho e sexo, que juntos explicaram mais de 50% da variação da FPM. Na avaliação da concordância entre a medida da FPM aferida e predita pelo modelo, houve concordância tanto para o lado direito, quanto para o lado esquerdo.

CONCLUSÃO

A variabilidade da FPM pode ser explicada pela idade, sexo e AJ, parâmetros simples e corriqueiramente utilizados na avaliação do idoso. O uso de equações preditivas para parâmetros como a FPM mostra-se uma opção com potencial para identificar problemas e viabilizar intervenções precoces, permitindo que atributos simples possam ser utilizados nessa estimativa.

Palavras-chave: Força de Preensão Manual;Idosos;Força Muscular;Modelos Lineares.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Estado nutricional antropométrico de adolescentes do Semiárido Paraibano

WALESKA FLORÊNCIO DE MACÊDO; HYRLLA DOS SANTOS BEZERRA CAVALCANTI; EMERSON BATISTA DE SOUTO; DAVID BRUNO MELO ARAÚJO; NILCIMELLY RODRIGUES DONATO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE, CUITÉ - PB - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Mudanças políticas, econômicas, sociais e culturais influenciaram no modo de vida da população brasileira nas últimas décadas. Por ser uma fase de transição da infância para a vida adulta, a adolescência é marcada pelas alterações no estilo de vida dos indivíduos, e consequentemente no corpo e no estado nutricional decorrentes em sua maioria de um consumo alimentar mais calórico e da falta da atividade física, com isso, o excesso de peso tem aumentado de forma significativa em adolescentes de todo o mundo e tem se tornado um problema de ordem pública, estima-se que pelo menos 340 milhões de adolescentes estão com obesidade. O objetivo deste trabalho foi analisar os indicadores antropométricos de adolescentes residentes do município de Cuité, Paraíba, Brasil.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo com abordagem quantitativa e delineamento transversal com amostra aleatória simples de adolescentes (10 a 19 anos) de ambos os sexos do município de Cuité, Paraíba, Brasil. O estado nutricional antropométrico foi obtido pelas medidas de peso corporal, estatura e circunferência da cintura (CC) e foram calculados o índice de massa corporal (IMC) e a relação cintura-estatura (RCE). Analisou-se esses indicadores através das classificações das curvas da "estatura para idade (E/I)", "IMC para idade (IMC/I)" e do "risco pela RCE". Os dados foram analisados pelo software livre JAMOVI, versão 2.3.24 para *Microsoft for Windows*.

RESULTADOS

Participaram do estudo 156 adolescentes, sendo 55,4% do sexo feminino, 69,4% não haviam finalizado os anos de estudos relacionados ao fundamental e 72,0% beneficiários do programa bolsa família. A média de peso corporal foi de 50,1kg (IC 95%: 48,1-52,1kg), a estatura foi 1,56 m (IC 95%: 1,55-1,58m), a CC de 74,2 cm (IC 95%: 62,4-86,0cm), o IMC 20,24kg/m² (IC 95%: 19,6-20,8kg/m²) e a RCE de 0,43cm (IC 95%: 0,42- 0,44cm). Em relação a estatura apenas 21,1% dos adolescentes se encontram adequados para a idade. Enquanto que 73,1% estão com IMC inadequado para idade, destes 46,8% estão com excesso de peso (sobrepeso e obesidade). Para o diagnóstico de gordura corporal e risco metabólico, os dados mostram que 86,5% dos adolescentes estão dentro dos pontos de corte determinados.

CONCLUSÃO

Nosso estudo apresenta dados alarmantes e que corroboram com a realidade nacional e mundial, em que grande parte da população adolescente apresenta um quadro de estado nutricional inadequado para a saúde e para o desenvolvimento humano. Além disto, destaca-se que mesmo os dados do RCE não sendo tão expressivos como do IMC, já é possível observar o risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis em parte da população estudada.

Palavras-chave: Antropometria;Avaliação Nutricional;Sobrepeso;Obesidade;Estilo de Vida.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Estado nutricional, apetite percebida, funcionalidade e risco de sarcopenia em idosos

SANDRA TAVARES DA SILVA[1]; SAYONARA TELLES FRANÇA DA CUNHA[1]; SÍLVIA MÁRCIA BITTENCOURT CAMPOS RIBEIRO[1]; MARIANA DE MELO CAZAL[2]. 1. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIREDENTOR/AFYA, ITAPERUNA - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA/CAMPUS GV, GOVERNADOR VALADARES - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Com o envelhecimento, é normal que ocorram diversas alterações no organismo, como a fisiológica, orgânica e metabólica, assim tornando a pessoa idosa mais susceptível, inclusive a mudanças no consumo alimentar, desde as escolhas até a digestão e absorção. O envelhecimento normalmente tem como consequência a perda involuntária e progressiva de massa muscular, também chamada de sarcopenia, o que compromete a funcionalidade, interferindo na execução de várias atividades de vida diária, afetando negativamente a qualidade de vida. Diante do crescimento dessa população, o objetivo deste trabalho foi avaliar a funcionalidade e o risco de sarcopenia, relacionando ao estado nutricional e a apetite percebida de idosos.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, submetido a avaliação na Plataforma Brasil e aprovado (CAAE: 48628721.6.0000.5648), no qual os dados foram coletados por meio de questionário online, com auxílio da ferramenta Google Forms. A coleta de dados foi realizada por meio de um roteiro de perguntas para identificação, o Índice de Katz, o Sarc-F e o Questionário Nutricional Simplificado de Apetite. Para a classificação do estado nutricional foi utilizado o Índice de Massa Corporal (IMC) e os pontos de corte específicos para idosos de acordo com o SISVAN (BRASIL, 2004). As análises estatísticas foram realizadas pelo programa SPSS 21.0, considerando $p<0,05$.

RESULTADOS

Participaram do estudo 31 idosos, com idade média de 71,29 anos (DP=8,65), sendo a maioria do sexo masculino (51,6%), com primeiro grau incompleto (64,5%) e casados (51,6%). O IMC médio foi de 25,47 Kg/m² (DP=4,15), e a maior parte dos idosos se apresentou com excesso de peso (47,1%), sendo sedentários (74,2%). Quanto à sarcopenia, a maioria não apresentou risco de sarcopenia (61,29%). Não houve diferença nos valores de IMC entre os indivíduos classificados com ou sem risco de sarcopenia (p=0,389). A avaliação do apetite mostrou que apenas dois indivíduos (6,45%) foram classificados com risco significativo de, pelo menos, 5% de perda de peso nos últimos seis meses. Os indivíduos que apresentaram risco nesse questionário também apresentaram risco de sarcopenia. Ao avaliar o grau de dependência dos idosos, a média

do índice de Katz foi de 0,76 (DP±1,69), sendo a maioria independente em todas as funções. Ao relacionar o estado nutricional e a classificação de Katz, não observamos idosos com baixo peso com dependência total a independência em uma a três funções. Não houve correlação entre os valores de IMC e o índice de Katz (rs=0,228; p=0,058).

CONCLUSÃO

A baixa prevalência de risco de sarcopenia e dependência pode ser justificado pela média de idade próxima a 70 anos e aos bons resultados no questionário sobre o apetite.

Palavras-chave: idosos;nutrição;consumo alimentar;sarcopenia.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Estado nutricional de crianças com microcefalia acompanhadas no ambulatório de pediatria de um Hospital Universitário de São Luís-MA

NAYRA ANIELLY CABRAL CANTANHEDE; JÉSSICA LUANNA CHAVES CASTRO; SUELI ISMAEL OLIVEIRA DA CONCEIÇÃO; ANA KARINA TEIXEIRA DA CUNHA FRANÇA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUIS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A microcefalia é uma anomalia congênita caracterizada pela redução do perímetro cefálico (< 2 desvios-padrões, levando em consideração tempo de gestação, sexo e idade). Crianças com essa condição podem apresentar restrição no crescimento intrauterino, baixo peso ao nascer, má ingestão alimentar pela dificuldade de deglutição, risco maior de desnutrição e Índice de Massa Corporal abaixo do esperado, contribuindo para o perfil de crianças com menos peso, estatura e perímetro cefálico durante o crescimento. Diante das complicações que a microcefalia por zika vírus possui para o estado clínico e nutricional dos paciente acometidos, o estudo tem como objetivo determinar o estado nutricional das crianças acometidas pela anomalia que são acompanhadas no ambulatório de pediatria do Hospital Universitário Materno Infantil da Universidade Federal do Maranhão (HUMI- UFMA).

MÉTODOS

Estudo descritivo com todas as crianças com diagnóstico de microcefalia associada ao zika vírus, atendidas entre os anos de 2022 e 2023 em ambulatório de nutrição do HUMI-UFMA. Foi realizada entrevista estruturada com os responsáveis e coletadas informações acerca das características demográficas, clínicas e antropométricas das crianças. Para a classificação do estado nutricional, utilizou-se dados de idade e peso que foram analisados pelo Anthroplus, classificando-as de acordo com a relação peso/idade, segundo as curvas da OMS, 2007. Foi realizada análise estatística descritiva, apresentada por meio de frequências absoluta e relativa. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética e pesquisa com número de parecer 6.293.813.

RESULTADOS

Foram atendidas 7 crianças acometidas pela microcefalia por zika vírus. Entre elas, a média de idade foi de 7±3,41 anos e havia apenas uma menina. Em relação ao estado clínico, além da microcefalia pelo zika vírus, 4 apresentavam paralisia cerebral, 3 epilepsia e 1 hiperplasia adrenal congênita; apenas 1 relatou não estar fazendo o uso de medicação e 3 relataram funcionamento irregular do intestino. Ademais, 1 apresentou seletividade alimentar; 3 possuíam ou já tiveram algum tipo de alergia alimentar, intolerância alimentar e 2 possuíam aversão alimentar; 3 perderam peso e 4 ganharam nos últimos 6 meses. Em relação ao consumo alimentar, 3 comiam sempre nos

mesmos horários, 3 sentiam fome e pediam pra comer e 1 precisava de incentivo para se alimentar. No que se refere ao estado nutricional das crianças atendidas, percebeu-se que entre as 7 crianças, apenas 1 se encontrava com peso adequado para idade; 2 crianças tinham baixo peso e 4 muito baixo peso.

CONCLUSÃO

Observou-se que apenas uma criança estava com peso adequado, e que a maior parte tinha peso abaixo ou muito abaixo do adequado para sua idade. Dessa forma, concluiu-se que a microcefalia por zika vírus é um fator que impacta negativamente o perfil clínico e nutricional das crianças.

Palavras-chave: Desnutrição;Crescimento;Zika vírus;Risco; Pacientes.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Estado nutricional de idosos com ileostomia atendidos em uma unidade de referência em Belém, Pará.

ANA BEATRIZ RIBEIRO QUEIROZ; SAMIRA CINDI MESQUITA NUNES; MELISSA DE OLIVEIRA ROCHA PIMENTEL; ANA PAULA ALBUQUERQUE SILVA; VANESSA VIEIRA LOURENÇO COSTA; MARÍLIA DE SOUZA ARAÚJO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A ileostomia consiste em um procedimento cirúrgico no qual é realizada uma abertura no íleo que é referente à porção final do intestino delgado. Após a cirurgia, o trânsito intestinal é desviado para fora do abdômen através do estoma criado. A confecção do estoma pode resultar em perdas da capacidade absortiva, tendo em vista, que no íleo ocorre a absorção de água, minerais e nutrientes. Logo a ressecção deste segmento reduz a área de absorção. Desse modo, pessoas com ileostomia podem se tornar suscetíveis a quadros de carências nutricionais e desnutrição quando não há a ingestão dos nutrientes de maneira adequada. Tal fator torna-se ainda mais agravante dentro da população idosa, que já lida com as alterações metabólicas do processo de envelhecimento. Assim, o presente trabalho tem por objetivo verificar o estado nutricional de idosos e avaliar se há algum comprometimento ou risco entre os indivíduos.

MÉTODOS

Estudo transversal com amostra de 9 idosos com ileostomia, atendidos de janeiro de 2023 a maio de 2023, na Unidade de Referência Especializada (URES) em Belém, Pará. Utilizou-se os parâmetros da Organização Pan-Americana de Saúde (2002) para classificação do Índice de Massa Corporal (IMC), já para a circunferência do braço (CB) e prega cutânea triciptal (PCT) utilizou-se a classificação de Blackburn e Thornton (1979). Para a área muscular do braço corrigida (AMBc) foi usada a referência de Frisancho (1980). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa através do Centro Universitário do Estado do Pará (CESUPA) n°3.761.150.

RESULTADOS

Dos indivíduos avaliados, constatou-se que a maioria (44,44%) estava com baixo peso segundo o IMC, seguido de quadros de eutrofia (22,22%) e obesidade (22,22%). Em relação à avaliação da CB, 44,44% dos idosos enquadram-se nos parâmetros de desnutrição. Ao avaliar-se a PCT, foi identificado a prevalência de desnutrição na amostra, representado por 55,56% dos pacientes. Já segundo análise da AMBc, a maioria população (44,44%) apresentou-se dentro dos parâmetros de normalidade, sem depleção de massa muscular.

CONCLUSÃO

O estudo evidenciou, de forma geral, que há prevalência de idosos com ileostomia em desnutrição segundos os parâmetros antropométricos utilizados, quanto à massa muscular foi identificado pela AMBc que a maioria não estava em depleção. Esses dados apontam a necessidade de maior atenção e fortalecimento de ações que promovam a intervenção nutricional preliminar à cirurgia, além de um acompanhamento periódico para essa faixa etária, visto que o estado nutricional comprometido pode levar o paciente a apresentar complicações à saúde e dificuldade na adaptação à estomia, em especial na fase de envelhecimento.

Palavras-chave: avaliação nutricional;estado nutricional;estomia;desnutrição.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Estado nutricional e fatores de risco cardiovascular em pessoas vivendo com HIV em tratamento com antirretrovirais.

JACKSON DE LIMA BERTONCELLI; LUCIANE COUTINHO DE AZEVEDO; RÁRICA ISIDÓRIO SAMPAIO FEITOSA DE MATOS VIEIRA. UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU, BLUMENAU - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Terapia Antirretroviral (TARV), fundamental no tratamento do Vírus da Imunodeficiência Humana (HIV), transformou o HIV de condição fatal para crônica. A TARV busca suprimir a replicação viral, reduzir a resistência viral, morbidade e mortalidade, e melhorar a resposta imunológica. Contudo, pode desencadear efeitos colaterais, incluindo alterações cardiovasculares (CV), resistência à insulina, síndrome metabólica (SM) e Lipodistrofia, O objetivo deste estudo foi analisar os fatores de risco cardiovascular e estado nutricional em indivíduos com HIV em uso da TARV.

MÉTODOS

Estudo transversal com pacientes em TARV em um Centro Especializado na cidade de Blumenau, SC. Critérios de inclusão: idade >20 anos, TARV > 6 meses, carga viral < 40 cópias/ml, CD4>500 células/mm^3. Foram avaliados dados sociodemográficos, antropométricos (peso, altura, circunferência da cintura (CC) e índice de massa corporal) e hábitos de vida (atividade física, tabagismo e álcool), exames laboratoriais (T CD4, carga viral, perfil lipídico, glicemia de jejum e pressão arterial). Dados do consumo alimentar foram obtidos por questionário de frequência alimentar, que classificou os alimentos quanto a composição nutricional em protetores para a saúde CV (ricos em fibras e baixo teor energético) e não protetores (ricos em lipídios e açúcares refinados) e, quanto a frequência de consumo desses alimentos em baixa, moderada e alta. Para análise, utilizou-se o software *Statistics* 1998, teste T de *Student* e *Pearson*, sendo adotado o nível de significância de 5%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Regional de Blumenau, sob o CAAE nº03629418.0.0000.5370.

RESULTADOS

Dos 13 participantes, com idade entre 34,46±11,60 anos. A maioria era do sexo masculino (63,23%), solteiro, com renda superior a dois salários-mínimos, consumia bebidas alcoólicas (61,53%) e tinha baixo nível de atividade física (69,23%). A obesidade e sobrepeso estiveram presentes em 53,83% e 30,76% da amostra, respectivamente. Pela CC, 61,53% estavam com risco para doenças crônicas não transmissíveis. Hipercolesterolemia e SM afetaram 38,46% dos participantes. Houve baixa ingestão de alimentos protetores e alta de não protetores. Destacou-se associações significativas entre

idade e triglicerídeos (r=0,63) e glicemia (r=0,66), bem como uma relação inversa entre idade e HDL-colesterol (r= -0,72).

CONCLUSÃO

Os fatores de risco mais frequentes para doença cardiovascular foram excesso de peso, baixa atividade física, consumo frequente de alimentos não protetores da saúde cardiovascular e consumo de álcool. A alta prevalência de hipercolesterolemia e SM destaca a importância de compreender essas alterações em pessoas com HIV.

Palavras-chave: Estado Nutricional;Doenças Cardiovasculares;HIV;Terapia antirretroviral.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Estado nutricional e seletividade alimentar em criança com o transtorno do espectro autista em um hospital de referência em Belém - Pa: relato de caso

DANDARA LIMA SANTOS; AMANDA RODRIGUES DE VILHENA; ANDREZA LAISA MENEZES LOPES; MATHEUS MACIEL DAS MERCÊS; YNMELLE ODETH BECKMAN RABELO; ROSILENE REIS DELLA NOCE. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O transtorno do Espectro Autista (TEA), é um distúrbio caracterizado por alterações no neurodesenvolvimento do indivíduo, afetando sua interação social, ocasionando déficits ou ausência de comunicação verbal, comportamentos repetitivos e alterações de prosódia. Indivíduos com TEA podem desenvolver seletividade alimentar na infância, pois os padrões de comportamento alimentar influenciam na preferência de certos grupos de alimentos, seja por um padrão de cor ou interesse restrito a alguma marca ou personagem. O objetivo deste estudo foi relatar o atendimento nutricional realizado com um paciente com o Transtorno do espectro autista.

MÉTODOS

Trata - se de um relato de caso de caráter descritivo acerca de um paciente com o diagnóstico de TEA. O paciente foi submetido a avaliação antropométrica: Peso e estatura, os quais foram utilizados para o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) e para a análise nas curvas de crescimento por meio do aplicativo Anthroplus. Além disso, foi realizado um recordatório 24 horas e o preenchimento da escala labirinto para avaliação do comportamento alimentar no TEA como parte da pesquisa "Prática multiprofissional na reabilitação física e intelectual de pacientes atendidos em um centro especializado" aprovado pelo comitê de ética em pesquisa do hospital sob n° 6.492.528 pelo CAAE: 72908423.9.0000.0017. Após o diagnóstico nutricional, o paciente recebeu orientações acerca de como ter uma alimentação saudável e indicação de suplementação para melhora da constipação crônica.

RESULTADOS

Paciente do sexo masculino, 7 anos, natural de Belém, sem intolerâncias e alergias, exame físico sem alterações e diagnosticado com o quadro de Transtorno do Espectro Autista (TEA). Através dos parâmetros antropométricos e análise das curvas de crescimento foi possível identificar que o paciente apresenta peso e altura para idade com escore z adequado. Os exames bioquímicos evidenciaram valores acima do recomendado em colesterol total (120mg/dl), triglicérides (120mg/dl) e glicose (81mg/dl), sendo orientado a seguir uma dieta para diminuição desses. Foi identificado durante a consulta que o paciente apresenta seletividade alimentar, não consumindo alimentos da cor branca e tendo uma preferência por industrializados, além disso ele apresentava constipação

crônica. Por meio da análise da escala labirinto, observou - se também que o paciente evitava o consumo de vegetais cozidos e crus e possui o hábito de beber, comer e/ou lamber substâncias ou objetos estranhos.

CONCLUSÃO

O acompanhamento nutricional é essencial para auxiliar na seletividade alimentar que acomete pessoas com TEA, com o objetivo de evitar deficiências de micronutrientes essenciais assim como quadros de desnutrição ou obesidade, prevenindo alterações gastrointestinais como a constipação crônica, melhorando a saúde do indivíduo e aumentando sua qualidade de vida.

Palavras-chave: Consumo alimentar ;Nutrição ;Alimentação .

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Estado nutricional relativo ao magnésio em mulheres com câncer de mama

THAYANNE GABRYELLE VISGUEIRA DE SOUSA; DIANA STÉFANY CARDOSO DE ARAÚJO; DALLYLA JENNIFER MORAES DE SOUSA; LARISSA LAYANA CARDOSO DE SOUSA; EMYLE HORRANA SERAFIM DE OLIVEIRA; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O câncer de mama possui prevalência elevada em todo o mundo, sendo que entre as mulheres no Brasil, representa cerca de 28% de novos casos de câncer a cada ano. Tem sido demonstrado que tal condição patológica favorece alterações na homeostase de alguns micronutrientes, como por exemplo o magnésio. As concentrações séricas desse mineral, em particular, parecem ser influenciadas pela superexpressão de canais que favorecem o influxo do magnésio nas células neoplásicas. Portanto, o objetivo do presente estudo foi conduzir uma revisão sistemática sobre o estado nutricional relativo ao magnésio em mulheres com câncer de mama.

METODOLOGIA

Foram realizadas buscar nas bases de dados *Pubmed, Scopus, Web of Science, Cochrane Library* e *Virtual Health Library,* incluindo os descritores "*breast neoplasm* AND *magnesium*". Foram incluídos estudos cuja amostra foi composta por mulheres com câncer de mama virgens de tratamento e que possuíssem mulheres sem câncer como grupo comparativo e estudos que avaliaram pelo menos um biomarcador do estado nutricional do magnésio. As recomendações da declaração *Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses* (PRISMA) foram seguidas para relatar esta revisão sistemática.

RESULTADOS

Esta revisão sistemática foi conduzida com base nos dados de 17 artigos, sendo todos com delineamento transversal, os quais resultaram em uma amostra de 4207 mulheres com idade superior a 20 anos. Os estudos analisaram os seguintes biomarcadores do estado nutricional relativo ao magnésio: concentrações de magnésio no soro/plasma (n=12), no cabelo (n=4), além das concentrações de magnésio nos eritrócitos (n=1) e o teor do mineral na dieta (n=1). Foi observado que oito estudos mostraram concentrações séricas/plasmáticas reduzidas do mineral na presença do tumor benigno ou maligno, quando comparados ao grupo controle. Verificou-se que, dentre os quatro que avaliaram as concentrações de magnésio no cabelo, dois observaram que as mulheres com câncer de mama apresentaram concentrações reduzidas do mineral quando comparado ao grupo controle. Quanto ao magnésio eritrocitário, o único estudo que avaliou esse parâmetro não observou diferença entre os grupos. Além disso, a pesquisa que avaliou a ingestão

dietética de magnésio observou as mulheres com câncer de mama apresentaram ingestão do mineral reduzida quando comparado ao grupo controle.

CONCLUSÃO

A revisão evidencia alterações no estado nutricional relativo ao magnésio no câncer de mama, contudo os resultados dos estudos ainda são controvertidos. Além disso, os dados encontrados mostram que não existe um único biomarcador que melhor esclareça o estado nutricional relativo ao magnésio, sendo que as concentrações do mineral no soro e no plasma ainda são os parâmetros mais utilizados para identificar o *status* desse nutriente.

Palavras-chave: Minerais;Neoplasia;Estado Nutricional.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Estratégias digitais para aplicação de protocolo de emagrecimento baseado em técnicas cognitivo-comportamentais vinculadas à rede social Instagram

BRUNNA CRISTINA BREMER BOAVENTURA; CAROLINE FEDOZZI BERTIN NASCIMENTO; GRETA GABRIELA RYCHESCKI; CLARA NOGUEIRA PACHECO; LUCIANA DA CONCEIÇÃO ANTUNES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é uma doença crônica multifatorial caracterizada pelo excesso de peso. Em um cenário de ascensão da internet, a aplicação de intervenções relacionadas à perda de peso tem ocorrido cada vez mais nas plataformas digitais. O presente estudo teve como objetivo desenvolver e analisar estratégias digitais para aplicação de um protocolo nutricional *online* de emagrecimento via *Instagram*, baseado técnicas cognitivo-comportamentais.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal de viabilidade, desenvolvimento e análise das estratégias de aplicação do protocolo, aprovado pelo Comitê de Ética para Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina (63286322.4.0000.0121). No perfil privado do projeto (@emagrece.com.ufsc) foram trabalhados os conteúdos a partir de *lives*, *reels*, postagens no *feed*, enquetes e *stories*. Os dados antropométricos foram autorreferidos antes e ao final do estudo. Participaram 75 indivíduos, em sua maioria mulheres (96%) com sobrepeso ou obesidade (88%). Antes do início do protocolo, foram realizados *posts* a fim de explicar o protocolo, humanizar o perfil e abordar os estágios de prontidão à mudança. O tema da primeira semana foi "Estratégias fundamentais". Na segunda semana foi trabalhado "Alimentação e emoções". O tema da terceira semana foi "Montando refeições saudáveis". A temática da quarta semana foi "Organização e planejamento". O tema da última semana foi "Pensamentos disfuncionais e saídas da rotina". A taxa de Engajamento Público (TEP) foi calculada por: [(curtidas + comentários/número de seguidores) x 100]. A taxa de retenção dos *stories*(TRS) foi calculada por: [(visualização do último *story*/visualização do primeiro *story*) x 100], calculando a % de participantes que assistiram a sequência até o final. Os dados de variação ponderal foram analisados a partir do teste T de *Student* pareado com análise do tamanho do efeito *d* de Cohen (d), com análise de correlação de *Pearson* para avaliar a associação entre a variação do peso e o engajamento.

RESULTADOS

Foram realizadas 584 postagens, com 62 postagens no *feed*, sendo *posts* (n=54), vídeos e/ou *lives* (n=8) e *stories* (n=522). A média da TEP foi de 17,42%, estando acima do valor de referência. A TRS, apesar da diminuição das visualizações de 79% em relação ao início

do protocolo, não diminuiu com o avanço das semanas, indicando que os indivíduos que permaneceram no protocolo mantiveram interesse nos conteúdos abordados nos *stories*, inclusive, com maior TRS (98,28%) na última semana. Ao final de 5 semanas, os participantes tiveram uma média significativa de perda de peso de 1,04 kg ($P < 0,001$), com tamanho de efeito moderado (d=1,04). A partir da análise de correlação foi observado que a perda de peso não esteve associada com o engajamento.

CONCLUSÃO

As estratégias digitais implementadas se mostraram eficazes em relação aos principais indicadores de engajamento, maximizando o envolvimento dos participantes no protocolo, oportunizando a perda de peso.

Palavras-chave: Sobrepeso;Obesidade;Intervenção baseada em internet;Rede social;Perda de peso.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Estudo observacional dos diferentes casos de recusa alimentar em pacientes com transtornos mentais internados em hospital de referência no norte do Brasil: estudo de casos.

DALVA BASTOS E SILVA COUTINHO; ALDAIR DA SILVA GUTERRES; MARÍLIA MAGALHÃES AGUIAR; SHIRLEY PASCOAL DOS REIS MARQUES; ROSILEIDE DE SOUZA TORRES; ANDRESSA GONÇALVES FERREIRA.
FUNDAÇÃO PÚBLICA ESTADUAL HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Na maioria das vezes, pacientes com transtornos mentais internados em ala psiquiátrica hospitalar, apresentam recusa alimentar, tornando-se uma preocupação devido a fatores clínicos e psicológicos.

Desta forma, a compreensão das causas de recusa alimentar destes pacientes é fundamental para intervenções que visem a melhoria da saúde e adesão ao tratamento. A recusa alimentar pode ser por várias causas: Monotonia alimentar pela longa permanência em hospitais, delírio típico de pacientes com esquizofrenia paranoide e catatonia.

O objetivo deste estudo foi observar os diferentes casos de recusa alimentar em pacientes com transtornos mentais internados no Setor de Internação Breve (SIB) de um hospital de referência no norte do Brasil.

METODOLOGIA

Estudo observacional com análise retrospectiva de prontuários médicos, avaliação nutricional e entrevistas com pacientes internados no SIB da Fundação Pública Estadual Hospital de Clínicas Gaspar Vianna. A seleção dos pacientes ocorreu pelo histórico de recusa alimentar em longa permanência de internação, com diferentes faixas etárias e diagnósticos psiquiátricos. As variáveis coletadas foram: Diagnóstico psiquiátrico, duração de internação, padrão de recusa alimentar, fatores desencadeantes e comorbidades. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da FHCGV sob o nº 6605297.

RESULTADOS

Após a coleta de dados observou-se uma complexidade de diagnósticos psiquiátricos associados à recusa alimentar, como casos de construção delirante, esquizofrenia, catatonia, em pacientes com longa permanência e uso abusivo de álcool e drogas.

Em relação à recusa alimentar houve uma variação entre recusa absoluta de qualquer alimento até restrições de grupos alimentares específicos.

Acerca dos principais fatores que contribuem para a recusa alimentar incluem: distúrbios de imagens, ansiedade, traumas passados e sintomas depressivos. Pacientes com transtornos alimentares graves encontram-se em estágios mais preocupantes com relação à saúde física e mental.

CONCLUSÃO

Com este estudo foi possível evidenciar que a recusa alimentar em pacientes internados em hospitais psiquiátricos abrange uma complexidade de casos. A relação entre transtornos mentais e alimentares requer abordagens de tratamento integradas, considerando tanto os aspectos médicos quanto os psicológicos. Destaca-se a importância da terapia nutricional individualizada, terapia cognitivo-comportamental e suporte emocional como potencial para a melhora do quadro clínico dos pacientes. O conhecimento dos diferentes fatores que ocasionaram a recusa alimentar é extremamente importante na orientação da prática clínica. Observou-se também a necessidade de mais pesquisas para melhor conhecimento e aprimoramento com relação às abordagens terapêuticas.

Palavras-chave: Transtornos Mentais;Estudo Observacional;Relatos de Casos.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Excesso de peso e marcadores cardiometabólicos em adultos com deficiência assistidos em uma Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais-APAE

EMILI SOUSA SANTOS; DANIELLE CRISTINA GUIMARÃES DA SILVA; LORRANE DA SILVA RÊGO; BEATRIZ DE SOUZA MELO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA, BARREIRAS - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A prevalência de obesidade em pessoas com deficiência aumentou nos últimos anos, o excesso de peso pode estar associado à idade, ao tipo de deficiência, sedentarismo e hábitos de vida. Além disso, a obesidade está associada a maior probabilidade de incapacidade em indivíduos adultos com deficiência, o comprometimento cognitivo ou no movimento e o uso frequente de medicamentos, também podem interferir na alimentação e na sua condição de saúde.

Pessoas com deficiência intelectual (DI) estão mais suscetíveis a doenças crônicas não transmissíveis, como obesidade, doenças cardiovasculares, diabetes, hipertensão arterial, dislipidemia e síndrome metabólica, por possuírem maior sensibilidade nutricional devido a alterações fisiopatológicas e metabólicas.

Diante disso, o presente estudo teve como objetivo estimar a prevalência de excesso de peso e de marcadores cardiometabólicos em adultos com deficiência em uma Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais-APAE.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado com 47 indivíduos adultos deficientes que frequentam a Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais-APAE em um município do Oeste da Bahia. Os dados antropométricos e de composição corporal foram coletados entre agosto e dezembro de 2023 por meio da aferição de medidas antropométricas realizada pela equipe. O trabalho foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Oeste da Bahia, CAEE 70105423.0.0000.8060. A aferição de medidas antropométricas e composição corporal foram realizadas com o auxílio de balança portátil, trena e bioimpedância. A análise dos dados foi realizada com o auxílio do software Stata 13.1.

RESULTADOS

Dos 47 indivíduos adultos com deficiencia avaliados, a maioria eram do sexo masculino (53,2%), com média de idade de 32,6 anos. Quanto ao tipo de deficiência a maioria apresentava DI (57,45 %), seguida de paralisia cerebral (12,86%), autismo (12,86%) e Síndrome de Down (12,77%). Em relação ao nível de escolaridade dos responsáveis, houve maior prevalência daqueles que cursaram até o ensino fundamental (34,04%).

Quanto ao estado nutricional, identificou-se predominância de adultos com sobrepeso (52,27%), sendo que o sexo feminino teve maior prevalência (22,72%) quando comparado ao masculino (15,8%). Em relação aos marcadores cardiometabólicos, 44,7% dos participantes apresentaram obesidade, segundo a circunferência do pescoço e 53,2% apresentaram risco para doenças cardiovasculares, segundo a circunferência da cintura. Além disso, 42,5% dos indivíduos apresentaram gordura corporal excessivamente alta.

CONCLUSÃO

Observou-se elevada prevalência de indivíduos em excesso de peso e com risco para doenças cardiovasculares. Devido a isso, o excesso de peso deve ser levado em consideração nas políticas de saúde para indivíduos com deficiência, pois o acesso deste grupo a tratamentos anti-obesidade auxiliará na redução do risco de doenças associadas e levará a melhoria da qualidade de vida.

Palavras-chave: Deficiências;Excesso de peso;Avaliação antropométrica.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

EXPERIÊNCIA NA ELABORAÇÃO DE UM PROTOCOLO PARA TRANSTORNO ALIMENTAR RESTRITIVO/EVITATIVO NO PRONUTRA

MARIA JOSIANE PALÁCIO CARDOSO[1]; NARA DE ANDRADE PARENTE[2]; DENISE LIMA DE OLIVEIRA FERNANDES[1]; ANA PAULA OLIVEIRA DE QUEIRÓS[1]; RAQUEL DE VASCONCELOS BARSI[1]. 1. UNIFOR, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UECE, FORTALEZA - CE - BRASIL.

Introdução: O transtorno alimentar restritivo/evitativo (TARE) é um transtorno alimentar que foi adicionado no manual diagnóstico e estatístico de transtornos mentais (DSM-5). Os critérios para o seu diagnóstico possuem como principais subtipos a falta de interesse em se alimentar ou pelo alimento, uma sensibilidade sensorial aos alimentos ou um medo de consequências aversivas. Essa perturbação não está associada à falta de alimentos, a preocupação com o peso e a imagem corporal ou a uma condição médica. Para seu tratamento estão sendo aplicadas algumas abordagens em crianças e adolescentes, embora ainda não existam evidências científicas. Em adultos ainda não há protocolo de tratamento estabelecido. Desta forma, o objetivo deste estudo foi descrever o desenvolvimento de um protocolo para Transtorno Alimentar Restritivo/Evitativo (TARE) no programa interdisciplinar de nutrição aos transtornos alimentares e obesidade (PRONUTRA).

Metodologia: Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência, que ocorreu no PRONUTRA, localizado no Núcleo de Atenção Médica Integrada (NAMI) da Universidade de Fortaleza, no estado do Ceará, com início em março de 2023. Desde a sua inclusão no Manual Diagnóstico e Estatístico de Transtornos Mentais (DSM-5), vem aumentando a demanda de pacientes diagnosticados com TARE em busca de tratamento no PRONUTRA, surgindo a necessidade de um protocolo de nutrição específico para o cuidado ambulatorial de pacientes com esse tipo de transtorno. A primeira fase para foi a revisão de literatura incluindo estudos dos últimos 5 anos (2018-2023) nas bases de dados Pubmed e Capes periódicos e estudos realizados em países americanos e europeus. Foi utilizado como referência para o seu desenvolvimento o protocolo para TARE do hospital de Massachusetts e adaptações de atividades desenvolvidas nos protocolos já existentes no PRONUTRA para outros transtornos alimentares, no qual possuem como algumas das referências a Terapia Cognitivo Comportamental (TCC) e a Entrevista Motivacional.

Resultados: A partir das discussões para o desenvolvimento do protocolo, foram definidos 4 estágios de tratamento: Psicoeducação e pequenas mudanças; Plano de tratamento alimentar (acompanhamento nutricional); Intervindo nos mecanismos de manutenção e Prevenção de recaídas, sendo divididos em 24 sessões.

Conclusão: A elaboração do protocolo para TARE no PRONUTRA foi possível tendo como referência o protocolo desenvolvido no hospital de Massachusetts, adaptações e atualizações de atividades desenvolvidas nos protocolos já existentes no PRONUTRA para outros transtornos alimentares e informações colhidas em artigos científicos na fase

de revisão. Contudo, a fase de aplicação ainda está em andamento, podendo haver a reestruturação e ou adaptações das atividades desenvolvidas no protocolo.

Palavras-chave: transtornos alimentares;transtorno alimentar restritivo/evitativo (TARE);protocolo;restrição alimentar.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Fadiga: um sintoma frequente em pacientes com insuficiência cardíaca?

KAROLINE GOMES MACIEL[1]; BENEDITA JALES SOUZA[1]; ITHALO ALVES ADRIANO[2]; ROMULO ALMEIDA DE LIMA[2]; GLAUBER GEAN DE VASCONCELOS[1]. 1. HOSPITAL DR CARLOS ALBERTO STUDART GOMES, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A insuficiência cardíaca (IC) é uma síndrome clínica que altera estruturas ou funções cardíacas com desenvolvimento de sinais e sintomas resultando na redução do débito cardíaco e/ou das elevadas pressões de enchimento no repouso ou esforço. Além disso, é responsável por elevada prevalência e mortalidade com recorrentes hospitalizações, má qualidade de vida e exige muitos tratamentos. Ela é classificada de acordo com a fração de ejeção do ventrículo esquerdo (FEVE). A IC com fração de ejeção reduzida é quando a FEVE ≤40%, e IC com fração de ejeção preservada FEVE ≥50%.

As principais causas para desenvolvimento de IC são: hipertensão arterial, doença isquêmica, doença de Chagas, choque cardiogênico, doença pericárdica, amiloidose e idiopática. Sua etiologia é importante de ser investigada, pois a partir dela é possível determinar o tratamento. Fadiga é um dos sintomas mais relatados em pacientes com insuficiência cardíaca, que é caracterizada como um conjunto de sensações como cansaço e falta de energia, causando limitação de autonomia e independência. Contribuindo negativamente para o curso da doença. O objetivo é descrever a prevalência de fadiga em pacientes hospitalizados com insuficiência cardíaca.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional, transversal, descritivo e de caráter quantitativo, desenvolvido no período de junho a dezembro de 2018. Realizado com 74 pacientes, entre adultos e idosos, de ambos os sexos, sendo 73% eram do sexo masculino (n=54) e 27% do sexo feminino (n=20). Para o diagnóstico de fadiga foi aplicado o instrumento *Dutch Fatigue Scale* (DUFS), que é uma escala auto-relatada pelo paciente, composta de 8 perguntas, onde os escores somados variam de 8 a 40 pontos, sendo considerada a presença de fadiga para o ponte de corte ≥ 15. Foram excluídos do estudo, pacientes com câncer, pancreatite, doença inflamatória intestinal, síndrome da imunodeficiência adquirida (SIDA), gestantes e/ou com alterações neurológicas.

RESULTADOS

O presente estudo recebeu aprovação do comitê de ética em pesquisa com seres humanos do referido hospital sob o nº 91592818.1.0000.503. De acordo com os resultados do

estudo observou que 94,3% dos pacientes analisados tiveram prevalência de fadiga, sendo todos do sexo masculino.

CONCLUSÃO

A partir dos dados investigados, observou-se elevada prevalência de fadiga nos pacientes estudados, sendo uma condição que na prática clínica traz limitações e impacta negativamente na qualidade de vida dos pacientes com insuficiência cardíaca.

Palavras-chave: Insuficiência Cardíaca;Fadiga;Paciente.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Fasting Mimicking Diet: Intervenção dietética promissora no tratamento oncológico

CHIMARA EMÍLIA NASCIMENTO SANCHES; CAMILLA OLIVEIRA DUARTE DE ARAÚJO. UNIVERSIDADE ANHANGUERA DE SÃO PAULO - CAMPUS OSASCO, OSASCO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O câncer é a segunda maior causa de morte no mundo, com mais de 10 milhões de óbitos nos cinco continentes, segundo dados do Globocan, do Instituto de Pesquisa do Câncer da Organização Mundial da Saúde (IARC/OMS). Dentre os tratamentos mais utilizados, a quimioterapia atua de forma sistêmica na divisão celular através de agentes químicos e tem como principal função eliminar as células malignas do tumor. No entanto, as drogas utilizadas não são capazes de diferenciar as células normais das cancerígenas, causando muitos efeitos colaterais.

Estudos tem apontado que a fasting mimicking diet (FMD) é uma intervenção dietética segura e eficaz, uma vez que protege as células saudáveis e sensibiliza as células cancerígenas. O objetivo desse estudo foi demonstrar a eficiência dos ciclos de FMD em uso concomitante a quimioterapia na redução dos seus efeitos colaterais e desaceleração do cresimento tumoral.

MÉTODOS

O presente estudo foi realizado através de uma revisão narrativa que considerou trabalhos publicados entre 2019 e 2023. A busca foi realizada no Portal BVS e considerou publicações em português e inglês. Foram considerados artigos originais e de revisão que utilizaram como público alvo pacientes com câncer recebendo quimioterapia. Os trabalhos foram agrupados em planilha eletrônica.

RESULTADOS

A FMD, desenvolvida pelo Dr. Valter LONGO, é uma intervenção dietética de 5 dias baseada em plantas, com baixo teor de proteína, alto teor de gorduras saudáveis e contendo carboidratos complexos. O dia 1 fornece 1090 kcal, divididos em: 10% de proteína, 34% de carboidratos e 56% de gordura e os outros 4 dias 725 kcal, divididos em: 9% de proteína, 47% de carboidratos e 44% de gordura. A FMD diminui o (fator de crescimento semelhante a insulina tipo 1) IGF-1 e a disponibilidade dos nutrientes intracelulares. Com isso, as células normais reduzem a proliferação e otimizam seu metabolismo e as células cancerígenas, devido a mutações em oncogenes e genes supressores tumorais, continuam a divisão celular e sofrem estresse com a falta de metabólitos e com a chegada dos radicais livres da quimioterapia. Sendo assim, a toxidade

nestas últimas é muito maior. Como a FMD protege as células sadias, isso diminui os efeitos colaterais da quimioterapia e acelera a recuperação pós ciclo quimioterápico.

CONCLUSÃO

Diante disso é possível afirmar que, se aplicada corretamente e com acompanhamento de um nutricionista especializado, a FMD além de segura, potencializa o efeito da quimioterapia antineoplásica devido a uma adaptação metabólica específica das células normais, enquanto as células cancerígenas permanecem particularmente sensíveis aos efeitos tóxicos da terapia oncológica.

Palavras-chave: restrição calórica;fasting mimicking diet;quimioterapia.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Fat Mass Index (FMI) se associa com a maior chance de ter LDLox elevada em mulheres com câncer de mama

RUTE MATTOS DOURADO ESTEVES JUSTA[1]; MÁRCIO DA ROCHA SOUSA[2]; ROSANA APARECIDA MANÓLIO SOARES FREITAS[2]; FLÁVIA DE CONTI CARTOLANO[2]; JOÃO VALENTINI NETO[2]; NÁGILA RAQUEL TEIXEIRA DAMASCENO[2]. 1. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP). SÃO PAULO, SÃO PAULO (SP) - BRASIL., FORTELEZA - CE - BRASIL; 2. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP). SÃO PAULO, SÃO PAULO (SP) - BRASIL., SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O câncer de mama (CM) é a neoplasia maligna mais incidente no mundo e a mais comum em mulheres, constituindo 11,7% de todos os casos de câncer. Alterações na composição corporal, caracterizadas pelo excesso de adiposidade, podem promover desregulação metabólica, que favorece a indução e manutenção de resposta inflamatória e oxidativa envolvida no prognóstico clínico e na recidiva da doença. O objetivo desse estudo foi investigar se o *Fat Mass Index* (FMI) se associa às concentrações de Lipoproteína de Baixa Densidade Oxidada (LDLox) e Substâncias Reativas ao Ácido Tiobarbitúrico (TBARS), em mulheres recém diagnosticadas com CM.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado com 176 mulheres recém diagnosticadas com CM atendidas em dois centros de referência situados nas cidades de Fortaleza-CE e São Paulo-SP. Foram coletados dados sociodemográficos, clínicos, antropométricos e foi realizado o exame de bioimpedância elétrica (BIA) para obtenção dos valores de massa magra (MM) e massa gorda em quilos (kg). Para classificação dos índices de FMI e FFMI utilizou-se a equação: peso de massa magra (Kg) e de massa gorda (Kg) dividido pela altura (m2) (kg/m2). Utilizou-se os pontos de corte para alto FMI ≥11,8 e para o baixo FFMI ≤15,0. A concentração de LDLox no plasma foi analisada a partir de kit comercial ELISA. A quantificação de TBARS (nmol/mL) plasmático foi realizada em 159 pacientes do total (n=176), utilizando-se o método descrito por OHKAWA et al. (1979) com modificações. Foi utilizado o teste t-Student para comparar as médias de LDLox e TBARS, segundo grupos de alto e baixo FMI/FFMI, status de menopausa (PRÉ e PÓS menopausa), receptores hormonais (RE, RP, HER2) e tamanho de tumor (<2cm ou >2cm). Utilizamos

o teste X^2 para verificar se há associação das variáveis e aplicamos a regressão logística para ver a magnitude da associação. Todos os testes estatísticos foram realizados no software STATA versão 14.0 e nível de significância de 5%. O presente estudo foi aprovado pelo COEP (N°3.255.459/4.031.360) e todas as pacientes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

RESULTADOS

A média de idade das pacientes foi de 48,6 anos (DP=9,33), estavam na pós menopausa (61,9%; n=65), apresentando um IMC médio de 29,3 kg/m^2 (Sobrepeso). Quanto as características clínicas e tumorais, a maioria tinha tumores menores de 2,0cm (59,6%; n=99), RE+ (69,7%; n=120), RP+ (59,3%; n=102) e HER2- (77,7%; n=133). Mulheres com maior FMI possuíam maiores médias de LDLox (1,84 ng/mL vs 1,65 ng/mL; p=0,0018). Mulheres com CM com maior FMI tiveram 1,34 mais chance de ter LDLox elevado (>1,720 ng/mL) (OR=2.347; IC95%=1,218 – 4,519; p=0,001;). Não encontramos diferença significativa quando avaliamos as demais variáveis com os valores de TBARS.

CONCLUSÃO

Mulheres recém diagnosticadas com CM que possuem maiores valores de FMI apresentam maiores chances de ter o LDLox elevado, possivelmente impactando negativamente no prognóstico clínico.

Palavras-chave: Neoplasia Maligna da Mama;Composição corporal;Estresse Oxidativo.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Fatores alimentares que desencadeiam as crises de enxaquecas - uma revisão de literatura

THAIS CRISTINA DA SILVA CHAVES[1]; JOÃO LUIZ SOUSA CARDOSO[2]; ATHER BARBOSA FIGUEIREDO[3]; ELISANGELA CRISTINA MARTINS DA SILVA[4]; ERCÍLIA CARVALHO GOMES[5]; ANA CLÉA BEZERRA SANTOS[5]. 1. FACULDADE PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA AMAZÔNIA (FADESA), PARAUAPEBAS - PA - BRASIL; 2. FACULDADE PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA AMAZÔNIA, PARAUAPEBAS - PA - BRASIL; 3. FACULDADE PARA O DESENVOLVIMENTO DA AMAZÔNIA, PARAUAPEBAS - PA - BRASIL; 4. PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS (PMP), PARAUAPEBAS - PA - BRASIL; 5. PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS, PARAUAPEBAS - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A enxaqueca, também conhecida como migrânea, se trará de um transtorno neurológico considerado grave, pois afeta a vida social do individuo que a possui. As crises de dores de cabeça duram em média de 4 a 72 horas, variando seu fator resultante e a forma como ela será tratada e controlada podendo resultar sintomas como, fotofobia, osmofobia e fonofobia. Atualmente estão sendo criadas e desenvolvidas diferentes tipos de abordagens para que essa doença seja tratada, sendo associada a fatores, sendo as escolhas alimentares uma das principais. Foi demostrado qual efeitos dos alimentos e seus gatilhos para desenvolver crises de enxaquecas, seus efeitos mais agravantes, quais as formas de trazer alivio para o paciente, quais alimentos evitar e como controlar. O objetivo desse estudo foi avaliar os efeitos causados nos pacientes portadores de enxaqueca de acordo com cada grupo de alimento pesquisado, e entender qual possui maior prevalência entre o público afetado.

MÉTODOS

Caracterizado com revisão integrativa de literatura. Foi pesquisado na base de dados BVS, PubMed, SCIELO e Google acadêmico, dentro do período de setembro a novembro de 2022, artigos em inglês, português e espanhol, dentro os anos de 2010 a 2022. Os descritores utilizados para se ter uma pesquisa mais objetiva foram: enxaqueca; fatores alimentares; hábitos alimentares; cefaleia, todos indexados no DeCS. Durante a busca foram encontrados 54 artigos os quais continham as palavras chaves utilizadas, sendo selecionado 32 artigos para compor a revisão de literatura.

RESULTADOS

Dos 32 artigos avaliados, 11 englobaram o conceito de cefaleia, 12 sobre os fatores alimentares e 9 sobre os alimentos e substâncias específicas que desencadeiam essa condição, sendo elas, cafeína, alimentos ou frutas frias e cítricas, jejum e obesidade,

bebidas alcoólicas, aspartame e nitritos e nitratos. Os fatores que desencadeiam as crises enxaqueca não foram totalmente esclarecidas, mas se sabe que os fatores principais fisiopatológicos envolvidos são, a vasodilatação induzida por oxido nítrico e serotonina, a ativação do sistema trigemeovascular a inflamação neurogênica, os distúrbios do metabolismo energético e a predisposição genética.

CONCLUSÃO

Foram identificados os grupos de alimentos que mais geram as crises, dentre eles está a cafeína, como sendo a mais citada nas literaturas, havendo fatores genéticos e hormonais que podem resultar em tal condição. Portanto um dos maiores fatores desencadeantes das crises de enxaquecas, é a má alimentação, pois após adequações de hábitos alimentares é comprovada melhoria no bem-estar do paciente. O acompanhamento nutricional se faz necessário para tais mudanças de forma responsável e sadia.

Palavras-chave: Enxaqueca;;Hábitos alimentares;;Cefaleia;;Cafeina .

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Fatores associados ao perfil depressivo em mulheres de uma comunidade em São Luís -MA

VITÓRIA FERNANDA DA SILVA MOREIRA; GEOWANNA DA SILVA SILVA; ANA RAQUEL BRUZACA PORTO; ANA BEATRIZ DA SILVA FURTADO; HELMA JANE FERREIRA VELOSO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO (UFMA), SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A depressão é uma doença mental com etiologia multifatorial que tem como característica o comprometimento psicológico e fisiológico do indivíduo. Estudos apontam que entre os fatores de risco estão: doenças crônicas, disbiose intestinal, sedentarismo, histórico familiar de depressão e obesidade. A depressão e a obesidade estão intimamente relacionadas devido a uma associação bidirecional entre as duas patologias, pois a presença de uma delas aumenta de forma significativa a chance de desenvolver a outra. Pesquisas sugerem que há uma associação entre depressão e o desequilíbrio da microbiota intestinal, com predomínio de enterobactérias patogênicas, o qual denomina-se disbiose intestinal. Diante do exposto, esse estudo tem o objetivo de avaliar os fatores associados ao perfil depressivo em mulheres de uma comunidade de São Luís-MA.

MÉTODOS

Estudo do tipo transversal, composto por 112 mulheres com idade igual ou superior a 18 anos, sendo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal do Maranhão sob o CAAE: 32860120.1.0000.5087. Os instrumentos utilizados para coleta dos dados foram os questionários socioeconômico, demográfico e comportamental. Para avaliar os sintomas de DI foi utilizado o questionário Dysbiosis Frequent Questions Management DYS FQM®. Para avaliação do nível de depressão foi utilizada a escala Hospital Anxiety and Depression Scale (HADS). A avaliação nutricional foi composta por peso, altura, circunferência da cintura, circunferência do quadril e relação cintura-quadril. Para análise dos dados foram realizados os testes de Shapiro-Wilk, teste de Wilcoxon, teste de Kruskal-Wallis e teste Qui-quadrado de Pearson. A significância estatística foi estabelecida em $p< 0,05$.

RESULTADOS

No presente estudo foram avaliadas 112 mulheres, das quais 58,04% se autodeclararam pardas, 43,75% possuíam idade entre 40 a 59 anos e 57,14% não possuem ensino médio completo. 81,25% responderam que não possuíam antecedentes familiares com depressão. 77,68% apresentaram médio risco para desenvolvimento de disbiose intestinal e 64,22% estavam acima do peso ideal. Ao analisar a circunferência da cintura, 49,52% apresentaram risco de doenças cardiometabólicas e 56,76% alegaram não praticar nenhum tipo de exercício físico. 75% se encontram na categoria de risco “improvável”

para depressão e apenas o nível de escolaridade esteve associado ao risco para possível depressão (p-valor = 0,032).

CONCLUSÃO

O baixo nível de escolaridade foi considerado fator de risco para depressão. Porém trata-se de um fator que pode ser modificado com o planejamento de serviços e políticas de educação que beneficiem as mulheres a estudarem para obterem melhores profissões, se posicionarem no mercado de trabalho, terem mais poder de decisão e uma personalidade forte além de bem formada. Essas estratégias poderiam minimizar os impactos negativos da baixa escolaridade no risco de depressão entre as mulheres.

Palavras-chave: Depressão;Disbiose;Exercício físico.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Fatores clínicos e nutricionais relacionados ao risco nutricional em pacientes com câncer avançado em cuidados paliativos

CAROLINE DE ARAÚJO BATISTA[1]; DEBORA FRAUCHES NUNES[1]; ANDREA AUGUSTA CASTRO[2]; RENATA BRUM MARTUCCI[1]. 1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UERJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO PEDRO ERNESTO - HUPE, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O estado nutricional (EN) é um indicador de pior prognóstico em pacientes com câncer avançado, podendo ser agravado pela doença neoplásica ou ao seu tratamento. Dessa forma, a Avaliação Subjetiva Global Produzida pelo Paciente Versão Reduzida (ASG-PPPVR) é um método subjetivo e sensível para detectar deteriorações relacionada à nutrição, fornecendo uma abordagem padronizada para avaliação do risco nutricional neste grupo de pacientes. O objetivo desse estudo foi avaliar e descrever fatores clínicos e nutricionais relacionados ao risco nutricional em pacientes com câncer avançado em cuidados paliativos.

MÉTODOS

Estudo transversal com pacientes com câncer avançado no ambulatório de Cuidados Paliativos (CP) de um hospital universitário do estado do Rio de Janeiro. Foram elegíveis pacientes com idade ≥20 anos, com *Karnofsky Performance Status* (KPS) ≥30%, com diagnóstico de câncer avançado e em primeiro atendimento do CP no momento da coleta de dados, realizada entre maio de 2022 a julho de 2023. Dados sociodemográficos, da histórica clínica e do tratamento oncológico foram registrados em ficha de coleta específica. O EN no primeiro atendimento foi avaliado por antropometria e ASG-PPP VR, onde o risco nutricional (RN) foi definido o somatório da pontuação ≥9 pontos. Os pacientes também foram divididos em dois grupos: com RN e sem RN. Foram realizadas análises descritivas e para identificar diferença entre os dois grupos utilizando o teste T de *Student* e Qui-quadrado, com significância estatística $p<0,05$. Aprovado sob n° do parecer 5.329.414; CAAE: 56288422.3.0000.5259.

RESULTADOS

A população do estudo foi composta por 170 pacientes, onde a maioria foi de homens (61,2%), com média de idade 66 anos (±12,6) e os principais sítios primários foram: urológico (25,3%), sistema digestivo (23,5%) e cabeça e pescoço (20,6%). A presença de metástase (88,2%) e tratamento oncológico prévio (84,1%) foi um achado comum. Foi observado um KPS ≥70% em 57,1% da população. Em relação ao EN, embora a maioria apresentasse eutrofia, 21,4% foram classificados com magreza pelo índice de massa corporal (IMC) e a média do percentual de perda de peso (%PP) em 6 meses foi de

14,6(±9,38). Ao dividirmos a população em com RN e sem RN, a prevalência de KPS ≥70% foi menor no grupo com RN quando comparado ao sem RN (48,4% e 79,2%, respectivamente; p=0,003) e o grupo com RN apresentou uma média maior de PP% que o grupo sem RN (15,7±9,67 e 10,3±6,77, respectivamente; p=0,010). Quanto ao IMC, embora a maioria apresentasse eutrofia em ambos os grupos, 27,0% do grupo com RN foi classificado com magreza, diferentemente do grupo sem RN com 6,5% (p=0,025). Os demais dados não apresentaram diferença estatística.

CONCLUSÃO

Os resultados sugerem que nos pacientes com risco nutricional foi observado uma menor prevalência de KPS ≥70%, maior classificação em magreza pelo IMC e maior percentual de perda de peso em 6 meses, quando comparado aos sem risco nutricional.

Palavras-chave: cuidados paliativos;neoplasia;estado nutricional;avaliação nutricional.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Fatores de impacto nutricional associados à desnutrição oncológica em um centro de tratamento privado no Rio de Janeiro.

JOSÉ GABRIEL SILVEIRA LATTANZI[1]; JULIANA JANONI DE PINHO GRALATO[2]; ANNA JULY DA SILVA DE OLIVEIRA[2]; CLARISSA AUGUSTO MARTINS[2]; ALINE BARCELLOS BARRETO[3]; IMANUELY BORCHARDT[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO - UFRJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 3. GRUPO ONCOCLÍNICAS, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

Introdução

O câncer frequentemente cursa com fatores de impacto nutricional, ocasionando diminuição na qualidade de vida, resposta terapêutica e sobrevida do paciente oncológico. Instrumentos de triagem permitem identificar quais pacientes possuem maior risco nutricional e poucos estudos avaliaram os fatores de impacto em ambiente privado. Aqui nós buscamos avaliar quais os fatores mais colaboram para o diagnóstico de desnutrição utilizando a Avaliação Subjetiva Global Produzida pelo Próprio Paciente (ASG-PPP).

Métodos

Este é um estudo prospectivo, transversal, aprovado em comitê de ética com CAAE 19918319.1.0000.5533. Os dados foram coletados na primeira consulta com nutricionista entre janeiro de 2022 e setembro de 2023 em um centro de tratamento oncológico ambulatorial privado no Rio de Janeiro, e consistiram de triagem de risco nutricional para pacientes com câncer, idade, diagnóstico, estadiamento, estatura, peso corporal atual, perda de peso no último mês, ingestão alimentar no último mês, presença de sintomas com impacto nutricional e capacidade funcional. As informações obtidas foram usadas para cálculo da pontuação da ASG-PPP, na qual os pacientes foram classificados como bem nutrido (Categoria A), desnutrição suspeita ou moderada (Categoria B) ou gravemente desnutrido (Categoria C). Foi utilizado o critério de Fearon para identificar pacientes com pré-caquexia.

Resultados

A amostra foi composta por 257 pacientes com diferentes tipos de cânceres sólidos e hematológicos, com idade média 65 anos, 59% do sexo feminino, 69% idosos, 27,6% diagnosticados com o estágio IV da doença. Os tumores mais predominantes foram pulmão, mama, e trato gastrointestinal, correspondendo a 28,4%, 21,4% e 12,8%, respectivamente. Quanto à ASG-PPP, a média e desvio-padrão da pontuação foi de 6.43±5.39, onde 33,4% foram classificados no estágio A, 49,4% no estágio B, 1,1% no estágio C. No grupo diagnosticado com desnutrição moderada ou grave, os fatores mais significativos foram: idade maior ou igual a 60 (OR 2.31, 95% intervalo de confiança (CI)

1.29-4.15, p < 0.005), diagnóstico de cabeça e pescoço (OR 11.93, 95% CI 1.55-91.72, p = 0.01), presença de três ou mais sintomas de impacto nutricional (OR 9.03, 95% CI 2.67-30.57, p < 0.001), alterações no paladar (OR 7.19, 95% CI 1.63-31.72, p < 0.01), falta de apetite (OR 7.85, 95% CI 2.68-22.99, p < 0.001) e indícios de pré-caquexia (OR 20.75, 95% CI 4.87-88.42, p < 0.0001).

Conclusão

A desnutrição está associada a diversos fatores de impacto tais como perda de peso, local do câncer e idade do paciente. A triagem de risco nutricional deve ser feita precocemente para possibilitar um diagnóstico rápido e uma intervenção efetiva pela equipe de nutrição.

Palavras-chave: Desnutrição;Câncer;Caquexia.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

FATORES DE RISCO ASSOCIADOS A COVID-19 EM PACIENTES COM OBESIDADE ASSISTIDOS POR UMA INSTITUIÇÃO HOSPITALAR DO OESTE DA BAHIA

KARENN MACHADO DA SILVA E SILVA; EVELLYN DAYANA VITÓRIA ROCHA; JÉSSICA OLIVEIRA DE JESUS; DANIELLE CRISTINA GUIMARAES DA SILVA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA, BARREIRAS - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Entre as inquietações globais da saúde pública, destaca-se a obesidade. A Organização Mundial da Saúde (OMS) estima que mais de 1 bilhão de indivíduos estejam em obesidade até 2030. O novo plano da OMS, que visa acabar com a obesidade, cita essa patologia como um fator de risco quatro vezes maior, para o desenvolvimento da COVID-19 grave, em adultos. Uma revisão sistemática com metanálise identificou a obesidade como fator de risco para hospitalização, admissão em unidades de terapia intensiva (UTIs) e uso de ventilação mecânica em pacientes com COVID-19. Dessa forma, o objetivo deste estudo foi identificar os fatores de risco associados à COVID-19 em pacientes obesos.

MÉTODOS

Este projeto foi derivado de um estudo maior, denominado "Perfil Demográfico, Epidemiológico, Clínico e Nutricional de pacientes com Sars-Cov-2: Um estudo retrospectivo com pacientes adultos e idosos admitidos em uma unidade hospitalar do município de Barreiras". Este foi baseado no levantamento de dados inclusos em prontuários de pacientes diagnosticados com COVID-19 e assistidos em uma instituição de saúde pública, referência para tratamento da doença, no Oeste da Bahia, em Barreiras-BA, no período de janeiro de 2020 a fevereiro de 2022. O trabalho foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Oeste da Bahia, CAEE 56068221.0.0000.8060. Foram coletadas as informações sobre diagnóstico nutricional, aspectos demográficos, epidemiológicos e clínicos dos pacientes. A análise dos dados foi realizada com o auxílio do software Stata 13.1. Foram aplicados testes estatísticos de associação para verificar a relação entre as variáveis independentes e a obesidade, por meio de modelos de regressão de poisson.

RESULTADOS

Entre os anos de 2020 e 2022, foram assistidos nesta instituição de saúde 1.412 indivíduos, sendo que para este estudo, foram compilados dados de 549 pacientes. Dos 549 pacientes estudados, a prevalência de obesidade estimada no grupo foi de 40,2%. Foi identificada associação entre a obesidade e o número de comorbidades (p=0,001). Quanto aos sintomas e aspectos clínicos dos pacientes, constatou-se associação significativa entre a obesidade e o uso de oxigenação extracorpórea (p=0,043). Verificou-se associação

inversa entre a obesidade e a faixa etária, 1,88 vezes mais chance de pacientes com obesidade apresentarem doenças cardiovasculares (IC95% 1,415; 2,500) e 1,31 vezes mais chance de apresentarem desconfortos respiratórios (IC95% 1,046; 1,732).

CONCLUSÃO

O número de comorbidades, coexistência de doenças cardiovasculares, desconforto respiratório e o uso de oxigenação extracorpórea, foram associados à obesidade nesses pacientes. Além disso, verificou-se que os casos de COVID-19 e obesidade nesse grupo, afetaram principalmente, adultos jovens.

Palavras-chave: COVID-19;Obesidade;Fatores de risco.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Fatores de risco para síndrome metabólica em mulheres idosas portadoras de Diabetes tipo 2

EMYLLE CAROLAYNE IRINEU COSTA; VITÓRIA PEREIRA ALVES MELO; MARIA GORETTI PESSOA DE ARAÚJO BURGOS. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO- UFPE, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A síndrome metabólica (SM) é um transtorno complexo acompanhado de alto risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares (DCV), Diabetes mellitus tipo 2 (DM2) e deposição central de gordura abdominal. O desdobramento dessa condição apresenta alto risco de mortalidade, sendo mais frequente em pessoas com idade avançada. O objetivo deste estudo foi avaliar a presença de fatores de risco para SM em mulheres idosas portadoras de DM2.

METODOLOGIA

Estudo retrospectivo, de base documental, realizado no ambulatório de Nutrição/Diabetes, do Núcleo de Atenção ao Idoso de uma universidade pública, com mulheres acima de 60 anos, atendidas de 2011 a 2019. O diagnóstico de SM consiste na presença de, pelo menos, dois componentes adicionais à circunferência da cintura (CC) elevada (≥80 cm) como: pressão arterial (HAS) ≥130/85 mm/Hg ou uso de anti-hipertensivo; lipoproteína de alta densidade (HDL) <50 mg/dl; e triglicerídeos ≥150mg/dl e/ou glicose em jejum ≥100 mg/dl ou diagnóstico de DM2. Foram analisados parâmetros sociodemográficos (faixa etária e procedência), peso e altura para o cálculo do IMC; além de CC, HDL-C e presença de HAS. Por se tratar de pacientes idosas, a classificação usada para o IMC foi a de Lipschitz(eutrofia de 22 a 27 kg/m²). Na estatística foram usados os testes de Qui-Quadrado de Pearson, Exato de Fisher, Mann-Whitney, sendo a verificação da normalidade realizada pelo teste de Shapiro-Wilk. O estudo foi previamente submetido ao comitê de ética da instituição (nº 4.205.307).

RESULTADOS

Foram estudadas 267 idosas orientadas, hígidas, residentes em seus domicílios, provenientes da cidade do Recife (59,6%). Estavam situadas na faixa etária de 60 a 74 anos (80,9%), com tempo médio de diabetes de 6,26 anos e uso de hipoglicemiantes orais de 5,33 anos; IMC de 29,12 ± 5,27, excesso de peso de 64% e 5,6% em baixo peso, sem predominância de faixa etária (> ou < de 75 anos). A CC maior que 80cm estava em 100% das idosas com excesso de peso. A HAS ocorreu em 81,3%, e dislipidemia (DLP) em 61,4%, similar entre os dois grupos etários. A mediana da hipertensão foi de 120/80 mg/dL/mmHg, com uso de hipotensor diariamente por 100% dos pacientes. Na DLP, predominou triglicerídeos elevados, em 15% das pacientes, sem ocorrência de HDL-C baixo.O IMC, faixa etária e local de moradia, não influenciou as variáveis analisadas.

CONCLUSÕES

Diante dos resultados, pode-se concluir que foi elevada a presença de fatores de risco para SM, com predominância da HAS, apesar de boa adesão às consultas multidisciplinares.

Palavras-chave: Síndrome metabólica;Fatores de risco;Mulheres;Idosas;Diabetes tipo 2.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

FATORES SOCIODEMOGRÁFICOS, COMPORTAMENTAIS E CLÍNICOS ASSOCIADOS AO CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS EM TRABALHADORES DE TURNOS ALTERNANTES

ANA FLÁVIA DUARTE MIRANDA; WALLISSON POLICARPO MAIA; FELIPE QUINTÃO GONÇALVES; SILVANA MARA LUZ TURBINO RIBEIRO; LUIZ ANTÔNIO ALVES DE MENEZES-JÚNIOR; SILVIA NASCIMENTO DE FREITAS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Em razão da transição nutricional, observa-se a substituição de alimentos(ALI) in natura por ultraprocessados (AUP), ricos em sódio, açúcar e aditivos. Essa mudança possui implicações para trabalhadores em turnos alternantes (TTA), influenciando na dieta e na relação entre padrões de sono e aspectos metabólicos. Portanto, objetivou-se identificar os fatores sociodemográficos, comportamentais e clínicos associados ao consumo de AUP em TTA.

MÉTODOS

Estudo transversal em 2015, participando 213 TTA homens, de uma mineradora em Minas Gerais. Coletou-se dados sociodemográficos: idade, raça, estado civil, tempo laboral de turnos e de estudo; comportamentais: álcool, tabagismo e atividade física;antropométricos: peso, altura, perímetro da cintura, índice de massa corporal (IMC), relação cintura-quadril e relação cintura-estatura; avaliação clínica: pressão arterial sistólica, pressão arterial diastólica, colesterol HDL e doenças crônicas não transmissíveis. Consumo foi avaliado pelo recordatório 24 horas, método multimétodos. Classificação dos ALI feita com o sistema NOVA, considerando o grau e o propósito do processamento industrial. Os AUP foram os feitos principalmente ou inteiramente por derivados de ALI ou sintetizados de outras fontes orgânicas, com pouco ou nenhum ALI inteiro. O AUP expresso em percentual de energia na dieta. Análise estatística feita pela regressão linear múltipla, método de seleção stepwise backward, que identifica fatores associados ao consumo de AUP. Considerou-se fatores que apresentaram p-valor $\leq$ 0,20 na análise univariada e que tinham plausibilidade biológica. Nível de significância de 5%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto, sob o parecer (CAAE: 39682014.7.0000.5150). Os TCA assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido antes de participar da pesquisa.

RESULTADOS

Foram avaliados 208 TTA, com idades predominantemente entre 20 e 34 anos (45,1%), de raça não branca (77,2%) e com tempo de trabalho em turnos ≥ 5 anos (76,0%). 63,9% tinha uma janela alimentar > 12 horas, consumia refeições até as 22 horas (68,1%) e não omitia o café da manhã (86,5%). O consumo médio de AUP foi de 22,2% da energia na dieta, variando de 2,7% a 66,9%. Na análise de regressão linear múltipla, o consumo de AUP associou-se negativamente com vitamina D, tempo de trabalho em turnos e hábito de fumar, enquanto associou-se positivamente com o IMC e a idade.

CONCLUSÃO

O presente estudo concluiu que o consumo de AUP pelos TTA estava inversamente relacionado com níveis de vitamina D, duração do trabalho em turnos e tabagismo, mas mostrou uma associação positiva com o aumento do IMC e da idade.

Palavras-chave: Trabalho em turnos;Alimentos ultraprocessados;Dieta.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Fiscalização no Hospital Deoclécio dos Santos no município de Careiro Castanho em parceria com o Ministério Público do Amazonas e Promotoria de Justiça Municipal

MARIA DE NAZARÉ COSTA DE LIMA[1]; ADRIENE CARVALHO DA CONCEIÇÃO[2]; RAYLA SILVESTRE DA SILVA[1]; MAURICIO NOVAES[1]; HELLENE DE FÁTIMA VIEIRA DE SOUZA[2]; RAHILDA BRITO TUMA[2]. 1. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 7ª REGIÃO, MANAUS - AM - BRASIL; 2. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 7ª REGIÃO, BELÉM - PA - BRASIL.

Fiscalização no Hospital Deoclécio dos Santos no município de Careiro Castanho em parceria com o Ministério Público do Amazonas e Promotoria de Justiça Municipal

Introdução

A terapia nutricional hospitalar desempenha um papel decisivo na manutenção e recuperação do *status* nutricional do paciente hospitalizado por infecções, traumas ou cirurgias. Assim, é de suma importância a garantia de boas condições de funcionamento do serviço de nutrição das unidades hospitalares, incluindo as áreas clínica e de alimentação coletiva. O trabalho descreve e analisa dados da visita técnica ao Hospital Deoclécio dos Santos, em parceria com o Ministério Público do Estado do Amazonas (MP-AM) – Promotoria de Justiça de Careiro Castanho, afim de emitir parecer técnico refente a qualidade do serviço de nutrição do referido hospital.

Métodos

Estudo qualitativo, realizado em maio de 2023, a partir da aplicação de *check list* adaptado da RDC ANVISA nº 216/2004 e Roteiro de Visita Técnica – Nutrição Clínica elaborado pelo Conselho Federal de Nutricionistas, para avaliação da estrutura física e controle de qualidade do serviço de alimentação e nutrição prestado aos usuários.

Resultados

A partir das ferramentas aplicadas na visita técnica foi constatado: insuficiência de recursos humanos, apenas 1 nutricionista para assistência clínica e gestão da unidade de produção de refeições (UPR); inadequações na estrutura física da UPR e na execução de ações de controle de qualidade da UPR (ausência de manuais de boas práticas de produção (MBP), de procedimentos operacionais padronizados (POP), controle de temperatura, controle de pragas, análise de potabilidade da água e controle de pragas); além de ausência de recursos materiais mínimos para assistência clínica como balança, estadiômetro, fita métrica e impressos técnicos para acompanhamento clínico dos usuários do serviço. Após o diagnóstico situacional, foram realizadas orientações e solicitações ao nutricionista do

setor e a gestão do hospital; bem como, elaboração de relatório técnico para envio ao atuante no setor de foi elaborado relatório com parecer técnico MP-AM.

Conclusão

Dado o exposto, pode-se inferir que o serviço de nutrição e dietética do hospital expõe os usuários do serviço a riscos relacionados à segurança alimentar e nutricional, podendo prejudicar a recuperação do estado de saúde ou até mesmo agravá-la, deixando claro a necessidade de ajustes de quadro técnico e aquisição de material para execução das atividades mínimas, obrigatórias do nutricionista para a prestação de assistência nutricional de qualidade.

Palavras-chave: Qualidade da Assistência à Saúde;Segurança Alimentar;Gestão da qualidade.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

FlUTUAÇÕES DA MASSA CORPORAL EM PACIENTES SUBMETIDOS AO TRATAMENTO NO CARCINOMA ESPINOCELULAR DE CABEÇA E PESCOÇO

DEYSIMARA DE CASSIA SANTOS; GISELE QUEIROZ CARVALHO; SIBELE NASCIMENTO AQUINO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, GOVERNADOR VALADARES - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O câncer de cabeça e pescoço representa mundialmente uma importante carga populacional, com mais de 550.000 novos casos e 380.000 mortes anualmente. A doença afeta estruturas físico-funcionais envolvidas na ingestão, tornando os pacientes mais propensos à perda de peso. A desnutrição pode afetar até 80% dos pacientes durante o curso da doença. Portanto, a deterioração do estado nutricional é um fator de risco para continuidade do tratamento. O objetivo deste estudo é comparar a alteração da massa corporal e do índice de massa corporal (IMC) ao longo do acompanhamento.

MÉTODOS

Trata-se de uma coorte retrospectiva, com dados coletados de 2009 a 2014. A amostragem do estudo foi não probabilística, sendo constituída por todos os pacientes diagnosticados histologicamente com carcinoma espinocelular na região da cabeça e pescoço, sítio primário, que realizaram antropometria na primeira consulta médica (T1), na primeira consulta nutricional (T2) e no último atendimento realizado (T3) no Núcleo de Especialistas em Oncologia em Governador Valadares, Minas Gerais, Brasil. Os dados sobre massa corporal e altura foram extraídos do prontuário. Posteriormente, foi calculado o IMC. Foi conduzida a análise de Friedman, a fim de comparar as variáveis estudadas. As análises foram conduzidas no software JAMOVI (v. 2.3, 2022) considerando nível de significância de 5%. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética em pesquisa (5.510.352).

RESULTADOS:

Um total de 95 participantes foram incluídos, sendo 43,5% adultos e 56,5% idosos. A mediana da massa corporal nos três tempos de avaliação foram: T1 58,5 (47-86); T2 52 (44,5-86,3); e T3 52,1 (35-75,2) para os adultos e T1 54 (29-78); T2 47,4 (27,7-12,6); e T3 47,5 (35-76,2) para os idosos. Já o IMC teve uma mediana: T1 21,2 (16,7-33,2); T2 19,7 (15,8-33,3); e T3 19,8 (12,4-29) para os adultos e T1 21,1 (13,2-29,1); T2 18,5 (15,8-28,2); e T3 19,6 (11,2-28,2) para os idosos. Ao comparar as medianas da massa corporal e IMC nos três tempos, diferenças significativas foram observadas (χ 2 (2) = 19,5; p < .001) em ambos os grupos. O teste de Durbin-Conover retornou diferenças significativas quando avaliado à massa corporal no T1 e T2 e T1 e T3 em ambos os grupos. Todavia,

diferenças significativas não foram observadas quando avaliado à massa corporal e IMC no T2 e T3.

CONCLUSÃO

Os dados mostraram que os idosos são o grupo mais propenso à perda de massa corporal ao longo do tratamento. Sendo que, independente do tempo avaliado, uma mediana de baixo peso foi prevalente nesta categoria. Tal fator tem um efeito negativo no resultado clínico, de custo e centrados no paciente. Logo, a intervenção nutricional deve preferencialmente ser iniciada quando os pacientes ainda não estão gravemente desnutridos e quando os objetivos do cuidado incluem manter ou melhorar o estado nutricional.

Palavras-chave: Estado nutricional;;Massa corporal;;Carcinoma espinocelular;.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Força de preensão palmar como ferramenta de avaliação da força muscular em mulheres com câncer de mama e sua relação com ângulo de fase.

OLIVANA SILVA QUEIROZ MACEDO[1]; FERNANDO NATALENSE DA COSTA[1]; RUTE MATTOS DOURADO ESTEVES JUSTA[2]; LÉA BIANCH LIMA[1]; SARA MARIA MOREIRA LIMA-VERDE[1]. 1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ (UECE) - PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP) - FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO - SÃO PAULO, SÃO PAULO - BRASIL, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No Brasil estima-se 74 mil casos novos de câncer de mama, de 2023 a 2025, sendo este o mais incidente entre mulheres. O excesso de gordura corporal e redução de massa muscular, tem sido apontada como fator de risco para o desenvolvimento e progressão da doença por ocasionar inflamação, oxidação e alteração hormonal, os quais interferem na integridade celular, medida pelo ângulo de fase (AF), cujo valor reduzido para esse parâmetro (≤5,6º) está associado a prognóstico desfavorável. A Força de Preensão Palmar (FPP), é um indicador de força muscular e, assim como o AF, está relacionado com sobrevida em pacientes oncológicos; o uso da FPP é mais acessível na prática clínica nutricional, porém ainda não está inserido nas rotinas hospitalares. O uso dessas medidas auxilia na identificação precoce de risco nutricional, em especial entre pacientes que apresentam sobrepeso ou obesidade, que mascaram a necessidade de intervenções nutricionais. Diante disso, o estudo objetivou investigar a relação entre FPP e AF em pacientes com câncer de mama, a fim de fortalecer o uso dessas medidas na prática clínica nutricional.

MÉTODOS

Estudo transversal aninhado à coorte "Viva Mulher - Hábitos de saúde em mulheres com câncer", aprovada pelo comitê de ética e pesquisa da Universidade Estadual do Ceará (nº 3.255.459). As pacientes (n=156) foram selecionadas de agosto de 2020 a julho de 2021 em uma rede hospitalar de Fortaleza, possuíam de 20 a 65 anos, diagnóstico de câncer de mama, sem diagnóstico prévio de outra neoplasia; mulheres com doença crônica não controlada ou doenças cognitivas foram excluídas. Foram coletadas informações sociodemográficas, clínicas, antropométricas, de FPP e o AF foi obtido por aparelho tetrapolar Bioimpedância Biodynamics®, modelo 450, seguindo o protocolo recomendado. O coeficiente de correlação de Spearman foi usado para avaliar a correlação entre AF e FPP. Modelos de regressão simples também foram montados. Para a análise usou-se Stata/MP 17.0 e considerou-se significativo quando $p \leq 0,05$.

RESULTADOS

As pacientes apresentaram média (μ) de idade de 48,3 (±9,5), de Índice de Massa Corporal de 29,7kg/m2 (±5,5) e de Circunferência de Cintura: 88,6cm (±10,5), indicando sobrepeso e risco elevado para doença metabólica. A μ da FPP foi 18,5kgf (±7,2), acima do ponto de corte (16kgf). A FPP em mulheres com AF ≥5,6º (19,1; ±7,2) foi maior que as com AF <5,6º (15,8; ±6,2). Observa-se correlação positiva entre a FPP e o AF (p= 0.008); o aumento de 1kgf na FPP está associado ao incremento de 2% na média do AF (p=0,015).

CONCLUSÃO

Os resultados evidenciaram que uma maior FPP está associada a maior AF entre as mulheres avaliadas. A FPP é mais acessível, quando comparada ao AF obtido por bioimpedância que possui elevado custo e necessidade de protocolo prévio. Na prática clínica, a FPP pode ser uma medida útil para avaliar a força muscular e integridade celular, rastreando risco nutricional e assim auxiliar em intervenções nutricionais assertivas.

Palavras-chave: Neoplasia da Mama;Força da mão;Bioimpedância Elétrica;Saúde da Mulher;.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Frequência de baixa massa muscular em idosos hospitalizados: uma análise comparativa entre a circunferência da panturrilha com e sem ajuste para o índice de massa corporal

JARSON PEDRO DA COSTA PEREIRA[1]; CAMILA ALBUQUERQUE MASSA[2]; MARCELLA CAMPOS LIMA DA LUZ[3]; LEOPOLDINA AUGUSTA SOUZA SEQUEIRA DE ANDRADE[2]; CLÁUDIA PORTO SABINO PINHO[3]; POLIANA COELHO CABRAL[1]. 1. PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (UFPE), RECIFE - PE - BRASIL; 2. CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO – UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (UFPE), RECIFE - PE - BRASIL; 3. HOSPITAL DAS CLÍNICAS DE PERNAMBUCO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (HC UFPE), EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES (EBSERH), RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A circunferência da panturrilha (CP) é um parâmetro antropométrico amplamente utilizado na prática clínica, devido sua simplicidade de aferição, baixo custo e facilidade de interpretação. A CP é frequentemente utilizada como um marcador para identificar baixa massa muscular, associando-se a condições como sarcopenia e desnutrição. No entanto, a CP pode ser influenciada pelo estado de adiposidade corporal, distorcendo a estimativa muscular. Recentemente, para minimizar esse viés, foi proposto um ajuste da CP para o índice de massa corporal (IMC). Desse modo, nosso estudo objetivou avaliar a frequência de reduzida CP de idosos hospitalizados, com e sem ajuste para o IMC, e sua relação com a massa muscular.

MÉTODOS

Foi conduzido um estudo transversal, envolvendo idosos de ambos os sexos, hospitalizados por múltiplas causas. A avaliação antropométrica foi realizada por pesquisadores treinados. A CP foi aferida na maior proeminência da panturrilha, utilizando uma fita métrica inelástica. O ajuste da CP para o IMC consistiu na subtração de 3 cm de CP para os participantes com IMC >25 <29,9 kg/m^2, 7 cm para o IMC >30 e <39,9 kg/m2, e 12 cm para o IMC >40 kg/m2. A CP foi classificada como reduzida quando os valores foram <34 cm para homens e <33 cm para mulheres. A massa muscular foi estimada por meio de equações preditivas, a partir dos dados de resistência e reatância fornecidos pela análise de bioimpedância elétrica. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFPE (CAAE: 60681122.3.0000.8807).

RESULTADOS

Durante a hospitalização, 176 indivíduos com uma idade mediana de 68 anos foram avaliados. A CP reduzida, sem ajuste para o IMC, foi identificada em 63,1% da nossa amostra (n = 111), não apresentando correlação significativa com a massa muscular e o índice de massa muscular (rho: 0,00, p = 0,975; rho: 0,04, p = 0,639, respectivamente). Por outro lado, a CP ajustada para o IMC revelou-se reduzida em 88,1% da população (n = 155). Notavelmente, a CP ajustada para o IMC demonstrou uma correlação positiva moderada e fraca com a massa muscular e o índice de massa muscular (rho: 0,54, p < 0,001; rho: 0,33, p<0,001, respectivamente).

CONCLUSÃO

Os resultados do nosso estudo destacam que a CP, quando não ajustada em indivíduos com excesso de peso, pode não ser um indicador confiável de massa muscular. Em contraste, a CP ajustada para o IMC emergiu como um marcador significativo de massa muscular, reforçando a importância desse ajuste na prática clínica. Esses achados destacam que, ao considerar o ajuste do IMC para determinar a CP reduzida, obtemos uma avaliação mais aproximada da massa muscular, fornecendo informações mais robustas sobre a composição corporal de indivíduos com excesso de peso.

Palavras-chave: Envelhecimento;Avaliação Nutricional;Antropometria;Estado Nutricional.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Hábitos alimentares de adultos com Síndrome Metabólica atendidos em uma Clínica Escola de Nutrição do Sul do Brasil

LARISSA DA CUNHA FEIO COSTA[1]; KESIA ZANUZO[1]; MÁRCIA FERNANDES NISHIYAMA[1]; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN[1]; SABRINA GRASSIOLLI[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ, REALEZA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Síndrome Metabólica (SM) tem origem complexa e multifacetada. Os padrões alimentares desequilibrados desempenham papel fundamental no seu desenvolvimento. O presente estudo teve como objetivo identificar os hábitos alimentares, considerando a frequência alimentar, número de refeições e a omissão de café da manhã de pacientes adultos com SM atendidos em uma Clínica Escola de Nutrição localizada na região Sul do Brasil, bem como avaliar a associação entre essas variáveis.

MÉTODOS

Estudo quantitativo, transversal, com análise de dados secundários de 53 prontuários de adultos atendidos em um ambulatório de nutrição do Sul do Brasil, entre os meses de março a junho de 2023. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos pelo parecer CAAE: 41154814.7.0000.5564. Os hábitos alimentares foram coletados por meio de Questionário de Frequência Alimentar (QFA). Os grupos alimentares foram classificados de acordo com a frequência de consumo relatada em: diário; semanal; mensal e raramente/nunca. O número de refeições ao dia e a realização de café da manhã foram obtidos a partir do Recordatório Alimentar de 24 horas. Para avaliação da presença de SM foram utilizados os critérios da *International Diabetes Federation* (2006). Todas as análises estatísticas foram realizadas com o Software Jamovi 2.4.5. Utilizou-se o teste Qui-quadrado de Pearson para verificar a associação entre as variáveis entre os indivíduos “com SM” e “sem SM”, considerando-se valor de $p < 0,05$ para indicar nível de significância estatística.

RESULTADOS

Houve predomínio de pacientes do sexo feminino (68%), casados e solteiros na mesma proporção (41%), com ensino médio completo (57%), de classe de renda familiar C (59%) e mediana de idade de 33 anos. 34% dos participantes apresentaram SM. Quanto ao consumo alimentar dos participantes com SM, 50% relataram consumir semanalmente frutas; 60% semanalmente legumes; 61,1% diariamente leguminosas; 60% diariamente hortaliças; 40% diariamente cereais integrais; 72% diariamente carnes, 35% raramente/nunca embutidos; 40% semanalmente gorduras animais (manteiga, banha ou toucinho); 39% semanalmente margarina ou maionese; 83% semanalmente

doces; 39% semanalmente refrigerantes e sucos artificiais; 66% diariamente leite e derivados e 84% semanalmente massas. 61,1% relatou consumir mais do que 3 refeições ao dia e 72,2% dos pacientes realizaram café da manhã no dia anterior ao do atendimento. Na análise de associação entre as variáveis, o consumo de frutas diário (p=0,004) e o consumo de mais de 3 refeições ao dia (p=0,002) tiveram menores frequências entre os indivíduos com SM.

CONCLUSÃO

O consumo de frutas e o número de refeições ao dia foram significativamente menores nos participantes com SM. Tal achado evidencia a necessidade de estratégias terapêuticas para estimular o consumo de alimentos saudáveis, principalmente de frutas, bem como o fracionamento das refeições.

Palavras-chave: Síndrome metabólica;estado nutricional;comportamento alimentar;pacientes ambulatoriais;frequência alimentar.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Hábitos alimentares, sono, atividade física e associação com excesso de peso em adultos atendidos uma Clínica Escola de Nutrição do Sul do Brasil

LARISSA DA CUNHA FEIO COSTA; KESIA ZANUZO; MÁRCIA FERNANDES NISHIYAMA; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas o aumento de sobrepeso e obesidade tem se tornado um sério problema de saúde pública mundial. Objetivou-se identificar os hábitos alimentares (consumo de frutas, legumes, hortaliças, refrigerantes/sucos artificiais e realização das refeições com uso de tela), prática de atividade física e horas de sono de adultos atendidos em uma Clínica Escola do Sul do Brasil, bem como testar a associação com o excesso de peso (sobrepeso/obesidade).

MÉTODOS

Trata-se de um estudo quantitativo, transversal, com análise de dados secundários de 130 prontuários adultos atendidos em um ambulatório de nutrição do Sul do Brasil, entre os anos de 2021 e 2023. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos pelo parecer CAAE: 41154814.7.0000.5564. O estado nutricional foi classificado de acordo com o Índice de Massa Corporal (IMC), agrupando os indivíduos em Eutrofia (IMC<24,99 kg/m^2) e Sobrepeso/Obesidade (IMC>25 kg/m^2) (OMS, 2000). Os dados dietéticos foram coletados por meio do Questionário de Frequência Alimentar (QFA), sendo os grupos alimentares classificados de acordo com a frequência de consumo relatada: diário; semanal; mensal e raramente/nunca. Para a prática de atividade física foram considerados ativos todos aqueles que atingiram o escore > 150 minutos/semana de atividade física moderada ou > 75 minutos/semana de atividade física intensa (WHO, 2020). Todas as análises estatísticas foram realizadas com o Software Jamovi 2.4.5. Foi utilizado o teste Qui-quadrado de Pearson e Exato de Fisher para verificar a associação entre variáveis, considerando-se valor de $p<0,05$ para indicar nível de significância estatística.

RESULTADOS

Os participantes foram predominantemente do sexo feminino (78,5%), com idade entre 20 e 29 anos (55%), com ensino médio completo (66,9%) e com renda familiar mensal entre 1,1 a 3 salários mínimos (60%). 62,3% dos participantes foram classificados com sobrepeso/obesidade; 58,5% foram classificados como ativos fisicamente e 81,1% relaram dormir 7 horas ou mais de sono durante a noite. Quanto aos hábitos alimentares, 53,8% realizaram as refeições sem uso de tela; 50,8% relatou consumo diário de frutas; 44,6% consumo diário de legumes; 57,9% consumo diário de hortaliças; 42,3% consumo semanal de refrigerantes ou sucos artificiais. Somente as variáveis sexo

(p=0,0016) e idade (p<0,001) obtiveram associação significativa com o excesso de peso, sendo que as mulheres apresentaram maior frequência de excesso de peso em relação aos homens e as mulheres com idade entre 20 e 29 anos também obtiveram maior frequência de excesso de peso.

CONCLUSÃO

Foi possível identificar a necessidade de estratégias para maior consumo de frutas, legumes e hortaliças e redução da ingestão de bebidas açucaradas, bem como o estímulo para a prática de atividade física que contribui na prevenção de excesso de peso e/ou sua correção, especialmente nas mulheres com idade entre 20 e 29 anos.

Palavras-chave: obesidade;estado nutricional;comportamento alimentar;adultos;horas de sono.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

HÁBITOS DE VIDA E CONSUMO ALIMENTAR DE ESTUDANTES DO ÚLTIMO ANO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

GIOVANNA MACIEL DOMINGUES DA HORA; LUISA CAETANO DE ANDRADE; CLAYSIKELLE RUIZ VIEIRA DIAS; EZEQUIEL MARCOS CALIXTO DA SILVA; LIANE MURARI ROCHA. UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, DOURADOS - MS - BRASIL.

Introdução. Durante a graduação jovens adultos enfrentam altos níveis de estresse, como deixar de viver com a família pela primeira vez. No último ano do curso de Nutrição iniciam-se os estágios curriculares e os alunos redigem o Trabalho de Conclusão de Curso. Essas novas responsabilidades podem provocar mudanças nos hábitos de vida e na alimentação. **Objetivo**. Investigar se ocorrem mudanças nos hábitos de vida e no consumo alimentar de estudantes do último ano do curso de Nutrição, quando comparados à calouros. **Métodos**. Estudo transversal com alunos do 1º ano (calouros), do 4º e 5º anos (veteranos) de Nutrição na Universidade Federal da Grande Dourados. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética (parecer nº 5.588.285). Foi realizada investigação socioeconômica e dos hábitos de vida incluindo consumo de álcool, tabagismo, horas de sono, e a prática de atividade física. A avaliação antropométrica incluiu peso e altura. O consumo alimentar foi avaliado por meio de recordatório de 24 horas de um dia habitual. A avaliação da composição nutricional foi realizada no programa Avanutri®. Foram investigados também marcadores de alimentação saudável (29 alimentos *in natura* e 23 alimentos ultraprocessados). Foi utilizado o programa SPSS, versão 20.0, para as análises estatísticas. Os dados categóricos foram avaliados pelo Teste Exato de Fisher. O consumo alimentar foi analisado pelo teste Mann Whitney. Nível de significância 5%. **Resultados**. Participaram do estudo 48 estudantes distribuídos nos grupos: calouros (n=10) e veteranos (n=28). A média de idade foi 19,5±1,5 e 22,8±1,6 anos (p=0,001), e de IMC 20,3±4,3 e 23,6±4,3 kg/m^2 (p=0,044), respectivamente. Não houve diferença entre os grupos para renda, atividade física, média de horas de sono e tabagismo. A maioria de ambos os grupos tinha renda de 1 a 5 salários mínimos, praticava ≥150 minutos/semana, dormia aproximadamente 6 horas/noite (calouros 6,3±1,3 *vs*. veteranos 6,4±1,2 horas/noite) e não fumava. Houve diferença para o consumo de bebida alcoólica, sendo maior no grupo dos veteranos (23,7% consomem > 5 doses/mês *vs*. 10% calouros; p=0,031). Em relação ao consumo alimentar não houve variação na ingestão diária de calorias totais, carboidratos, gorduras e fibras. Os grupos diferiram apenas na ingestão de proteínas, que foi maior entre os veteranos (20,4% *vs*. 14% das calorias diárias grupo calouros, p=0,001). Ambos os grupos consumiam ligeiramente menos fibras do que a recomendação de 25g/dia (calouros 21,6±15,8 *vs*.18,3±8,7 g/dia). Não houve diferença para o consumo de alimentos *in natura*. A maioria de ambos os grupos consumiu legumes e leguminosas, mas não consumiu verduras. Um número menor de veteranos (4,8%) consumiu 4 ou mais alimentos ultraprocessados no dia avaliado, quando comparados aos calouros (40%; p=0,006). **Conclusão**. Não foram observadas mudanças nos hábitos de vida dos veteranos, houve mudança apenas na ingestão de proteínas, no consumo de álcool e de alimentos ultraprocessados.

Palavras-chave: Ingestão de alimentos;Recomendações Nutricionais;Estudantes de Ciências da Saúde.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Hipofosfatemia, Hipomagnesemia e Hipopotassemia graves em pacientes durante o transplante de células-tronco hematopoiéticas sob nutrição parenteral

JULIA DAUDT DE FARO SALAMONDE; TAÍS DAIENE RUSSO HORTENCIO; ALICE MISSAGIA DE MATTOS SPRINGER; VITÓRIA DE ANDRADE MENDONÇA; ROBERTO JOSÉ NEGRÃO NOGUEIRA. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS (UNICAMP), CAMPINAS, SÃO PAULO- BRASIL, CAMPINAS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO:

O suporte nutricional adequado desempenha um papel crucial na melhoria do prognóstico de pacientes submetidos a transplante de células-tronco hematopoiéticas (TCTH). No entanto, distúrbios de minerais graves como hipofosfatemia, hipocalemia e hipomagnesemia, podem representar riscos significativos e podem ocorrer durante a infusão da nutrição parenteral (NP). O objetivo deste estudo foi avaliar a prevalência desses distúrbios e a adequação da energia e proteína fornecidas via NP até o enxerto hematológico em pacientes submetidos a TCTH.

MÉTODOS:

O presente estudo foi realizado em um hospital quaternário localizado em Campinas, Brasil, ao longo de um período de 10 anos, compreendendo de janeiro de 2012 a janeiro de 2022. Para avaliar o estado nutricional dos pacientes, utilizamos o índice de massa corporal (IMC). Registramos as quantidades de energia, proteína e calculamos a relação caloria não proteica/grama de nitrogênio no primeiro dia de NP, nas primeiras 72 horas e, subsequentemente, a cada 4 dias até a ocorrência do enxerto hematológico, que foi definido como a contagem de neutrófilos atingindo um valor igual ou superior a 0,5 x 10^9/L por 3 dias consecutivos, além das plaquetas alcançando um valor igual ou superior a 20 x 10^9/L também por 3 dias consecutivos. A recuperação hematológica foi adicionalmente definida como leucócitos acima de 1,0 x 10^9/L e plaquetas acima de 20 x 10^9/L. Além disso, para avaliar a segurança da NP, medimos os níveis séricos de fósforo, potássio e magnésio nas primeiras 72 horas (P1) e, posteriormente, a cada 4 dias durante os seguintes períodos: Período 2 (P2): Do 4º ao 7º dia; Período 3 (P3): Do 8º ao 11º dia; Período 4 (P4): Do 12º ao 15º dia; Período 5 (P5): Do 16º ao 19º dia; Período 6 (P6): Do 20º ao 24º dia.

RESULTADOS:

A taxa de enxerto medular ocorreu em 11,7% (P1), 18,2% (P2), 22,1% (P3), 23,4% (P4), 23,4% (P5) e 1,3% (P6). A infusão de energia variou de 23,1 a 27,9 kcal/kg/dia (P1-P6) e a de proteína de 0,96 a 1,02 g/kg/dia. Eventos graves de hipofosfatemia foram

observados em 1,6% dos pacientes em P2. Hipocalemia grave foi observada em 2,6% dos pacientes em P2 e 2,7% em P4. Hipomagnesemia grave ocorreu em 1,3% dos pacientes em P1 e 1,8% em P3.

CONCLUSÃO:

Em resumo, este estudo revelou que a nutrição parenteral proporcionou a ingestão de energia e proteína de acordo com as recomendações para pacientes submetidos ao transplante de medula óssea. Distúrbios minerais graves foram raros, mas ainda assim, sua ocorrência enfatiza a importância da monitorização constante e intervenção fármaco-nutricional adequada para garantir a segurança e eficácia do suporte nutricional em pacientes submetidos a TCTH. Essas descobertas contribuem para a melhoria da prática clínica e o cuidado integral desses pacientes.

Palavras-chave: Transplante de células- tronco hematopoiéticas;Nutrição Parenteral;Distúrbios de minerais graves;Enxerto hematológico;Monitorização nutricional.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

HOMEOSTASE GLICÊMICA, PERFIL LIPÍDICO E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE PACIENTES COM DIABETES MELLITUS TRATADOS DE FORMA COMPLEMENTAR COM PRÓPOLIS

YURI SILVA DOS SANTOS[1]; LUCAS LOMBARDO BORDA[1]; ROBERTA SOARES CASAES[2]; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA[1]; ELAINE CRISTINA DE SOUZA LIMA[1]; FELIPE DE SOUZA CARDOSO[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO / CAMPUS MACAÉ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 3. UNIFASE E FABA, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Própolis parece ser uma ferramenta alternativa e complementar, para tratamento de Diabetes *mellitus*, doença crônica com alta prevalência na população mundial. Sendo assim, o objetivo desse trabalho foi determinar se a ingestão de própolis auxilia na melhora dos indicadores laboratoriais, relacionados às alterações metabólicas do Diabetes *mellitus* tipo 2.

MÉTODOS

Revisão sistemática de ensaios clínicos randomizados, em inglês e português, publicados entre 2000 e 2021, nas bases Pubmed, Lilacs e SciELO, que indicavam efeitos significativos da suplementação com própolis sobre os indicadores laboratoriais relacionados com a homeostase glicêmica, estado antioxidante e anti-inflamatório, entre adultos e idosos com Diabetes. Os artigos foram obtidos segundo o modelo recomendado pelo Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses. Após análise geral, foram utilizados protocolos para avaliação da qualidade das evidências através da escala de Jadad, Consolidated Standards of Reporting Trials (CONSORT) e Cochrane.

RESULTADOS

A homeostase glicêmica foi avaliada através dos seguintes indicadores laboratoriais: HOMA-IR, HOMA-β, frutosamina, glicemia de jejum e hemoglobina glicada. Modificações significativas na glicemia de jejum e glicose com 2 horas de pós-prandial foram indicadas em 71,43% dos estudos. O potencial antioxidante da própolis foi indicado em 71,43% dos ensaios clínicos e houve redução significativa de citocinas pró-inflamatórias, aumento da atividade da catalase e da capacidade antioxidante da glutationa. Já o perfil lipídico foi analisado em 42,86% dos estudos, indicando alterações significativas em colesterol total, LDL e HDL, comparando os dados obtidos entre grupo

controle e tratado com própolis. A escala de Jadad indicou que 42,86% dos estudos tiveram pontuação máxima (5 pontos), assim como aqueles que fecharam a qualidade com 3 pontos. O critério CONSORT indicou que 28,57% dos ensaios clínicos randomizados tiveram 100% de respostas afirmativas no checklist de qualidade, enquanto os resultados da Cochrane indicaram 28,57% com mais de 85% de respostas correspondendo ao baixo risco de viés.

CONCLUSÃO

A própolis pode ser considerada uma alternativa agregadora, para os tratamentos convencionais do Diabetes *mellitus* tipo 2. Contudo, esse suplemento alimentar não é um produto "milagroso", que descarta a necessidade de mudanças no estilo de vida, incluindo hábitos alimentares e a prática regular de atividade física, assim como o uso de fármacos, quando necessários.

Palavras-chave: Própolis;Antioxidante;Suplementos alimentares;Diabetes mellitus.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Identificação dos alimentos fontes de polifenóis totais e classes consumidos pela população brasileira de acordo com a porção usual

EDUARDA CAMILA BAU GRIGOL; LUANA ALBERTI NORONHA; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Muitos estudos vêm demonstrando efeitos positivos para além da capacidade antioxidante dos compostos bioativos na redução do risco de doenças crônicas não transmissíveis. Os polifenóis são um grande grupo de compostos bioativos e podem ser divididos em classes: flavonoides, ácidos fenólicos, lignanas, estilbenos e outros polifenóis. Esse estudo teve como objetivo identificar os alimentos fontes de polifenóis totais (PT) e classes consumidos pelos brasileiros de acordo com a porção usual.

MÉTODOS

Pesquisa de caráter descritivo, quantitativo, transversal com coleta de dados a partir da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017-2018. Identificou-se os 100 itens alimentares com maiores prevalências de consumo pelos brasileiros, sendo excluídos aqueles com falta de especificação ou com grande variedade na descrição do item e os de origem animal, por conterem polifenóis em sua composição. Do total, 41 itens foram selecionados para análise. A porção usual de consumo dos alimentos (em gramas) pelos brasileiros foi identificada a partir do Banco de dados de medidas caseiras de alimentos da POF 2017-2018. A quantificação do teor de PT e classes foi realizada por meio da base de dados Phenol-Explorer. Os dados foram analisados por meio de um ranqueamento dos alimentos em ordem decrescente de acordo com o teor de PT e do cálculo da porcentagem de contribuição das diferentes classes de polifenóis em relação ao teor de PT dos alimentos.

RESULTADOS

Foi possível verificar que milho e preparações (225,6mg/105g), laranja (72,7 mg/144g), arroz integral (58,9mg/198g), chocolate (54,2mg/25g), açaí (52mg/80g), chá (52mg/240mL) e café (51,9mg/50mL) foram os alimentos que apresentaram os maiores quantitativos de PT por porção usual de consumo. No que diz respeito as subclasses de polifenóis, observou-se que milho e preparações, arroz integral, café, farofa e batata inglesa se destacaram por apresentar maior proporção de ácidos fenólicos (90-100%). Já em relação aos flavonoides notou-se que chocolate, açaí, manga, maçã e melancia foram os alimentos que se destacaram, possuindo essa subclasse na proporção de 90-100%. As lignanas estão presentes especialmente (90-100% de contribuição) na tangerina, pepino, abacaxi, batata doce e oleaginosas. Os estilbenos foram encontrados apenas no vinho (90-

100%). Outros polifenóis estiveram presentes em maior proporção (90-100%) no pão integral, macarrão e preparações.

CONCLUSÃO

Destaca-se que o milho e preparações e laranja foram os alimentos com maiores quantitativos de PT, quando considerou-se a porção usual de consumo. No que diz respeito as classes de polifenóis, observou-se que os alimentos com os maiores quantitativos de polifenóis consumidos pelos brasileiros possuem maiores percentuais de ácidos fenólicos em sua composição.

Palavras-chave: Dieta;Compostos bioativos;Antioxidantes.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Impacto da dieta orgânica nos parâmetros antropométricos: ensaio clínico randomizado

JÚLIA OLIVEIRA PENTEADO[1]; CAMILA CASTENCIO NOGUEIRA[1]; MARINA DOS SANTOS[2]; FLAVIO MANOEL RODRIGUES DA SILVA JÚNIOR[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, PELOTAS - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA, ITAQUI - RS - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE, RIO GRANDE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é caracterizada pelo consumo excessivo de energia, estilo de vida sedentário e genética. Porém, novos contribuintes como a exposição a poluentes ambientais tem sido estudado. Nesse contexto, os alimentos orgânicos emergem como fator de proteção contra a obesidade. Além de apresentarem menor teor de resíduos de agrotóxicos comparado aos alimentos convencionais, apresentam valores nutricionais superiores em termos de perfis de ácidos graxos e micronutrientes. Sendo assim, realizamos um Ensaio Clínico Randomizado (ECR) comparando os efeitos da dieta convencional e orgânica frente nos parâmetros antropométricos de indivíduos saudáveis.

MÉTODOS

Trata-se de um ECR, com intervenção de 14 dias. O estudo seguiu as diretrizes éticas propostas pela Resolução 466/12 do Ministério da Saúde e foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Saúde da FURG (55/2019). Foi registrado sob o número RBR-8d85hs4 no Registro Brasileiro de Ensaios Clínicos e realizado de acordo com o CONSORT. Todos os participantes receberam o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram incluídos no estudo adultos sem DCNT, entre 19-40 anos. Foram alocados em dois grupos experimentais (convencionais e orgânicos) e foram fornecidas as refeições de café da manhã, almoço, janta e 2 lanches. Antes e imediatamente após o período de intervenção, foi realizada avaliação antropométrica (peso, altura, circunferência de cintura e quadril). As mesmas medidas foram aferidas por meio de balança de bioimpedância. As variáveis foram analisadas pelo IBM SPSS Statistics. A caracterização da amostra foi avaliada pelo teste de Shapiro Wil e homocedasticidade pelo teste de Hartley. A comparação dos grupos por meio do teste exato de Fisher e as medidas antropométricas foram submetidos à análise de variância e as médias foram comparadas pelo teste t a 5%.

RESULTADOS

O grupo convencional foi composto por 70 indivíduos e o grupo orgânico 78. A maioria da amostra tinha idade entre 21-29 anos (65,5%) e 87,7% apresentaram dieta onívora. Indivíduos com alergias/intolerâncias alimentares ou restrições alimentares por preferência pessoal receberam refeições adaptadas. Os dados da avaliação antropométrica

indicaram uma diminuição significativa nas variáveis peso, percentual de gordura e circunferência abdominal no grupo orgânico após a intervenção. No entanto, na comparação entre os grupos, observou-se maiores percentuais de peso e gordura corporal na bioimpedância no grupo orgânico. Apesar disso, houve uma redução da circunferência da cintura no grupo orgânico na avaliação final, enquanto o grupo convencional apresentou aumento na circunferência do quadril.

CONCLUSÃO

A dieta orgânica apresentou reduções significativas no peso, percentual de gordura e circunferência abdominal. Apesar de algumas divergências de peso e gordura corporal na bioimpedância, as mudanças positivas na circunferência da cintura sugerem que a qualidade da dieta desempenha papel crucial na composição corporal.

Palavras-chave: Toxicologia;Agroquímicos;Segurança Alimentar.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Impacto da dieta restritiva em FODMAP no consumo de folato e ferro em idosos em radioterapia devido a câncer de próstata.

MILENA DE LUNA ALVES LIMA; CIBELE ALMEIDA; GABRIELLE CERQUEIRA; ERICA LINE DE OLIVEIRA PEDRON; RITA DE CÁSSIA DE AQUINO. UNIVERSIDADE SÃO JUDAS TADEU (USJT), SAO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No tratamento radioterápico do câncer de próstata alguns protocolos recomendam uma dieta restrita em alimentos fermentescíveis a fim de reduzir a produção de gases intestinais, uma vez que podem prejudicar a precisão na localização da próstata e ação do feixe de radiação. No entanto, a recomendação pode impactar no atendimento às necessidades nutricionais e aumentar o risco de desnutrição, sarcopenia e deficiências nutricionais. O planejamento dietético adequado e o uso de estratégias menos restritivas podem reduzir o risco de inadequação nutricional. O objetivo do presente trabalho foi avaliar o consumo de folato e ferro antes e durante a radioterapia, e comparar o uso de uma dieta hipofermentativa "clássica" com uma dieta restrita em alimentos ricos em carboidratos formadores de gases denominada FODMAP.

MÉTODOS

Estudo observacional, prospectivo e transversal realizado com idosos com idade igual ou superior a 60 anos, submetidos ao tratamento radioterápico. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade São Judas Tadeu (USJT). Dois grupos de idosos foram acompanhados, um com uma dieta hipofermentativa (n=45) e outro uma dieta restrita em FODMAP (n=46), ambos atendidos no Ambulatório de Nutrição de um Centro Oncológico. No primeiro atendimento foi realizada uma avaliação antropométrica (peso, estatura, circunferência da panturrilha e bioimpedância elétrica) e aplicação de um recordatório de 24 horas (T0) com as orientações da dieta. Os pacientes receberam um impresso de anotação do consumo alimentar e foram orientados sobre o preenchimento de três registros alimentares em domicílio. O segundo atendimento ocorreu na 3ª semana dia da radioterapia (T1), o terceiro atendimento na 6ª semana (T2) e o quarto na 8ª semana (TF) e o idoso apresentava um registro alimentar. As dietas foram calculadas pelo Software *Nutrition Data System for Research* (NDSR), versão 2013 e os dados obtidos foram comparados às recomendações nutricionais (*DRIs - Dietary Reference Intake*).

RESULTADOS

Os resultados indicam que no T0 o consumo de folato era maior entre os idosos que receberam a orientação da dieta restrita em FODMAP, e durante a radioterapia o consumo permaneceu maior com o uso da dieta restrita em FODMAP ($p \leq 0,05$). O consumo de ferro foi semelhante entre os dois grupos ($p > 0,05$).

CONCLUSÃO

Os resultados indicam que a dieta restrita em FODMAP parece ser mais adequada em relação ao consumo de folato, mas não apresenta diferenças no consumo de ferro. Estratégias dietéticas devem ser realizadas para melhorar a oferta de nutrientes e o atendimento às necessidades nutricionais de indivíduos com câncer de próstata e submetidos à radioterapia.

Palavras-chave: Câncer de Próstata;Dieta FODMAP;Folato;Ferro.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Impacto da intervenção treinamento da consciência alimentar baseada em mindfulness sobre a compulsão alimentar, autocompaixão e atenção plena de mulheres brasileiras pós-cirurgia bariátrica com recidiva de peso

ANA FLÁVIA DE SOUSA SILVA[1]; JOÃO HENRIQUE FABIANO MOTARELLI[2]; GEÓRGIA DAS GRAÇAS PENA[3]; FERNANDA RODRIGUES DE OLIVEIRA PENAFORTE[4]; CAMILA CREMONEZI JAPUR[1]. 1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP), RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 2. NÚCLEO DE ESTUDOS, PESQUISA E EXTENSÃO EM OBESIDADE E COMPORTAMENTO ALIMENTAR-NEPOCA. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP), RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA (UFU), UBERLÂNDIA - MG - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO, UBERABA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A cirurgia bariátrica sob a perspectiva biomédica é bastante eficaz para o tratamento da obesidade. No entanto, as estratégias tradicionais (dieta e exercício físico) para evitar a recuperação de peso não têm sido efetivas em longo prazo, e 30% dos pacientes reganham peso 1 a 2 anos após a cirurgia. Nessa perspectiva, tornam-se necessárias intervenções alternativas, como as baseadas em *mindfulness*, que têm mostrado efeitos benéficos para a saúde dos indivíduos. Portanto, o objetivo desse estudo é avaliar a viabilidade e o efeito da intervenção *on-line Mindfulness-Based Eating Awareness Training* (MB-EAT) em indicadores comportamentais e antropométricos em mulheres pós-cirurgia bariátrica com reganho de peso.

MÉTODO

Trata-se de um estudo piloto de viabilidade. A amostra foi composta por 10 mulheres pós-cirurgia bariátrica com reganho de peso. Foi considerado reganho de peso a recuperação de 15% do peso perdido atingido. As participantes receberam a intervenção MB-EAT que foi realizada em grupo, de modo *online*, através do *Zoom*®, com um total de 12 encontros. A viabilidade foi medida pela taxa de assiduidade (adequada quando ≥ 75%, que representa 9 de 12 sessões), e pela taxa de adesão (adequada quando há um abandono ≤ 25%). Foram avaliados os seguintes desfechos: compulsão alimentar, níveis de autocompaixão e níveis de atenção plena através da escala de compulsão alimentar periódica, escala de autocompaixão e do questionário de cinco facetas de mindfulness (FFMQ-BR); e indicadores antropométricos (peso e índice de massa corporal- IMC). Os desfechos foram avaliados em 3 tempos (antes e após a intervenção, e seguimento de 3 meses). Para comparação das variáveis entre os tempos foi utilizado o método de Equação de Estimação Generalizada (EEG). Foi adotado o nível de significância de 5%. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos da instituição e pela Comissão Nacional de Ética em pesquisa (CONEP) sob o parecer 4.446.456.

RESULTADOS

Quatro participantes concluíram o estudo (abandono de 60%), com assiduidade adequada em 2 participantes (20%). O MB-EAT foi eficaz na redução da compulsão alimentar (25,4 ±2,5 vs 11,3 ±2,5, p<0,001) e aumento dos níveis de autocompaixão (2,6 ±0,2 vs 3,2 ±0,2, p<0,001) e atenção plena (diminuição da subescala não julgar a experiência interna: 25,1 ± 1,8 vs 20,2 ±0,8, p <0,001 e da subescala agir com consciência (distração): 10,6 ±0,9 vs 7,3 ±0,6, p<0,001). No seguimento de 3 meses, houve manutenção dos níveis de autocompaixão e atenção plena, mas observou-se aumento da compulsão alimentar (11,3 ±2,5 vs 16,2 ±2,2, p>0,001), que se manteve significativamente menor que no início da intervenção.

CONCLUSÃO

O MB-EAT parece ser promissor para o manejo de comportamentos alimentares complexos e aspectos psicossociais de pacientes que apresentam reganho de peso pós-cirurgia bariátrica. No entanto, a baixa adesão impactou a sua viabilidade nessa amostra de pacientes.

Palavras-chave: Cirurgia bariátrica;Obesidade;Atenção plena;Compulsão Alimentar.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Impacto da quimioterapia no consumo alimentar e estado nutricional de pacientes oncológicos: uma revisão de literatura

AMANDA PINTO FONSECA[1]; ISABELLA DA SILVA ROCHA[1]; MANOEL ALVES GRAMOZA VILARINHO[1]; ARTUR SORIANO SOARES[1]; BÁRBARA PAIXÃO DE GOIS[2]; ARAÍDA DIAS PEREIRA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS, PALMAS - TO - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSO GOIÂNIA, GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O câncer é uma doença caracterizada por um crescimento descontrolado, acelerado e invasivo das células. Os pacientes oncológicos têm um alto risco de desnutrição, com prevalência que pode variar de 20% a 80%, o que por sua vez acarreta menor tolerância aos ciclos de quimioterapia, aumenta as complicações e piora na qualidade de vida. Ademais, o tratamento pode provocar efeitos colaterais adversos, como dor, náuseas e alterações na percepção de sabor, influenciando na ingestão alimentar. Assim, o objetivo é descrever o impacto da quimioterapia no consumo alimentar e estado nutricional de pacientes oncológicos.

METODOLOGIA

Tratou-se de um estudo descritivo de caráter qualitativo e exploratório do tipo revisão bibliográfica da literatura. Utilizou-se artigos indexados nas bases de dados: BVS, PUBMED e SciELO, a combinação dos descritores: “Neoplasias”, “Consumo alimentar”, “Estado nutricional”, “Quimioterapia” com utilização de boleanos. A busca foi iniciada e concluída em janeiro de 2024. Entraram como critérios de inclusão artigos publicados nos últimos 5 anos, nos idiomas português e inglês, e disponíveis na íntegra. Encontrou-se 62 artigos e a partir de análise chegou-se a 10 trabalhos para compor a revisão.

RESULTADOS

Os estudos demonstraram que os efeitos adversos da quimioterapia interferem na ingestão alimentar e nas percepções relacionadas à ingestão. Os alimentos são rejeitados devido a alterações no apetite e paladar, já que há redução das funções olfativas e gustativas, provocando assim, aversões alimentares, o que traz implicações que afetam negativamente o estado nutricional e o consumo alimentar. Entre os trabalhos, percebeu-se a baixa ingestão de cálcio e ferro, causadas por uma possível aversão a laticínios e carne vermelha, que são as principais fontes de cálcio e ferro heme, respectivamente. Observou-se, também, diminuição no consumo de fibras, demonstrada na ingestão diminuída de grupos alimentares como frutas, verduras e vegetais verdes escuros. Em relação ao estado nutricional, foi relatado a perda de peso antes e durante a quimioterapia, porém esta também pode favorecer o ganho de peso, como ocorre no câncer de mama.

CONCLUSÃO

Foi observado que a quimioterapia impactou na redução da ingestão alimentar dos pacientes, e assim, reduzindo o consumo de diversos nutrientes. Por isso, é imprescindível que essa intervenção ocorra precocemente, para que haja manutenção ou recuperação do estado nutricional, a fim de minimizar os impactos negativos e evitar a involução ou interrupção do tratamento.

Palavras-chave: Neoplasias;Consumo Alimentar;Estado Nutricional;Quimioterapia.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Impacto do atendimento nutricional sobre a composição corporal de pacientes internados em uma instituição hospitalar para o tratamento de obesidade

THALITA CÁCERES; ISADORA GONÇALVES DE MENEZES; LORENA REBECA NASCIMENTO COSTA; MARCIA CRISTINA ALMEIDA MAGALHÃES OLIVEIRA; VIVIAN BRITO AZEVEDO RANGEL. HOSPITAL DA OBESIDADE, CAMAÇARI - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é uma doença crônica de etiologia multifatorial e a mudança do estilo de vida é uma das bases do tratamento. Neste sentido, uma opção terapêutica é a internação hospitalar com restrição dietética e suporte multiprofissional voltado para a inclusão de atividade física e melhora de hábitos alimentares. O objetivo desse trabalho é apresentar as mudanças na composição corporal de pacientes com obesidade sob suporte nutricional durante período de internação hospitalar.

METODOLOGIA

O presente estudo é um coorte retrospectivo, realizado a partir da coleta de dados de prontuários de 216 pacientes, no período de outubro de 2016 a outubro de 2022, internados durante o período de seis meses, em um hospital especializado no tratamento da obesidade. Todos foram acompanhados por uma equipe multiprofissional e os atendimentos nutricionais ocorreram individualmente, em consultas semanais, para avaliação nutricional e prescrição de dietas de baixo e muito baixo valor calórico (500 a 1000kcal/dia) e suplementação de macro e micronutrientes. O estudo da efetividade do tratamento foi feito a partir da coleta de informações do peso, massa de gordura corporal (MGC), percentual de gordura corporal (PGC) e massa muscular corporal (MMC), dos dados de bioimpedância realizadas na admissão e alta. Foi estruturado um banco de dados no programa SPSS versão 29. O efeito do tratamento sobre as variáveis quantitativas foi feito utilizando Wilcoxon pareado. As variáveis qualitativas foram comparadas utilizando teste exato de Fischer. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em seres humanos da Universidade do Estado da Bahia (UNEB), CAAE: 65578822.1.0000.0057.

RESULTADOS

A maioria dos pacientes (70,65%) era do sexo feminino com idade média de 46,8 ± 17 anos. A mediana do peso na admissão foi de 119,35kg e na alta 94,5kg, uma redução de 21% do peso inicial ($p<0,001$). Quando analisada a MGC a mediana de entrada foi de 61,4kg e 39,3kg na alta, uma redução significativa ($p<0,001$), equivalente a 35,7% do peso de gordura inicial. No momento da admissão, a mediana do PGC foi de 52,4% e na alta 44,1%, redução também significativa ($p<0,001$). Houve redução da MMC cuja mediana na entrada foi 31,9kg e na alta, 29kg ($p<0,001$).

CONCLUSÃO

O tratamento da obesidade sob internação hospitalar, durante seis meses, com suporte nutricional e prescrição de dietas de baixo e muito baixo valor calórico é efetivo para o emagrecimento, promovendo a redução dos parâmetros de gravidade de peso, MGC e PGC ($p<0,001$), além de apresentar uma redução significativa de MMC ($p<0,001$), mas em um valor muito menor (3%) em comparação ao total de MGC reduzida (8,3%).

Palavras-chave: obesidade;internação hospitalar;dietoterapia.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Impacto do colostro no crescimento de crianças com microcefalia associada à síndrome congênita pelo vírus Zika: uma coorte do nascimento aos 36 meses.

DEYSIANE SANTIAGO DA SILVA; MÁRCIA MARÍLIA GOMES DANTAS LOPES; KARLA DANIELLY DA SILVA RIBEIRO RODRIGUES; NÍVIA MARIA RODRIGUES ARRAIS; SUAMY SALES BARBOSA; ÁDILA DANIELLY DE SOUZA COSTA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, NATAL - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A síndrome congênita associada à infecção pelo vírus Zika (SCZ) compreende uma série de malformações congênitas, que podem incluir a microcefalia, com potencial de prejudicar o crescimento pela ação mútua de condições clínicas limitantes. O colostro materno, alimento rico em fatores imunoprotetores, tem sido positivamente associado ao desenvolvimento de crianças saudáveis, mas sua ação no crescimento das crianças com microcefalia pela SCZ ainda não foi descrita. Portanto, essa pesquisa objetivou investigar o impacto da alimentação exclusiva com colostro nas primeiras 48h de vida, sobre o crescimento de crianças com microcefalia associada à SCZ.

MÉTODOS

Investigação do tipo coorte envolvendo crianças com microcefalia pela SCZ residentes no Rio Grande do Norte, aprovada no comitê de ética em pesquisa do hospital universitário Onofre Lopes (parecer de número 5.228.729 e CAAE, 33237820.7.0000.5292). O consumo de colostro foi determinado pelo aleitamento materno exclusivo nas primeiras 48h de vida da criança, conforme indicador proposto pela Organização Mundial de Saúde (OMS). Quanto ao crescimento, este foi avaliado pela classificação dos índices peso/idade, estatura/idade e peso/estatura propostos pela OMS, adotando-se as informações dos tempos 0, 6, 24 e 36 meses de idade. As associações foram exploradas por meio de equações de regressão logísticas ajustadas por covariáveis, para um intervalo de confiança de 95% e um valor de p significativo quando inferior a 0,05.

RESULTADOS

Das 73 crianças estudadas, a média de peso ao nascer foi de 2.621g (± 69,3), comprimento de 44,99 cm (± 3,49), e 82,70% delas receberam aleitamento materno exclusivo nas primeiras 48 horas de vida. As crianças apresentaram, em geral, um padrão de crescimento abaixo do esperado para a idade e sexo, com aumento progressivo dos desvios nutricionais ao longo do tempo. Por meio de regressão logística, obteve-se que o consumo exclusivo de colostro nas primeiras 48 horas de vida reduziu em 99% a chance da criança apresentar baixo comprimento aos 24 meses (OR = 0,007; IC 95% = 0-0,44; p=0,019), e de 97% aos 36 meses (OR = 0,033; IC 95% = 0-0,80; p=0,036). A alimentação

exclusiva com colostro também reduziu a chance da criança desenvolver dupla carga de má nutrição, baixo peso e baixo comprimento simultaneamente, aos 36 meses (OR = 0,018; IC 95% = 0-0,75; p=0,035).

CONCLUSÃO

O consumo de colostro materno nas primeiras 48h de vida das crianças com microcefalia associada à SCZ foi fator de proteção para o desenvolvimento de desvios nutricionais, chegando a reduzir significativamente a chance de baixo peso e baixa estatura aos 24 e 36 meses. Estas descobertas apoiam as recomendações atuais para aleitamento materno como contribuinte potencial para o crescimento saudável também em crianças com microcefalia associada a SCZ.

Palavras-chave: Aleitamento materno;microcéfalo;antropometria;baixo peso;atraso de crescimento.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Impacto do consumo de ferro dietético nas concentrações séricas de ferritina em mulheres com obesidade

EMYLE HORRANA SERAFIM DE OLIVEIRA[1]; BIANCA MICKAELA SANTOS CHAVES[1]; LYANDRA DIAS DA SILVA[1]; THAYANNE GABRYELLE VISGUEIRA DE SOUSA[1]; GILBERTO SIMEONE HENRIQUES[2]; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A disfunção do tecido adiposo tem sido caracterizada pela presença do estresse oxidativo, inflamação crônica de baixo grau e de desordens hormonais importantes, as quais contribui para alterações no metabolismo de alguns micronutrientes, a exemplo do ferro. Nesse sentindo, estudos conduzidos em indivíduos com obesidade têm evidenciado que a qualidade da dieta e a expansão exacerbada do tecido adiposo podem contribuir para alterações na homeostase do ferro, em particular nas concentrações séricas de ferritina, o que consequentemente compromete as funções fisiológicas do mineral, no entanto os dados sobre o tema ainda são limitados e controvertidos. Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar o teor de ferro presente em dietas consumidas por mulheres com obesidade e verificar a sua relação com as concentrações séricas de ferritina nesse grupo populacional.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo do tipo caso e controle com mulheres na faixa etária entre 20 e 50 anos de idade, as quais foram distribuídas em dois grupos: caso (mulheres com obesidade, n = 20) e controle (mulheres eutróficas, n = 25). Foram aferidos peso corporal, estatura e circunferência da cintura, conforme metodologia do Ministério da Saúde. As concentrações de ferritina foram determinadas segundo o método de quimioluminescência amplificada. A avaliação de consumo alimentar foi realizada por meio do inquérito de registro alimentar, utilizando a técnica do registro alimentar de 3 dias não consecutivos durante a semana e um dia do final de semana. Os dados foram analisados por meio do programa estatístico SPSS for Windows 20.0. Todas as participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Piauí com o parecer nº 2.014.100.

RESULTADOS

O estudo revelou diferença estatística significativa entre os grupos em relação ao teor de ferro presente nas dietas consumidas, sendo verificado quantidade inferior desse mineral nas dietas das mulheres com obesidade ($p = <0,05$). Os dados também demonstraram que o consumo de energia e de lipídeo era superior no grupo caso quando comparado ao grupo

controle (p= <0,01). No entanto, o estudo não evidenciou correlação significativa entre o teor de ferro dietético e as concentrações séricas de ferritina, embora a circunferência da cintura tenha apresentado correlação positiva com as concentrações séricas de ferritina no grupo de mulheres com obesidade (p= <0,05).

CONCLUSÃO

A partir dos resultados desse estudo, pode-se concluir que as mulheres com obesidade consomem quantidades de ferro dietético reduzidas quando comparadas as mulheres eutroficas, no entanto, o consumo de ferro não parece estar associado às concentrações de ferritina presente no soro dessas pacientes.

Palavras-chave: Minerais;Consumo Alimentar;Estado Nutricional;Obesidade.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

IMPACTOS DA HORMONIZAÇÃO DE TRANSGÊNEROS SOBRE INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS, DE COMPOSIÇÃO CORPORAL E IMPLICAÇÕES NUTRICIONAIS ASSOCIADAS

JOÃO PEDRO REZENDE DE LIMA; CAIO BASTOS NOEL DOS SANTOS; FELIPE DE SOUZA CARDOSO. UNIFASE, PETRÓPOLIS - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As pesquisas científicas envolvendo hormonização de transgêneros e suas consequências, no Brasil e no mundo, ainda carecem de uma abordagem que considere todas necessidades na área da saúde, incluindo o manejo nutricional. Sendo assim, o objetivo do trabalho foi fazer uma revisão da literatura analisando os dados encontrados e suas possíveis associações com saúde e Nutrição.

MÉTODOS

Revisão da literatura, considerando estudos experimentais clínicos e observacionais, publicados entre 2003 e 2024, publicados nas bases de dados *US National Library of Medicine* (Pubmed) e *Scientific Eletronic Library Online* (SciELO), em inglês. Os termos utilizados na busca dos artigos foram: *transgender, hormonal, bone health e body composition.*

RESULTADOS

Os resultados indicaram que 65% artigos com Qualis A1, 8% A2, 8% A3, 4% B1 e 12% C. Dentre entres, 8% randomizados, 4% cego. O número total foi de 3746 indivíduos, considerando homens trans foram 1528 e mulheres trans 1698, de nacionalidades diversas. A duração considerada variou entre 3 meses e 2 anos e a idade dos participantes ficou entre 12 e 70 anos. Apenas 8% dos artigos consideraram avaliação de atividade física, suplementação de vitamina D, ingestão mínima de cálcio dentro da conduta nutricional. Nenhum dos artigos analisou o consumo alimentar e/ou propôs volume de treinamento. Foram utilizados os hormônios acetato de ciproterona, acetato de leuprorrelina, anastrozol, espironolactona, linestrenol e triptorrelina. DEXA e TC foram usados para avaliação da densidade óssea e composição corporal. IMC, RCQ e perímetro peitoral para avaliação corporal. Os resultados indicaram que 83% dos artigos foram negativos sobre a renovação e modulação óssea, na pós-transição e supressão hormonal na puberdade, 17% não afetaram homens trans. Estudos mostram que menores níveis de estrogênio resultam no melhor controle da testosterona em mulheres trans. Foram encontrados resultados positivos relacionando uma melhora na disforia de gênero,

durante a transição hormonal. Artigos que avaliaram principalmente as mudanças na composição corporal, 57% encontraram uma diminuição da gordura em homens trans, enquanto 43% um aumento. Em 14% este aumento parece ser vinculado à não utilização de anastrozol. Em mulheres trans foi encontrado um aumento na gordura total em 100% dos estudos e uma diminuição da massa magra em 42% deles.

CONCLUSÃO

A transição hormonal parece gerar impactos negativos na saúde óssea e parece impactar nas mudanças de composição corporal. O controle nutricional poderia amenizar os problemas, como aumento de gordura e perda de massa magra, enquanto um maior consumo alimentar de cálcio indica impactos positivos na saúde óssea. Existe uma necessidade de melhor correlação entre os hormônios e suas dosagens, na tentativa de evitar possíveis efeitos negativos.

Palavras-chave: Transgênero;Composição Corporal;Hormônio.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Impactos de refeições ricas em alimentos ultraprocessados comparadas com refeições sem alimentos ultraprocessados sobre o efeito térmico do alimento e ritmo de ingestão em indivíduos com obesidade

NATÁLIA GOMES DA SILVA LOPES[1]; DÉBORA CAVALCANTE FERRO[1]; JENNIFER MIKAELLA FERREIRA MELO[1]; MATEUS DE LIMA MACENA[2]; ANDRÉ EDUARDO DA SILVA JÚNIOR[2]; NASSIB BEZERRA BUENO[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS (UFAL), MACEIÓ - AL - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O efeito térmico do alimento (ETA) representa o aumento do gasto energético após uma refeição, sendo influenciado pela composição da dieta e estado nutricional. Os alimentos ultraprocessados (AUP) possuem maior densidade energética e menor teor de fibra quando comparados aos alimentos *in natura* ou minimamente processados. Com isso, esses alimentos podem ser ingeridos facilmente, com menos mastigações e em menor tempo de consumo da refeição. O objetivo do estudo foi avaliar o impacto de refeições ricas em AUP comparada a refeições sem AUP com composição similar no ETA e no ritmo de ingestão em indivíduos com obesidade.

MÉTODOS

A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas (parecer número: 56625522.0.0000.5013). Trata-se de um ensaio clínico aleatório, paralelo, com dois braços de investigação, com duração de três horas. A coleta do gasto energético de cada indivíduo durou 21 minutos, sendo 10 de repouso e nos últimos 11 minutos foi feita a calorimetria indireta. Após a obtenção do gasto energético de repouso (GER), os indivíduos receberam a refeição-teste com valores energéticos, de macronutrientes, sódio e de fibras semelhantes, sendo sua composição rica ou sem AUP a depender do grupo que o participante estava alocado. Após 75 a 90 minutos da conclusão da refeição, foi coletado o gasto energético pós-prandial (GEPP), para a obtenção do ETA. Ademais, foi coletado dados sobre o ritmo de ingestão como tempo de consumo da refeição, calorias sólidas/minuto e calorias líquidas/minuto, e número de mastigações e garfadas.

RESULTADOS

Foram avaliados 42 indivíduos, os quais 22 foram aleatorizados para receberem a refeição exclusivamente composta por AUP (refeição AUP) e os outros 20 aleatorizados para a refeição sem AUP. Os grupos são semelhantes nas características socioeconômicas e antropométricas. O número de mastigações foi menor no grupo refeição AUP (424,07 ± 148,49 vs. 587,8 ± 152,88; $p < 0,01$), assim como o número de garfadas foi menor no

grupo refeição AUP (27,32 ± 9,68 vs. 42,65 ± 11,53; p < 0,01). A quantidade de calorias sólidas/minuto foi maior no grupo refeição AUP comparado ao grupo refeição controle (70,46 ± 34,84 vs. 46,82 ± 14,25; p < 0,01), assim como as calorias líquidas/minuto (13,77 ± 6,83 vs. 8,39 ± 2,57; p < 0,01). O grupo refeição AUP levou menos tempo que o outro grupo para consumir a refeição (471,86 ± 179,77 vs. 666,80 ± 196,10; p < 0,01). Entretanto, o GEPP e o ETA não diferiram entre os grupos (p = 0,17; p = 0,66; respectivamente).

CONCLUSÃO

Desse modo, não houve diferença significativa no ETA entre os grupos, no entanto, este estudo demonstrou que as refeições ricas em AUP foram consumidas em um menor tempo, com menos mastigações e garfadas, possuindo uma maior quantidade de calorias consumidas por minuto, comparada a refeições sem AUP com composição semelhante, em indivíduos com obesidade. Assim, o grau de processamento parece interferir no ritmo de ingestão, mas não no ETA.

Palavras-chave: Refeições;Alimentos Ultraprocessados;Gasto energético;Obesidade.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Impactos nutricionais em sobreviventes de leucemia linfoide aguda na visão de nutricionistas.

PAULA PERSICI MACHADO REY; LIS PROENÇA VIEIRA. CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Uma neoplasia corresponde a um grupo de várias doenças que têm em comum a proliferação descontrolada de células anormais e que pode ocorrer em qualquer local do organismo. Dentre os cânceres na infância, as leucemias estão entre as mais frequentes com uma prevalência de 32%. Os principais efeitos tardios do tratamento são as endocrinopatias, como diabetes melitus tipo 2 (DM2) e síndrome metabólica, que estão associadas a um risco aumentado para doenças cardiovasculares. Além disso, vários efeitos colaterais relacionados ao tratamento como náuseas, vômitos, diarreia, anorexia, perda de peso e mucosite potencializam a má nutrição e podem estar relacionados a um déficit no crescimento. O objetivo desta pesquisa foi conhecer a percepção de nutricionistas de centros de referência de câncer infanto-juvenil sobre o impacto da terapia antineoplásica no estado nutricional e principais repercussões do tratamento de crianças e adolescentes sobreviventes de LLA (Leucemia Linfoide Aguda).

MÉTODOS

A metodologia utilizada foi uma pesquisa exploratória qualitativa do tipo descritiva através da aplicação de entrevistas em profundidade, semidirigidas, no formato *online*, com nutricionistas que atuam ou atuaram em centros de referência em tratamento do câncer infantil. As entrevistas foram transcritas e passaram pela técnica de análise de conteúdo e a categorização por núcleos de sentido para o desenvolvimento da análise qualitativa. Este trabalho foi aprovado pelo comitê de ética e pesquisa (CAAE 70997123.1.0000.0086).

RESULTADOS

Foram entrevistadas cinco nutricionistas e os principais impactos nutricionais relatados foram o sobrepeso, obesidade e alterações metabólicas como DM2, hipercolesterolemia e hipertrigliceridemia. O comportamento permissivo de muitos pais e profissionais da saúde relacionado à alimentação pouco saudável enquanto a criança está em tratamento pode favorecer esses impactos. A recusa e bloqueios alimentares que perduram após o fim do tratamento, uma vez que algumas crianças os relacionam aos efeitos colaterais da terapia, além de maus hábitos alimentares originados mesmo antes do diagnóstico de LLA foram os principais desafios alimentares relatados durante as entrevistas. Além disso, não se identificou protocolos nem periodicidade de acompanhamento nutricional definido para pacientes após o fim do tratamento.

CONCLUSÃO

Conclui-se que o excesso de peso e consequentes alterações metabólicas, associações negativas e recusas alimentares decorrentes de efeitos colaterais durante o tratamento antineoplásico foram os impactos nutricionais mais importantes na visão dos nutricionistas entrevistados. A definição de protocolos de acompanhamento a longo prazo e uma educação nutricional visando a melhora da qualidade da alimentação ainda durante o tratamento tornam-se relevantes para prevenir tais impactos de maneira precoce contribuindo para a qualidade de vida dos sobreviventes do câncer infantil a curto, médio e longo prazo.

Palavras-chave: Pediatria;Leucemia linfoide;Obesidade;Doenças metabólicas;Sobreviventes de câncer.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Implicações do diagnóstico tardio de Lúpus Eritematoso Sistêmico: relato de caso clínico

CLARA VIVEIROS CORREIA DA SILVA; BRUNO BARROS ADAMANTINO DE OLIVEIRA; BETTINA GERKEN BRASIL; EMILY RUIVO RODRIGUES; IGOR TRINDADE. UNIVERSIDADE PAULISTA - UNIP, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Lúpus Eritematoso Sistêmico (LES) é uma doença autoimune crônica e complexa que pode afetar múltiplos órgãos e sistemas do corpo. Caracterizada pela produção de autoanticorpos e inflamação sistêmica, o LES apresenta uma ampla gama de manifestações clínicas, desde sintomas leves, como fadiga e dor nas articulações, até complicações graves, como nefrite lúpica e envolvimento do sistema nervoso central. Diante disso, a dietoterapia proposta visa amenizar os sintomas, corroborar para a remissão da doença, além de abranger as comorbidades já apresentada pela paciente.

MÉTODOS

O presente estudo é um relato de caso clinico que analisou o caso clínico de C.G.N., mulher, branca, 73 anos, brasileira residente no estado de São Paulo, que foi atendida pela equipe de nutrição de um ambulatório de acompanhamento nutricional em uma Clínica Escola do município de São Paulo. Paciente apresenta quadro de dislipidemia, hipertrigliceridemia, hipertensão, Diabetes Mellitus II, Obesidade (IMC=31,4kg/m2) e foi recém diagnosticada com Lúpus Eritematoso Sistêmico (LES). Relatou dores articulares nas mãos e formigamento, fraqueza e perda e peso. Este caso faz parte de um projeto de pesquisa aprovado pelo CEP sob CAAE 75537523.2.0000.5512.

RESULTADOS

Considerando os medicamentos utilizados para controle do LES, além dos parâmetros estabelecidos pelas diretrizes de dislipidemia, diabetes e hipertensão arterial sistêmica, preconizou-se a prevenção de sarcopenia, observando questões relacionadas com a geriatria, mantendo pouca restrição calórica, consumo adequado de proteína, cálcio e suplementação de vitamina D. Foi feita abordagem para aumento do consumo de antioxidantes para contribuir com o controle da inflamação sistêmica. A função renal também deve ser acompanhada, pelo possível acometimento pela doença por último diagnosticada. Para tal intervenção foi levado em consideração seus dados antropométricos, que foram aferidos na consulta nutricional, preferências e hábitos alimentares. Este caso é interessante pela sua complexidade e pela raridade de um diagnóstico tardio dessa doença, mais comum em mulheres jovens. A alimentação e a nutrição fazem parte do tratamento coadjuvante não farmacológico e importante para a saúde integral de pacientes com LES.

CONCLUSÃO

A abordagem propôs estratégias para boa saúde intestinal, melhora do perfil lipídico e calcemia tendo em vista as comorbidades previamente apresentadas. As orientações nutricionais em conjunto com o tratamento farmacológico apresentaram melhora nos sintomas relatados como dores articulares, formigamento nas mãos e fraqueza.

Palavras-chave: Lúpus Eritematoso Sistêmico;Intervenção Nutricional;Remissão.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Inadequação das prescrições dietéticas e prevalência de sarcopenia entre pacientes hospitalizados com cirrose em Botucatu-SP

KETLIN GIANINI PEREIRA[1]; ALINE CAMPOS DE SOUZA[1]; FERNANDO GOMES ROMEIRO[1]; ROSANGELA PASSOS[2]. 1. UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA "JÚLIO DE MESQUITA FILHO" (UNESP), BOTUCATU - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA (UFBA), SALVADOR - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A desnutrição é uma complicação frequente entre pacientes hospitalizados com cirrose. Na cirrose descompensada, a prevalência de desnutrição é superior a 50% e está associada à sarcopenia, bem como ao aumento do tempo de internação e à piora do prognóstico. Além das alterações metabólicas e fisiológicas da doença, a prescrição inadequada e a baixa aceitação da dieta hospitalar podem reduzir o aporte calórico e proteico e comprometer o estado nutricional durante a internação. O objetivo primário deste trabalho foi avaliar a adequação das prescrições dietéticas às necessidades de energia e proteína de pacientes com cirrose hospitalizados em Botucatu/SP. O objetivo secundário foi avaliar a prevalência de sarcopenia nesta mesma população.

MÉTODOS

Estudo transversal e descritivo incluindo pacientes adultos diagnosticados com cirrose e internados em hospital terciário. Foi realizada a aferição do peso e da estatura com balança digital e estadiômetro portátil. No caso dos pacientes com acúmulo de líquido corporal, os cálculos foram realizados a partir do peso seco, descontando-se o edema e/ou a ascite conforme recomendado pelos consensos. Os participantes foram submetidos à Absorciometria de Raios-X de Dupla Energia (DXA) para a obtenção do Índice de Massa Muscular Apendicular (IMMA) e posterior investigação de sarcopenia. As prescrições dietéticas e o valor nutricional das dietas foram obtidos através da consulta aos prontuários eletrônicos e ao Manual de Dietas Hospitalares. O consumo alimentar foi estimado por meio de entrevista sobre a aceitação da dieta oferecida. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do HCFMB.

RESULTADOS

Foram analisados dados de 35 pacientes, sendo 26 homens e 9 mulheres, com idade de 58,17 ± 9,87 anos. A necessidade calórica foi de 2257,89 ± 417,06 kcal e a necessidade proteica foi de 91,12 ± 17,77 g. A quantidade de calorias prescritas foi de 1941,43 ± 501,25 kcal, enquanto a de proteínas prescritas foi de 87,63 ± 25,23 g. O consumo calórico foi de 1258,57 ± 764,35 e o protéico foi de 56,66 ± 35,33. Somente 31,43% e 60% das prescrições dietéticas atingiram as necessidades mínimas de calorias e proteínas, respectivamente, de acordo com o recomendado pelos consensos. O consumo de calorias

estava inadequado em 88,57% dos casos, enquanto a ingestão proteica foi inferior ao recomendado em 74,29% dos pacientes avaliados. O IMMA foi de 7,47 ± 1,94 kg/m² para os homens e 6,625 ± 1,41 kg/m² para as mulheres. A prevalência de sarcopenia foi de 45,71%, sendo que apenas 56,25% das prescrições dietéticas destinadas aos pacientes com este diagnóstico atingiram as necessidades de proteína. Consequentemente, a ingestão proteica foi insuficiente em 81,25% dos pacientes com sarcopenia.

CONCLUSÃO

A maioria das prescrições dietéticas avaliadas estava inadequada em relação às recomendações energéticas e proteicas. Além disso, foi observada alta prevalência de sarcopenia na população estudada.

Palavras-chave: Dietoterapia;Necessidade energética;Necessidade proteica;Hospitalização;Cirrose.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Indicadores antropométricos e frequência de síndrome metabólica em mulheres climatéricas atendidas em um ambulatório de nutrição

STHEFANY CATHARINE SILVA TEIXEIRA; MARIANA LETICIA DE JESUS LUCAS; LARISSA DA CUNHA FEIO COSTA; KESIA ZANUZO; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN; MARCIA FERNANDES NISHIYAMA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O climatérico é uma fase natural da vida da mulher que ocorre entre os 40-60 anos de idade e é caracterizado pelo declínio das funções hormonais reprodutivas. Dentre as diversas alterações, destacam-se as alterações metabólicas como ganho de peso e aumento do risco de hipertensão, alterações do metabolismo lipídico, resistência à insulina e doenças cardiovasculares. Esse trabalho teve como objetivo caracterizar indicadores antropométricos e a frequência de síndrome metabólica (SM) em mulheres climatéricas atendidas em um ambulatório de nutrição.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo transversal com coleta de dados secundários, realizado com mulheres entre 40 a 65 anos, que frequentaram um ambulatório de nutrição no sudoeste do Paraná, de março a outubro de 2023. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética em Pesquisa com seres humanos sob parecer número 41154814.7.0000.5564. Foram coletados dados sociodemográficos, clínicos, laboratoriais e antropométricos das anamneses nutricionais relativas ao primeiro atendimento. As seguintes medidas antropométricas foram coletadas: estatura, peso corporal, circunferência da cintura (CC) e percentual de gordura (%GC), obtido a partir do exame de bioimpedância elétrica realizado em equipamento modelo Biodynamics 450®. A partir dos dados de peso e estatura calculou-se o índice de massa corporal (IMC) e para classificação utilizou-se os critérios sugeridos pela Organização mundial da saúde (OMS; 2000) para adultas e Lipschitz (1994) para idosas. Utilizou-se os critérios de classificação de Lohman et al. (1992) para avaliação do %GC e da OMS (2000) para avaliar o risco para doenças cardiovasculares a partir da CC. Para caracterizar a presença de SM, utilizou-se a definição da Federação Internacional de Diabetes (2005). Os dados foram analisados por meio de estatística descritiva.

RESULTADOS

Foram incluídas na pesquisa 25 mulheres, com proporções semelhantes para idade entre 40 a 49 anos (48%) e 50 a 65 anos (52%). 60% da amostra apresentava escolaridade inferior a 12 anos de estudo e 68% pertenciam a classe de renda C. No que diz respeito às características clínicas observou-se que 40% referiram consumo de bebida alcoólica, 88% presença de doenças associadas e 36% não praticavam atividade física. A análise do IMC indicou que 24% apresentavam sobrepeso e 48% obesidade. Ainda, 84% apresentaram risco para doenças cardiovasculares, de acordo com a avaliação da CC e 72% percentual de gordura corporal acima da média. A presença de SM foi identificada em 36% das mulheres avaliadas. Ainda, foi possível observar que 44% das mulheres apresentavam 2 critérios para SM, ou seja, poderiam ser consideradas pré-SM.

CONCLUSÃO

Observou-se elevada frequência de excesso de peso, risco para doenças cardiovasculares e SM nas mulheres climatéricas avaliadas, o que ressalta a necessidade de atenção nutricional especial para as mulheres nessa fase da vida.

Palavras-chave: Menopausa;Obesidade;Fatores de risco cardiometabólicos.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Índice de Risco Nutricional Geriátrico como preditor de desnutrição, sarcopenia, fragilidade e mortalidade de idosos hospitalizados

JARSON PEDRO DA COSTA PEREIRA[1]; EVELINE ELLEN ALMEIDA PINHEIRO[2]; RAQUEL ARAÚJO DE SANTANA[2]; ALCIDES DA SILVA DINIZ[1]; CLÁUDIA PORTO SABINO PINHO[3]; POLIANA COELHO CABRAL[1]. 1. PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (UFPE), RECIFE - PE - BRASIL; 2. CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO – UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (UFPE), RECIFE - PE - BRASIL; 3. HOSPITAL DAS CLÍNICAS DE PERNAMBUCO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (HC UFPE), EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES (EBSERH), RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os marcadores hematológicos desempenham um papel crucial na avaliação do estado clínico da população geriátrica durante cuidados agudos, sendo notáveis por sua simplicidade, custo acessível e fácil interpretação. Entre esses indicadores, destaca-se o Índice de Risco Nutricional Geriátrico (IRNG), reconhecido como um preditor de mortalidade em idosos. No entanto, sua eficácia preditiva para outras condições relacionadas ao envelhecimento ainda é pouco explorada. Assim, este estudo visou avaliar o potencial diagnóstico do IRNG na previsão de desnutrição, sarcopenia, fragilidade, prolongada hospitalização e mortalidade em idosos hospitalizados.

MÉTODOS

Foi conduzido um estudo de coorte prospectivo, envolvendo idosos de ambos os sexos, hospitalizados por múltiplas causas. Os pacientes foram acompanhamentos desde o internamento por até quase 2 anos após alta hospitalar para observação dos desfechos: tempo de hospitalização e mortalidade. O IRNG foi calculado com base na seguinte equação: 1.489 x albumina sérica g/dL+(41,7 x peso atualpeso ideal*)*. A albumina foi acessada por meio dos exames bioquímicos disponíveis em prontuários eletrônicos. A avaliação da desnutrição baseou-se na Mini Avaliação Nutricional-reduzida (MAN-r, escores <7). A sarcopenia foi diagnosticada pela combinação de redução da força manual, medida por dinamômetro digital, e diminuição da massa muscular, estimada por bioimpedância elétrica. A fragilidade foi determinada pelo Fenótipo de Fried, considerando a presença de três ou mais das seguintes condições: perda de peso não intencional, fadiga, redução de força, marcha e inatividade física. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFPE (CAAE: 60681122.3.0000.8807).

RESULTADOS

173 indivíduos, com idade mediana de 68 anos, foram acompanhados desde a admissão até o desfecho do estudo. A desnutrição ocorreu em 25,6% da amostra, enquanto a sarcopenia e fragilidade foram observadas em 47,4% e 43,4%, respectivamente. A hospitalização prolongada afetou 55% da população, e a incidência de óbito foi de 30,7% (n = 47). O IRNG demonstrou uma acurácia justa para a identificação de desnutrição, sarcopenia, fragilidade e mortalidade até quase 2 anos após a alta hospitalar [AUC: 0,75, p<0,001; AUC: 0,73, p<0,001; AUC 0,70, p<0,001; AUC: 0,74, p<0,001, respectivamente]. No entanto, o IRNG revelou limitações na previsão de hospitalização prolongada [AUC: 0,57, p = 0,187]. Destaca-se que a melhor performance do IRNG foi observada na predição de desnutrição, determinada pela MAN-r.

CONCLUSÃO

Nossos achados evidenciam o potencial preditivo do IRNG como um marcador prognóstico em idosos hospitalizados, capaz de identificar desnutrição, sarcopenia, fragilidade e prever mortalidade em longo-prazo. Considerando sua acessibilidade e simplicidade, o IRNG emerge como uma ferramenta promissora para aprimorar a abordagem multidimensional do cuidado geriátrico.

Palavras-chave: Biomarcadores;Envelhecimento;Mortalidade;Sarcopenia;Fragilidade.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Índice glicêmico do café da manhã estimado a partir da glicemia capilar de gestantes diagnosticadas com diabetes mellitus gestacional atendidas na Rede de Atenção à Saúde de Macaé, RJ.

THAINÁ LOBATO CALDERONI[1]; KAROLYNE CAMPOS TORRES[2]; MÔNICA FERONI DE CARVALHO[2]; VALERIA BENDER BRAULIO[3]; MICHELLE TEIXEIRA TEIXEIRA[2]; CAMILLA MEDEIROS MACEDO DA ROCHA[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UNIRIO), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO (UFRJ), MACAÉ - RJ - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO (UFRJ), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO:

Diabetes *mellitus* gestacional (DMG) apresenta prevalência em torno de 1% a 37,7%. Caracteriza-se pela hiperglicemia detectada pela 1° vez na gestação, glicemia em jejum (GJ) 92-125 mg/dL e/ou em 1h pós prandial (PP)≥180 mg/dL e 2h PP≥153 mg/dL no Teste Oral de Tolerância à Glicose (TOTG), 24º a 28º semana. O ajuste na alimentação, deve ser tratamento inicial para alcançar o controle metabólico e o Índice Glicêmico (IG) é uma estratégia complementar, sendo uma métrica da qualidade do carboidrato em cada alimento. No que se refere à dieta, o IG é função, também, da composição da alimentação e depende de outros componentes presentes na refeição. No entanto, as tabelas de referência têm como base os testes feitos com alimentos isolados e com isso, o IG de refeições com mais de um alimento é estimado pela soma ponderada dos IG dos alimentos que compõem a refeição. O objetivo do estudo foi estimar IG do café da manhã (CM) de gestantes com DMG com base na glicemia capilar de jejum (GCJ) e sua associação com os macronutrientes da refeição.

METODOLOGIA:

Esta pesquisa faz parte de estudo matriz realizado na Rede de Atenção à Saúde de Macaé, RJ, aprovado sob CAEE 52410421.7.0000.5699. Após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, foi preenchido formulários com dados da gestante, exames bioquímicos e antropométricos. Voluntárias realizaram aferição diária da GCJ e 1h PP com glicosímetros fornecidos pelo SUS. Coletou-se recordatório alimentar de 24h (R24h) correspondente às mesmas 24h das glicemias obtidas no monitoramento glicêmico (MG). Nos retornos, coletaram-se o R24h e o MG. O IG teórico (IGt) do CM foi calculado pela FAO/OMS (1998). O IG estimado (IGe) foi calculado com a área sob a curva - AUC (determinada pelo método trapezoidal linear) da resposta glicêmica entre GCJ e 1h após a ingestão do CM dividida pela AUC do TOTG. As análises foram feitas no SAS *online*, em escala logarítmica, minimizando as distorções de diferença dos métodos de IGt e IGe. Associações foram estimadas por modelo linear generalizado para sujeitos repetidos, ajustado por idade, idade gestacional, renda, IMC pré-gestacional e consumo calórico.

RESULTADOS:

Foram analisados 65 R24h de 30 gestantes. O CM apresentou as medianas: 295,3 kcal, 38,2g de carboidratos, 10,5g de lipídeos, 10,8g de proteína e 2,2g de fibras. O IGe (41,5±5,1) foi menor, em média, que IGt (59±12), pelo teste T $p<0,001$. Repetiu-se R24h trimestralmente. O IGe não depende do IGt ($\beta=0,80$, $p<0,1782$) e foi influenciado positivamente, em média, por carboidratos e proteínas ($\beta=1,77$; $\beta=1,31$; $p<0,05$). A fibra reduziu o IGe ($\beta=0,74$, $p=0,0001$).

CONCLUSÃO:

O IG da refeição pode ser influenciado por outros micronutrientes (proteína e fibra) alem do carboidrato. É necessário repensar como estimá-lo para uma refeição mista, considerando o IGt, como medida da qualidade do carboidrato de cada alimento, juntamente com os macronutrientes, a fim de estimar a resposta glicêmica PP em gestantes com DMG.

Palavras-chave: Gravidez de Alto Risco;Hiperglicemia;Ingestão de alimentos;Controle Glicêmico;Terapia Nutricional .

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Influência da mídia na percepção do padrão de beleza de jovens do sexo feminino: um estudo de revisão.

FERNANDA NASCIMENTO HERMES; CAMILLA DE ALMEIDA JANUÁRIO; RAYANNA NATHEN SILVA; DOUGLAS ROBERTO GUIMARÃES SILVA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO PRESIDENTE TANCREDO DE ALMEIDA NEVES, SÃO JOÃO DEL REI - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A insatisfação corporal é caracterizada por sentimentos negativos em relação ao próprio corpo. Este fenômeno é influenciado por diversos fatores, incluindo crenças, cultura e pela mídia, sendo a adolescência a principal fase de risco. Considerando a vulnerabilidade psíquica durante esta fase e a influência dos padrões estéticos veiculados pela mídia, este estudo visa revisar a literatura sobre a relação entre mídias sociais, insatisfação corporal e o desenvolvimento de transtornos alimentares em jovens do sexo feminino.

METODOLOGIA

Realizou-se uma revisão narrativa tendo como pergunta norteadora: "Qual é a influência das redes sociais na insatisfação corporal de jovens do sexo feminino?" A busca por artigos científicos foi conduzida nas bases de dados PubMed, Scielo e Google Acadêmico, utilizando descritores em Ciência da Saúde (DeCS): "Adolescent"/"Adolescente"; "Social Networking"/"Rede Social"; "Body Dissatisfaction"/"Insatisfação Corporal". Os critérios de inclusão abrangeram estudos em português e inglês, no período de 2019 a 2023, que envolvessem adolescentes e jovens adultos (10 a 24 anos) do sexo feminino, abordassem a imagem corporal e avaliassem o impacto da mídia. Estudos de revisão foram excluídos. A seleção passou por diversas etapas, desde a inserção de palavras-chave até a análise minuciosa dos artigos selecionados, registrando dados relevantes em planilha do Microsoft Excel®.

RESULTADOS

Inicialmente, foram identificados 225 artigos com base nos descritores, dos quais 115 provieram do PubMed, 109 do Google Acadêmico e apenas 1 do Scielo. Após uma criteriosa triagem com base nos critérios estabelecidos, apenas 7 artigos, todos originários do PubMed, foram considerados para análise. Dentre esses estudos, 3 adotaram uma abordagem transversal, 2 apresentaram uma perspectiva longitudinal e 2 empregaram métodos qualitativos.

Três desses estudos se concentraram na relação da insatisfação corporal com o uso da plataforma Instagram®, e apenas um investigou o Facebook®, enquanto outros três não se limitaram a uma plataforma específica. Apenas um estudo relacionou o impacto das mídias sociais no desenvolvimento de transtornos alimentares. A análise consistente

desses estudos revelou que o uso de mídias sociais está associado a uma redução na autoestima e a um aumento moderado dos sintomas depressivos. Resultados específicos destacaram o impacto negativo do Instagram® nas comparações sociais, provocando uma queda na confiança e um aumento significativo na insatisfação corporal.

CONCLUSÃO

A mídia, especialmente as redes sociais, molda a imagem corporal dos adolescentes, influenciando a insatisfação corporal e possíveis transtornos alimentares. A relevância do tema destaca a necessidade de intervenções profissionais para promover o bem-estar físico e mental. Dada a grande complexidade do tema, são necessárias mais explorações e informações acerca dos impactos da mídia no desenvolvimento de transtornos alimentares na população jovem.

Palavras-chave: Insatisfação corporal;Rede Social;Imagem Corporal;Adolescente.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Influência da orientação dietética cardioprotetora sobre o índice de conicidade e a circunferência do pescoço em mulheres sobreviventes ao acidente vascular encefálico em um serviço de referência do SUS em Maceió-AL

JOANA VIRGÍNIA VILA VERDE AMORIM DE VASCONCELOS; MARIANA MARQUES DOS SANTOS; TACY SANTANA MACHADO; SANDRA MARY LIMA VASCONCELOS. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS (UFAL), MACEIÓ - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O acidente vascular encefálico (AVE) é um dos principais desfechos cardiovasculares que acomete adultos e idosos e apresenta elevada taxa de morbimortalidade. Um dos cuidados essenciais envolvidos no manejo da doença incluem a adoção de uma dieta saudável, como a Dieta Cardioprotetora Brasileira (DICA-Br). O índice de conicidade (IC) é uma medida de avaliação que leva em consideração as variáveis peso, altura e circunferência abdominal (CA), com relevante sensibilidade para classificar risco de doenças cardiovasculares. Nesse sentido, a distribuição do tecido adiposo, principalmente na região do pescoço, está associada com risco cardiometabólico aumentado. Desse modo, o estudo visa avaliar o risco cardiovascular ao correlacionar a circunferência do pescoço (CP) e o IC, tendo como objetivo analisar a intervenção da DICA-Br sobre os marcadores cardiometabólicos (CP e IC) de mulheres sobreviventes a AVE em Alagoas.

MÉTODOS

Trata-se de uma sub-amostra de um ensaio clínico randomizado do programa de Pesquisa para o SUS (PPSUS)/FAPEAL/CNPq/MS-Decit, aprovado pelo CEP/UFAL, com CAAE: 39996120000005013. Foram avaliados pacientes do sexo feminino, adultas e idosas, sobreviventes de AVE. A coleta foi realizada durante a internação, no Hospital Geral do Estado e Hospital Metropolitano de Alagoas e reavaliados 6 meses após alta, divididos em dois grupos, controle (GC) e intervenção (GI), visando avaliar a influência da DICA-Br sobre IC e CP. Para avaliação da CA e CP, foi utilizada uma fita métrica padrão flexível e inextensível. Para análise dos parâmetros que compõem o IC (peso e estatura), foi utilizada balança portátil calibrada e estadiômetro. Para pacientes com limitação de locomoção, foi estimado o peso (Chumlea, 1988) e altura (semi-braçada e altura do joelho). Por fim, foi realizado cálculo do IC através da fórmula matemática de Váldez.

RESULTADOS

Foram avaliados 19 pacientes, com faixa etária distribuída entre 5 adultas e 4 idosas pertencentes ao GI e 4 adultas e 6 idosas compondo o GC. Com relação a CP, o GI apresentou aumento dessa variável entre adultas e diminuição da média em idosas, enquanto o GC apresentou aumento discreto desse parâmetro nos dois grupos. Já quanto

ao IC, as adultas do GI apresentaram diminuição dessa variável, enquanto o grupo de idosas aumentou. Quanto ao GC, as adultas apresentaram diminuição do IC, em contraponto com o grupo de idosas, que demonstraram aumento desse parâmetro. A relação entre as variáveis foi calculada por meio do teste de Pearson, indicando correlação positiva entre CP e CA, IC e CA, entretanto, a média de CP não apresentou correlação com IC (p=0.073).

CONCLUSÃO

Portanto, os achados encontrados sugerem que apesar de o grupo exposto a DICA-Br apresentar determinado benefício com a inclusão da dieta, não foi observado diferença estatisticamente significativa dentre as variáveis cardiometabólicas consideradas.

Palavras-chave: Dieta;Variáveis; Marcadores cardiometabólicos;Risco cardiovascular.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Influência da orientação dietética cardioprotetora sobre o índice de massa corporal e a força de preensão palmar em mulheres sobreviventes ao infarto agudo do miocárdio em serviços de referência do SUS em Maceió-AL

JOANA VIRGÍNIA VILA VERDE AMORIM DE VASCONCELOS; MARIANA MARQUES DOS SANTOS; TACY SANTANA MACHADO; SANDRA MARY LIMA VASCONCELOS. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS (UFAL), MACEIÓ - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Alimentação Cardioprotetora tornou-se uma política pública a partir do estudo Dieta Cardioprotetora Brasileira (DICA-Br), desenvolvida pelo Instituto de Pesquisa do HCor-SP, foi adotada pelo Ministério da Saúde com a publicação do Manual para Profissionais do SUS e da "Cartilha" para os pacientes. A cartilha é indicada para indivíduos que apresentam fatores de risco cardiometabólicos ou que manifestaram desfecho cardiovascular, como o infarto agudo do miocárdio (IAM). Os fatores de risco relacionados ao desenvolvimento da doença incluem sedentarismo e dieta inadequada. Nesse sentido, a adoção da DICA-Br constitui um dos principais manejos na prevenção e no cuidado pós-evento cardiovascular. O índice de massa corporal (IMC) é utilizado no rastreamento da obesidade/excesso de peso, importante fator de risco cardiovascular. A força de preensão palmar (FPP), mensurada por dinamometria, indica força, qualidade muscular, estado nutricional e capacidade funcional. Dessa maneira, o objetivo deste estudo é avaliar a influência da orientação nutricional baseada na DICA-Br sobre os marcadores do estado nutricional, IMC e FPP.

MÉTODOS

Trata-se de uma sub-amostra, de um ensaio clínico randomizado fomentado pelo programa de Pesquisa para o SUS (PPSUS)/FAPEAL/CNPq/MS-Decit, aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da UFAL, com número de CAAE: 39996120000005013. Os critérios de inclusão são: sexo feminino, adultas e idosas, sobreviventes de IAM. Foram avaliadas na internação (baseline-BL), no Hospital Geral do Estado e Hospital Metropolitano de Alagoas e reavaliados 6 meses após alta (pós-baseline-PBL), sob intervenção dietética cardioprotetora (grupo intervenção-GI) ou não (grupo controle-GC). Para o cálculo do IMC, aferiu-se o peso com balança digital, sob protocolo padrão e a altura foi verificada utilizando um estadiômetro portátil. Para pacientes com limitação de locomoção, foi estimado o peso e altura pela semi-braçada e altura do joelho. Dados de força de preensão da mão foram obtidos com auxílio de dinamômetro.

RESULTADOS

Foram incluídas 28 mulheres sobreviventes de IAM, que receberam orientações nutricionais da equipe hospitalar (n = 17) ou orientações baseadas no DICA-Br (n =

11). O IMC médio para a amostra foi de 28.3 (DP: 5,25) no BL e 26.7 (DP: 4,86) no PBL. Para a FPP, a média da amostra foi 18,7 (6,44) no BL e 19,1 no PBL (DP: 6,77). Foi realizado teste t student para amostras pareadas onde a orientação cardioprotetora mostrou efeito significativo para a redução do IMC (p=0,037), mas não houve efeito significativo para a FPP (p=0,681).

CONCLUSÃO

Os resultados indicam que a orientação cardioprotetora foi efetiva em levar à redução do IMC, indicando que o grupo exposto à DICA-Br apresentou benefícios com a adoção deste padrão alimentar. Entretanto, considerando a FPP, apesar dos indivíduos demonstrarem aumento de sua variável, não foi encontrada diferença significativa após a orientação cardioprotetora.

Palavras-chave: Dieta;Estado nutricional;Variáveis;Risco cardiovascular.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Influência da suplementação de prebiótico, probiótico e simbiótico na expressão gênica de marcadores inflamatórios intestinais em ratos desnutridos

CLAUDIA CRISTINA ALVES[1]; NICOLE MARIA CAVALCANTE CANTO[1]; DAN LINETZKY WAITZBERG[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP), SANTOS - SP - BRASIL; 2. FACULDADE DE MEDICINA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A oferta de prebióticos, probióticos e simbióticos têm relação sobre os efeitos da inflamação intestinal. Na desnutrição, esta inflamação pode ser exacerbada e as suplementações podem ter efeitos positivos modulando a síntese de marcadores inflamatórios intestinais. O presente estudo teve como objetivo avaliar os efeitos da suplementação de prebiótico, probiótico e simbiótico em possíveis alterações na expressão gênica de marcadores inflamatórios intestinais de ratos submetidos à desnutrição.

MÉTODOS

O presente projeto foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP) sob o parecer CEUA nº 2803270219. Ratos machos adultos (N=72) divididos em 2 grupos segundo o estado nutricional (EN) [Nutridos (n=36) e Desnutridos (n=36)]. Animais DN consumiram 30-40% menos ração que os animais N. No 10º dia de experimento, foram subdivididos em 8 grupos: Grupos Controles [NC e DNC]: Dieta oral padrão (DO) + gavagem (Gv) com água; Grupos prebióticos [NPRE e DNPRE]: DO + 1 grama do prebiótico (Frutooligossacarídeo) via Gv; Grupo probiótico [NPRO e DNPRO]: DO + 0,5 grama Probiótico (Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus casei, Lactococcus lactis, Bifidobacterium lactis, Bifidobacterium bifidum) via Gv; Grupos simbióticos [NSIM e DNSIM]: DO + Simbiótico (1 grama do prebiótico + 0,5g probiótico) via Gv. No 25º dia de experimento (15º dia de suplementação) os ratos foram eutanasiados e houve a coleta de amostra do cólon para analisar a expressão gênica intestinal de marcadores inflamatórios como TLR-4, TLR-9, MyD88, NFkB e citocinas IL-1β, IL-10 e INF-γ. Foram realizados testes estatísticos com análise de variância, considerando $p < 0,05$.

RESULTADOS

TLR-4 ($p<0,001$) - SIM > C, PRO e PRE / PRO < C e PRE, independente do estado nutricional. TLR-9 ($p<0,001$) – NPRO < NC, NPRE e NSIM / Na desnutrição - DNPRO > NPRO. MyD88 ($p<0,03$) - NPRE, NPRO e NSIM < NC / NPRE e NPRO < NSIM / Na desnutrição - DNPRE, DNPRO e DNSIM > NPRE, NPRO e NSIM / DNPRE e DNSIM > DNC e DNPRO / DNSIM > DNPRE. NFkB ($p<0,005$) - NC, NPRE e NPRO < NSIM / Na desnutrição - DNPRE > NPRE / DNPRE e DNSIM > DNC, DNPRO. IL-1β

($p<0,002$) - NPRE e NPRO < NC / NPRO < NSIM / Na desnutrição - DNPRE > NPRE / DNPRE e DNSIM > DNPRO / DNPRO > DNC. IFN-γ ($p<0,001$) – NPRE, NPRO e NSIM < NC/ NPRE e NSIM < NPRO / Desnutrição - DNPRE, DNPRO e DNSIM > NPRE, NPRO e NSIM. IL-10 ($p<0,05$) - NPRE, NPRO, NSIM < NC / Desnutrição - DNPRE, DNPRO e DNSIM > NPRE, NPRO e NSIM / DNPRE > DNC.

CONCLUSÃO

A desnutrição aumentou a expressão de genes inflamatórios intestinais. Isto pode estar relacionado à ativação de vias de sinalização celular associadas à inflamação na desnutrição, e a oferta de PRE, PRO e SIM aos ratos desnutridos não foi suficiente para reverter e atingir os níveis dos nutridos. Porém, ratos nutridos PRE, PRO e SIM apresentaram menores níveis de inflamação intestinal comparados com nutridos controle.

Palavras-chave: Restrição alimentar;Biologia molecular;Interleucinas;Prebiótico;Probiótico.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Influência de intervenções nutricionais sobre a saúde intestinal dos universitários

LUIZ CARLOS DE ABREU FILHO; MARIA LAURA FONTES; TASSIA SOUZA COSTA; PAULO EDUARDO PEREIRA; NATALIA DOS REIS. UNIVERSIDADE METROPOLITANA DE SANTOS, SANTOS - SP - BRASIL.

Introdução: A alimentação assume papel importante sob a modulação da microbiota intestinal. Os prebióticos conferem benefícios à saúde do hospedeiro, como aumento da frequência de evacuações, consistência das fezes, melhor digestibilidade, entre outros. Os probióticos também podem trazer benefícios à saúde do hospedeiro. Algumas fibras alimentares são prebióticas como os fruto-oligossacarídeos e galacto-oligossacarídeos, que estimulam principalmente a proliferação de probióticos como *Lactobacillus* e *Bifidobacterium.* O objetivo do trabalho foi identificar a influência de intervenções nutricionais sobre a saúde intestinal de estudantes universitários. Métodos: Trata-se de um estudo clínico randomizado experimental quali-quantitativo configurado em guarda-chuva e os resultados apresentados são parciais. O estudo foi aceito pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob nº do parecer 5.492.671. A amostra é composta de alunos de uma universidade privada da cidade de Santos - SP de ambos os sexos, de 18 a 41 anos, dos cursos da área da saúde, presencial e EaD. Foi realizado cálculo amostral que resultou em um n=63 participantes, que preencheram o TCLE e o Questionário de Saúde Intestinal (autoral). A orientações foram dadas em reuniões presenciais que aconteciam quinzenalmente, com duração média de 10 minutos. As 4 intervenções continham palestras de conteúdo expositivo que foram apresentados em slides e também resumidos em folhetos informativos, entregues aos participantes.Os temas foram "Fibras alimentares e água" com estratégia de educação alimentar e nutricional (EAN) de leitura de rótulos e grau de processamento; "Frutas: poifenois e fibras" com estratégia de EAN de degustação de suco de uva integral, em detrimento ao vinho como fonte de resveratrol; "Verduras e infusões: FOS e digestão" com de EAN de oficina culinária sobre infusão de hortelã e decocção de gengibre; "Alimentos fermentados e ômega 3" com EAN de dinâmica de mensuração da quantidade de açúcar contida nos alimentos. Ao final das 8 semanas do estudo, os participantes responderam novamente ao Questionário. Resultados: As intervenções nutricionais demostraram efeito positivo na maioria das questões realizadas no Questionário. Com exceção do quesito evacuação após as refeições, os demais fatores de saúde intestinal demonstraram evoluir positivamente. A sensação de esvaziamento total após evacuar melhorou em 12%. Em relação ao odor das fezes, houve redução de 6% para a resposta “forte e permanente”. Em relação ao abdômen distendido, houve uma diferença de 29% entre o pré e pós intervenção. Cerca de 17% dos participantes deixaram de perceber restos alimentares nas fezes após a intervenção, assim como a presença ocasional deixou deixou de ser percebida por 9% da amostra. A constipação melhorou em 29% em comparação ao início do estudo. Os episódios de diarreia citados (12%) foram cessados ao final do estudo. Conclusão: as intervenções foram estratégias eficazes no auxílio do funcionamento intestinal.

Palavras-chave: prebióticos;probióticos;saúde intestinal;educação alimentar e nutricional.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Influência do controle inibitório para tomada de decisão referente a ingestão alimentar

GABRIELE PEREIRA ROCHA[1]; JENNEFER LORHANNE NUNES LEAL[1]; RAYANNE HELLEN DE SOUSA[1]; NARUNA PEREIRA ROCHA[2]. 1. CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DE SÁ, SÃO LUÍS - MA - BRASIL; 2. HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIANGULO MINEIRO (HC-UFTM), UBERABA, MINAS GERAIS – BRASIL, UBERABA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O manejo dietético envolve diversos desafios, visto que a ingestão alimentar é influenciada por aspectos ambientais e comportamentais, há, portanto, a necessidade de ampliar o entendimento destes fatores. A literatura apresenta o conceito de controle inibitório e demonstra que desequilíbrios nesse componente de tomada de decisão pode gerar prejuízos na ingestão alimentar. O controle inibitório é uma habilidade cognitiva das funções executivas responsáveis pelo planejamento e definição de objetivos, importante também para o controle de impulsos. Nesse sentido, o objetivo deste estudo foi realizar uma revisão narrativa sobre a influência do controle inibitório sobre a ingestão alimentar da população em geral.

MÉTODOS

Estudo de revisão narrativa, realizado por meio de buscas nas bases de dados Scielo Brasil, Pubmed. A questão norteadora desta revisão foi compreender a influência do Controle Inibitório sobre a Ingestão Alimentar. Os termos da pesquisa foram selecionados utilizando a plataforma dos Descritores em Ciências da Saúde (DeCS) em inglês e português a saber: Inhibitory control, Diet, Food, and Nutrition, Go/No-go, que foram aplicados de forma combinada. Os critérios de inclusão foram artigos com resultados originais, publicados nos últimos cinco anos e que atendessem ao escopo desta pesquisa. Foram excluídos artigos de revisão de literatura. A seleção foi realizada pela leitura dos títulos, seguida pela leitura dos resumos para confirmar o atendimento dos critérios da pesquisa. Por fim, os artigos selecionados eram então avaliados na íntegra. 12 artigos científicos foram selecionados.

RESULTADOS

Os estudos baseiam-se em estratégias de gamificação para avaliação e treinamento do comportamento de Controle Inibitório, para isso utilizam atividades como Go/No-Go, no qual os participantes realizam tarefas de tomada de decisão sobre questões dietéticas. É consenso na maioria dos estudos que os indivíduos com menores níveis de controle inibitório tendem a consumir mais alimentos ricos em energia, com ênfase para açúcares e gorduras. A metodologia de gamificação para melhoria do controle inibitório se mostra viável para redução da ingestão de alimentos não saudáveis.

CONCLUSÃO

Os resultados sugerem que são necessários maiores níveis de controle inibitório para realizar escolhas alimentares mais saudáveis. Nesse contexto, a estratégia de gamificação, embora apresente diferenças na maneira em que são aplicadas aos participantes dos estudos avaliados, parece ser uma ferramenta de mudança de comportamento eficaz e pode ser utilizada como aliado ao manejo de tomada de decisão.

Palavras-chave: Controle Inibitório;Alimentos, Dieta e Nutrição;Comportamento Alimentar;Tomada de Decisões.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Influência do período do dia, da idade gestacional e da idade materna no valor calórico do leite humano

DAYANE STÉPHANIE FERNANDES; GABRIELLA MACHADO DE SOUZA; RITA DE CÁSSIA DORÁCIO MENDES. HU-UFGD/ EBSERH, DOURADOS - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A prematuridade tem sido associada à condição mais prevalente à mortalidade neonatal e infantil. O aleitamento materno é recomendado para o melhor prognóstico dessas crianças, já que o leite produzido pelas mães de prematuros no período inicial da amamentação possui fatores protetivos e adequados às necessidades do prematuro, favorecendo um maior ganho de peso. O leite materno produzido por mães de bebês a termo é diferente do de mães de bebês pré-termo. Essas diferenças encontradas são em relação aos teores de calorias, lipídeos e proteínas.

OBJETIVO

Analisar a influência dos fatores idade materna, idade gestacional e o período do dia no valor calórico do leite humano.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo analítico, longitudinal de abordagem quantitativa com puérperas cujos recém-nascidos estavam internados e elas faziam ordenha no Banco de Leite Humano (BLH) do Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados (HU-UFGD). Participaram 17 puérperas com recém nascidos a termo (RNT) e pré-termo (RNPT) que doaram 20 mL de leite para a pesquisa divididos em duas amostras, coletadas em um único dia, leite da manhã e da tarde. Para estimar o valor calórico dos leites ordenhados utilizou-se a técnica analítica do crematócrito. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário da Grande Dourados - UNIGRAN, parecer CAAE 4.896.541, de 10 de agosto de 2021. Foi realizada a análise descritiva dos dados e as associações por Correlação de Pearson.

RESULTADOS

A idade gestacional média observada e desvio padrão entre RNT foi de 37±0,58 semanas e dos RNPT de 31±4,2 semanas. A idade média observada nas genitoras foi de 32±7 anos para o grupo das mães de RNT e 25±3,41 anos para o grupo RNPT. O sexo masculino foi o predominante na pesquisa. O valor energético, conforme o período do dia mostrou-se em torno de 510,67kcal/L±94, para o leite da manhã e 732,92Kcal/L±162,11 para o vespertino, porém não apresentou diferença estatística. O valor calórico de leite associado

com a idade gestacional (r = 0,005; p = 0,98) e idade materna (r = 0,011; p = 0,65) não apresentaram correlações.

CONCLUSÕES

A idade materna, gestacional e período do dia não apresentaram correlação estatisticamente significativa com o valor energético. O estudo apresentou como fator limitante o tamanho da amostra e sua característica heterogênea, contribuindo para os resultados não apresentarem diferença significativa entre o valor calórico das amostras do período matutino e vespertino. Estudos devem ser incentivados para estabelecer variáveis que podem interferir no valor calórico do leite humano.

Palavras-chave: Leite humano;Recém-nascido prematuro;Banco de Leite Humano.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

INFLUÊNCIA DO SONO NO CONSUMO ALIMENTAR SAUDÁVEL: ESTUDO TRANSVERSAL COM ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO.

MARIANA FIALHO BASTOS[1]; ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA[1]; NARA DE ANDRADE PARENTE[2]; DENISE LIMA DE OLIVEIRA FERNANDES[1]; NATÁLIA SALES CARVALHO[1]; IRAMAIA BRUNO SILVA LUSTOSA[1]. 1. UNIFOR, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UECE, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO: A regulação dos ritmos circadianos é responsabilidade do núcleo supraquiasmático do hipotálamo, pois ele determina os padrões de atividade biológica, agindo como um relógio biológico natural. Quando o sono não é adequado, afeta o equilíbrio normal da atividade do cérebro nos centros intelectuais superiores do córtex, funções vegetativas e comportamentais do hipotálamo e do sistema límbico, que exercem bastante influência nas escolhas e no comportamento alimentar. Este estudo teve como objetivo correlacionar a preferência por alimentos naturais e minimamente processados com boa qualidade de sono

MÉTODOLOGIA: Estudo observacional do tipo transversal com estudantes de Nutrição da Universidade de Fortaleza. A amostra final foi de 244 voluntários, maiores de 19 anos, excluindo gestantes. Foram aplicados questionários socioeconômicos e de frequência alimentar para avaliar 23 micronutrientes prevalentes em alimentos in natura e minimamente processados, que apresentam participação bioquímica no ciclo circadiano. A qualidade do sono foi avaliada com o questionário de Pittsburgh cujas pontuações mais altas que 5 indicam pior qualidade do sono e o Cronotipo de Munich que avalia o Jet lag social, com a análise feita comparando o meio do sono em dias de trabalho e descanso. A partir destes dados foram realizadas as correlações entre ingestão de nutrientes e a qualidade do sono através da correlação de Pearson. O projeto foi aprovado sob parecer N.º 3.528.417.

RESULTADOS: Houve correlação positiva dos nutrientes, zinco (r= 0,1336) e vitamina B12 (r=0,172 mcg) com o escore de qualidade do sono. Com o Jet lag, houve correlação positiva com os nutrientes, vitamina B3 (r=0,179), triptofano (r= 0,137), glicina (r=0,172), tirosina (r=0,178), valina (r=0,166), arginina (r=0,175) e a treonina (r=0,177). Conclui-se que há uma correlação positiva entre indivíduos que têm uma boa qualidade de sono, apresentando maior consumo de alimentos in natura e minimamente processados.

CONCLUSÃO: Conclui-se, portanto, que em indivíduos que têm uma boa qualidade de sono, apresentaram uma melhor ingestão alimentar de vitaminas, aminoácidos e minerais, nutrientes prevalentes em alimentos in natura e minimamente processados.

Este estudo tem como limitação a amostra por se tratar de estudantes de Nutrição. A área de graduação pode interferir nas preferências alimentares dos voluntários e o

estudo não considera as medicações tomadas pelos voluntários, que podem vir a influenciar o consumo alimentar e o sono.

Palavras-chave: Sono;Apetite;Ritmo circadiano;Alimentos in natura;Alimentos minimamente processados.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Influência do subproduto da bergamota (Citrus bergamia) no tratamento da síndrome metabólica em ratos submetidos à dieta ocidental

MURILO DALARME TANGANINI; MATHEUS ANTÔNIO FILIOL BELIN; JORDANNA CRUZEIRO; TAYNARA APARECIDA VIEIRA; NÚBIA ALVES GRANDINI; CAMILA RENATA CORRÊA. UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA "JÚLIO DE MESQUITA FILHO" (UNESP), BOTUCATU - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A sociedade moderna vem passando por diversas mudanças no estilo de vida, principalmente, pelo consumo de alimentos ultraprocessados ricos em açúcar e gordura, o que configura o novo padrão alimentar denominado dieta ocidental (DO). O consumo dessa dieta, em longo prazo, acarreta diversas complicações como a Síndrome Metabólica (SM). Essa condição é caracterizada por uma constelação de fatores como hipertensão arterial sistêmica, obesidade abdominal, hiperglicemia, resistência à insulina e dislipidemia. O estresse oxidativo (EO) é um dos fatores primordiais no desenvolvimento e/ou agravamento da SM e de outras comorbidades. Na tentativa de melhorar aspectos dessa condição, estudos têm investigado a administração de compostos antioxidantes, obtidos dos alimentos, na intenção de prevenir, controlar e tratar as enfermidades, incluindo as metabólicas. O subproduto da bergamota (SB) (*Citrus Bergamia*), rico em compostos antioxidantes, é geralmente descartado pela indústria farmacêutica, porém, devido a sua composição pode atenuar o EO, benefício esse que modula os fatores causais da SM. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito do SB sobre os parâmetros de SM em ratos submetidos à dieta ocidental.

MÉTODOS

Para a indução da SM, ratos Wistar, foram distribuídos em dois grupos: dieta controle (C, n=12) e dieta ocidental rica em açúcar e gordura, mais 25% de sacarose na água de beber (DO, n=12) durante 20 semanas. Após esse período, os animais foram realocados em quatro grupos para o início do tratamento com SB ou veículo (água), perfazendo os seguintes grupos: dieta controle (C, n=6), dieta controle + SB (C+SB, n=6), dieta ocidental (DO, n=6) e dieta ocidental + SB (DO+SB, n=6). A administração do SB e veículo foram via gavagem na concentração de 250mg/kg, durante 10 semanas. No fim do experimento, foi realizada a aferição da pressão arterial sistólica (PAS) caudal por pletismografia, seguida de eutanásia e coleta do material biológico. Foram avaliados o índice de adiposidade e os parâmetros bioquímicos, para verificar os níveis plasmáticos de glicemia e triglicérides (dislipidemia), além da resistência à insulina, obtida através do cálculo do índice TyG. Os dados estão expressos em medidas de posição e variabilidade, a comparação foi feita pela ANOVA de duas vias e complementada pelo teste de Tukey. CEUA: 1337/2019.

RESULTADOS

O grupo DO obteve diferença significante para todos os marcadores utilizados em relação ao grupo C, caracterizando a presença de SM. Foram observadores maiores níveis de PAS, índice de adiposidade, triglicérides, glicemia e do índice TyG em relação ao grupo C. Em contrapartida, o grupo DO+SB apresentou menores níveis de índice de adiposidade, triglicérides e TyG em comparação do grupo DO, demonstrando um efeito favorável no tratamento da SM.

CONCLUSÃO

O subproduto da bergamota teve benéfica influência na redução dos parâmetros de Síndrome Metabólica em ratos submetidos a uma dieta rica em açúcar e gordura.

Palavras-chave: Citrus;Obesidade;Hipertensão arterial;Compostos antioxidantes.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Ingestão de flavonoides por adultos e idosos ao redor do mundo: uma revisão de literatura

LUANA ALBERTI NORONHA[1]; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, LARANJEIRAS DO SUL - PR - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Associações entre o consumo de compostos bioativos, como os flavonoides, vêm sendo exploradas devido a importantes propriedades antiaterogênicas, anti-hipertensivas, antitrombóticas e anti-inflamatórias. Considerando que estimar a ingestão de flavonoides pode auxiliar a prever recomendações de ingestão favoráveis para a redução do risco de doenças, este estudo teve como objetivo reunir estimativas de ingestão de flavonoides advindos de estudos populacionais com adultos e idosos de diferentes países.

MÉTODOS

Revisão de literatura realizada a partir da busca de artigos indexados em três bases de dados eletrônicas: PubMed, SpringerLink e Scopus. Pesquisa efetuada em fevereiro de 2023 com as palavras-chave: polyphenols, dietary intake, population, estimated, Phenol-Explorer. Restringiu-se à estudos originais na língua inglesa publicados entre 2013 e 2023, com amostras populacionais de adultos e idosos de ambos os sexos, com avaliação da ingestão de flavonoides provenientes da dieta quantificados a partir do Phenol-Explorer. A pesquisa e seleção dos artigos foram realizados por dois revisores independentes.

RESULTADOS

Foram localizados 138 artigos e após seleção de acordo com os critérios estabelecidos, 6 estudos de cinco países foram incluídos: Estados Unidos da América (EUA), Brasil, Polônia, França e Reino Unido. As amostras variaram de 4.738 a 34.003 indivíduos e três métodos diferentes de avaliação do consumo alimentar foram identificados nos estudos: recordatório de 24 horas, questionário de frequência alimentar e diário alimentar. A maior ingestão diária de flavonoides foi encontrada em um dos estudos da Polônia (897,6 ± 423,4 mg) e os alimentos de maior contribuição foram chá, chocolate e maçãs, seguido da França do Reino Unido (716,2 ± 404,9 mg) com bebidas não alcoólicas, frutas e chocolate, França (506 ± 219) com maçã, morango e ameixa, EUA (379,1 ± 10,7 mg) com café, feijão e maçã e, Brasil (75,20 ± 156,21 mg) com feijão preto, açaí e suco de laranja. As subclasses de destaque foram os flavanols (Polônia, EUA), flavan3ols (Reino Unido), proantocianinas (França) e antocianinas (Brasil), os alimentos e/ou classes que mais contribuíram para a ingestão dessas foram, respectivamente, frutas, chá, chocolate e produtos de cacau, feijão, vinho tinto e açaí.

CONCLUSÃO

Estimativas da ingestão de flavonoides em amostras representativas da população ainda são escassas. Observou-se diferentes quantitativos, alimentos e subclasses de maior contribuição em função dos hábitos culturais, acesso e seleção dos alimentos.

Palavras-chave: Dieta;Fitoquímicos;Antioxidantes.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Inquérito dietético aliado ao perfil lipídico e estilo de vida de pacientes com obesidade em tratamento de comorbidades em hospital público no norte do Brasil

ALDAIR DA SILVA GUTERRES[1]; DALVA BASTOS E SILVA COUTINHO[1]; MARÍLIA MAGALHÃES AGUIAR[1]; SHIRLEY PASCOAL DOS REIS MARQUES[1]; DAYANE BEATRIZ MODESTO FERREIRA[1]; NATASHA CRISTINA RANGEL RODRIGUES[2]. 1. FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA, BELÉM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Desde 1975 no Brasil, crianças e adolescentes vêm aumentando significativamente as taxas de obesidade decorrente de mudanças no estilo de vida, como o sedentarismo.

As mudanças na alimentação surgiram através do avanço da industrialização principalmente na indústria alimentícia com alimentos ricos em sódio, gorduras e açúcar, sendo um fator de risco da obesidade e suas comorbidades.

Há uma estimativa de que em 2025, a faixa de sobrepeso a nível mundial chegue a 2,3 bilhões de adultos, sendo 700 milhões destes com obesidade.

O objetivo deste foi investigar o consumo alimentar aliado ao perfil lipídico relacionado com o estilo de vida de pacientes obesos internados em um hospital público no norte do Brasil.

METODOLOGIA

Estudo indutivo, descritivo, transversal, amostra por conveniência, não probabilística. A pesquisa realizou-se na Fundação Pública Estadual Hospital de Clínicas Gaspar Vianna (FHCGV), situada na área metropolitana de Belém do Pará, ocorrida no período de Abril a Junho de 2022. Foram selecionados pacientes internados nas diversas clínicas do hospital. Foram aplicados os questionários: De hábitos de vida relacionados à prática de atividade física, etilismo e tabagismo, e do Questionário de Frequência Alimentar (QFA). Por fim, houve coleta dos prontuários para análise do perfil lipídico dos pacientes. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da FHCGV sob o número do parecer: 5.416.453.

RESULTADOS

Para melhor análise dos questionários aplicados nos 26 participantes da pesquisa, verificou-se que dentre os pacientes com excesso de peso, a maioria apresentava as seguintes comorbidades: Hipertensão Arterial Sistêmica, Dispneia, Cardiopatia, Dislipidemia e Diabetes Mellitus tipo II.

Com relação aos hábitos de vida, observou-se um estilo de vida sedentário, ex-etilistas e ex-tabagistas.

Baseado nas respostas obtidas a partir do QFA dos 26 participantes, com relação ao consumo diário foram encontrados predominância no consumo de pães, arroz, farinha, leite e açúcar, representando 65,68%, semanalmente o consumo maior foi de massas, hortaliças, frutas, frituras e açaí (62,32%) e 40,90% revelou o não consumo de refrigerante.

Com relação ao perfil lipídico, observou-se uma prevalência de hiperlipidemia mista.

CONCLUSÃO

A alimentação inadequada e o estilo de vida sedentário podem ser fatores que influenciam na alteração dos exames laboratoriais, devido a um consumo elevado de alimentos processados e ultraprocessados, considerados de risco para o desenvolvimento de complicações relacionadas ao excesso de peso e inatividade física.

Palavras-chave: Comportamento Sedentário;Estilo de Vida;Hipertensão Arterial Sistêmica.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Insatisfação com a imagem corporal e percepção sobre influência da ansiedade no consumo alimentar de mulheres atendidas em um ambulatório de nutrição

MARIANA LETICIA DE JESUS LUCAS; STHEFANY CATHARINE SILVA TEIXEIRA; LARISSA DA CUNHA FEIO COSTA; KESIA ZANUZO; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN; MARCIA FERNANDES NISHIYAMA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A imagem corporal pode ser definida pelo conjunto de percepções estruturais e cognitivas que se obtêm a partir da interpretação de si mesmo. O consumo alimentar é influenciado por uma variedade de fatores, incluindo elementos endócrinos, neurais e psicológicos. A busca por um corpo ideal pode levar a distorções da imagem corporal e consequentemente insatisfações. Esse trabalho teve como objetivo avaliar a imagem corporal e a percepção sobre a influência da ansiedade no consumo alimentar de mulheres atendidas em um ambulatório de nutrição.

METODOLOGIA

Refere-se a um estudo de carater quantitativo transversal com coleta de dados secundários realizado com mulheres entre 20 a 62 anos que buscaram atendimento nutricional em um ambulatório de nutrição do Paraná entre março e outubro de 2023. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética em Pesquisa com seres humanos, sob o parecer número 41154814.7.0000.5564. Foram coletados dados sociodemográficos, clínicos, dietéticos, antropométricos e relativos à avaliação da imagem corporal e percepção sobre o apetite das anamneses nutricionais relativas ao primeiro atendimento. A avaliação da imagem corporal foi realizada por meio da identificação da silhueta atual da mulher e daquela que gostaria de parecer segunda a escala de Stunkard et al. (1983). O índice de massa corporal (IMC) foi calculado por meio de medidas de altura e peso e utilizou-se os critérios de classificação da Organização Mundial da Saúde (OMS, 2000) para adultas e Lipschitz (1994) para idosas. Os dados foram analisados por meio de estatística descritiva.

RESULTADOS

Foram incluídas na pesquisa 33 mulheres, sendo a maioria adulta jovem (19 a 39 anos) (70%), com escolaridade superior a 12 anos (79%) e pertencentes a classes de renda C (61%). Em relação às características clínicas, 70% praticavam atividade física e 64% apresentavam patologias. A análise do IMC revelou que 48% das mulheres apresentavam eutrofia, 24% sobrepeso e 24% obesidade. A insatisfação com a imagem corporal foi observada em 85% das mulheres. No que concerne ao consumo alimentar, 64% acreditavam na influência da ansiedade na alimentação, 61% referiram beliscar nos intervalos das refeições e 48% afirmaram assistir televisão enquanto consumiam

alimentos. Em relação ao número de refeições diárias, 36% realizavam quatro refeições por dia, enquanto 79% faziam o café da manhã regularmente.

CONCLUSÃO

Observou-se elevada frequência de insatisfação com a imagem corporal e forte percepção de influência da ansiedade na alimentação.

Palavras-chave: Insatisfação Corporal;Ansiedade;Dieta.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Insegurança alimentar em pacientes internados em uma emergência psiquiátrica no norte do Brasil

CARLOS DANIEL CARVALHO DE SENA[1]; DANDARA LIMA SANTOS[1]; BRUNA LETICIA FERREIRA ROSÁRIO[1]; HELOISY ANDREA DA COSTA BRASIL[2]; ALÓDIA BRASIL[1]; ALDAIR DA SILVA GUTERRES[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 3. FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLINICAS GASPAR VIANNA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Transtorno psiquiátrico é uma síndrome caracterizada por uma perturbação clinicamente significativa na cognição, regulação da emoção ou comportamento de um indivíduo. Com a desinstitucionalização dos pacientes psiquiátricos a família foi introduzida no tratamento destes indivíduos, o que por vezes pode acabar gerando sobrecarga financeira aos cuidadores, que unindo gastos obrigatórios ao tratamento deste paciente, como as medicações, com a falta de recursos financeiro, por vezes o direito básico a alimentação pode ficar comprometido, gerando insegurança alimentar (IA). A IA consiste na falta de condições básicas de alimentação. Problema este agravado atualmente como herança do período de pandemia da covid-19, sofrido por milhares de famílias no mundo. Portanto, o objetivo deste trabalho foi avaliar o nível de insegurança alimentar em pacientes internados em uma emergência psiquiátrica.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo de caráter transversal, descritivo, realizado na emergência psiquiátrica de um hospital público de Belém-PA no período de setembro a outubro de 2023. Participaram pacientes de ambos os sexos, com idade entre 18 e 59 anos com diagnóstico de algum tipo de transtorno psiquiátrico. Após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) foi aplicado um questionário socioeconômico para obtenção de dados de sexo, idade, cor/raça/etnia e atividade socioeconômica. Em seguida, foi aplicada a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), que consiste em um instrumento usado para classificar o nível de IA na residência. A EBIA é composta por 14 perguntas para casas com menores de idade e 8 perguntas para casas sem menores de idade. Para cada resposta positiva é atribuída uma pontuação, que somada gera as seguintes classificações: segurança alimentar, IA leve, IA moderada e IA grave. Os dados foram tabulados e avaliados no Microsoft Office Excel. Este estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa em seres humanos sob parecer nº 1.919.810 pelo CAAE: 64437917.0.0000.0016.

RESULTADOS

Foram avaliados 31 indivíduos, dos quais 54,83% eram do sexo feminino e 45,16% do sexo masculino, com idade média de 29,51±9,88 anos. Quanto à cor/raça/etnia, foi verificado que 25,80% eram autodeclarados brancos, 38,23% pardos e 29,41% pretos. Foi verificado que 22,58% realizavam alguma atividade socioeconômica para obtenção de renda e 77,41% não realizavam. Os resultados dos níveis de IA mostraram que 51,61% dos voluntários apresentavam insegurança alimentar leve, 29,03% insegurança alimentar grave, 6,45% insegurança alimentar moderada e 12,90% foram considerados em segurança alimentar.

CONCLUSÃO

A pesquisa demonstrou prevalência significativa de insegurança alimentar leve ou grave nos pacientes psiquiátricos. Assim, fica evidente a necessidade de criação e implementação de políticas públicas que retirem o indivíduo da situação de vulnerabilidade e faça valer o direito humano à alimentação adequada.

Palavras-chave: Transtornos Mentais;Insegurança Alimentar;Psiquiatria;Saúde Pública.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Integração de conhecimentos teóricos com a prática clínica em nutrição na psiquiatria

DALVA BASTOS E SILVA COUTINHO; ALDAIR DA SILVA GUTERRES; ANDREA CRISTINA ALVES DE MEDEIROS BRANCO; ISABELLY PRISCILA COSTA CARDOSO; DAYANE BEATRIZ MODESTO FERREIRA; BRUNA CRISTINA PINHEIRO GARCIA. FUNDAÇÃO PÚBLICA ESTADUAL HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os transtornos mentais caracterizam-se como manifestações psicológicas relacionadas ao comprometimento de funções cognitivas e comportamentais que afetam a saúde e o bem-estar dos indivíduos.

O hospital, com relação a psiquiatria, é composto pelo serviço de internação breve e emergência psiquiátrica que atende adultos e idosos, da capital e no interior do estado.

Sabe-se ainda, que a esquizofrenia, bipolaridade, ansiedade, epilepsia, perturbações da infância e da adolescência, dentre outras doenças que causam incapacidade grave, abrange manifestações depressivas causadas pelo uso de substâncias, que apesar da eficácia, essa classe de medicamentos pode causar alterações na saúde da cavidade oral e afetar o paladar e as percepções gustativas, influenciando nos hábitos alimentares e preferência alimentar, interferindo diretamente no estado nutricional.

A importância de se refletir sobre essa realidade, leva a necessidade de mobilizar profissionais da área de nutrição desse hospital, com vistas a elaborar estudos e realizar pesquisas voltadas às doenças psiquiátricas como um todo. Essa é uma observação realizada no cotidiano de trabalho dos nutricionistas com esses pacientes. Para isso, faz-se necessário conhecê-los, traçar o perfil socioeconômico e cultural/alimentar para posteriormente criar esses protocolos.

O objetivo deste estudo foi integrar os conhecimentos teóricos com a prática clínica, focando especialmente nas particularidades nutricionais dos pacientes psiquiátricos.

METODOLOGIA

Estudo observacional da prática clínica desenvolvida nas clínicas psiquiátricas: Setor de Internação Breve (SIB) e Emergência Psiquiátrica. As técnicas utilizadas foram: visita beira leito, diálogo interativo com os pacientes, considerando as especificidades dos transtornos mentais e as interações com a alimentação de acordo com às necessidades individuais de cada paciente, estes foram os aspectos utilizados para atualização de mapa de dietas com adequação dos alimentos componentes do padrão alimentar oferecido no

hospital. Tal experiência faz parte do projeto de pesquisa aprovado pelo cep da FHCGV sob parecer n° 6.605.297.

RESULTADOS

Foi observado que a equipe de nutrição atuante na clínica psiquiátrica faz um atendimento especializado e humanizado aos pacientes, retratando uma valorização do mesmo enquanto pessoa, adequando seus gostos e preferências alimentares. Com isto, percebeu-se que houve satisfação do paciente em relação ao atendimento positivo dos seus desejos em relação a sua memória afetiva. Observou-se que os efeitos colaterais causados pelas medicações psicotrópicas, levam a modificações na aceitação e ingestão alimentar.

CONCLUSÃO

A experiência na prática clínica pode consolidar tal entendimento sobre a relevância da nutrição no cuidado integral aos pacientes psiquiátricos. Além dos aspectos técnicos, a empatia e a compreensão das peculiaridades de cada indivíduo tornaram-se essenciais para proporcionar um suporte nutricional eficaz.

Palavras-chave: Antipsicóticos;Psiquiatria;Nutrição, Dieta e Alimentação.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Inteligência artificial como ferramenta para redação de textos de orientação nutricional de alta hospitalar

RENATO AUGUSTO DA CRUZ PEREIRA[1]; BRUNO BAVARESCO GAMBASSI[2]; RAIANNE RODRIGUES LIMA[1]; FERNANDA ARAUJO SANTOS SALDANHA[1]; AMANDA CRISTINA ARAUJO GOMES[1]; PAULO ADRIANO SCHWINGEL[3]. 1. EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES (EBSERH) E HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO (HUUFMA), SÃO LUÍS - MA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE CEUMA - UNICEUMA, SÃO LUÍS - MA - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O *Google Bard* é um tipo de inteligência artificial (IA) capaz de imitar habilidades humanas e gerar respostas semelhantes às nossas, com potencial para automatização de documentos assistenciais. Uma das etapas da alta é a criação de um documento padronizado com informações relacionadas à doença e ao tratamento: a orientação nutricional de alta hospitalar. Utilizar a IA para auxiliar na geração dessas orientações, poderia dar ao nutricionista mais tempo para outras atividades. O crescente interesse dos profissionais em utilizar a IA na rotina clínica e a ausência de estudos que demonstrem a eficácia da IA em redigir orientações nutricionais de alta, justificam a realização desse estudo. Os objetivos dessa pesquisa foram avaliar a qualidade do conteúdo, a precisão técnica das informações e veracidade das fontes das orientações nutricionais de alta hospitalar geradas pelo *Google Bard.*

MÉTODOS

Esta pesquisa é do tipo observacional com delineamento transversal. Foi instaurado um comitê de especialistas em nutrição clínica com tempo de formação média de 10 anos. Esses especialistas avaliaram as orientações nutricionais prescritas pelo *Google Bard*, direcionadas para pacientes com hipertensão arterial sistêmica (HAS), diabetes mellitus (DM), doença arterial coronariana (DAC) e cirrose hepática (CH). Foram avaliadas a qualidade do conteúdo, a precisão técnica das informações e veracidade das fontes das orientações nutricionais de alta hospitalar geradas pelo *Google Bard.* Foi atribuída uma nota para cada critério, em cada patologia, seguindo a escala Tipo-Likert de 5 pontos (1 – totalmente incorreto e 5 – totalmente correto), para cada uma dessas notas foi atribuído um valor dividido em intervalos de 0%, 25%, 50%,75% e 100% respectivamente. Para avaliar a eficácia da IA considerou-se apenas nota igual ou superior a 75%. A análise estatística descritiva foi realizada com auxílio do programa computacional SPSS. As variáveis categóricas foram associadas por meio do qui-quadrado de Pearson e o nível de concordância entre os avaliadores foi calculado pelo coeficiente Kappa.

RESULTADOS

O comitê constatou que o *Google Bard* não obteve conceito máximo em nenhum critério avaliado nas orientações nutricionais direcionadas para as patologias avaliadas. Por outro lado, a orientação nutricional produzida pelo *Google Bard* alcançou uma precisão de 75% (conteúdo amplamente correto) nas avaliações da qualidade do conteúdo apresentado, na precisão e qualidade técnica das prescrições e na veracidade das fontes referenciadas, com índices de concordância entre os avaliadores de 95%,100% e 75% respectivamente, nas orientações direcionadas para pacientes com HAS, DM, DAC e CH.

CONCLUSÃO

O *Google Bard* possui precisão suficiente para redigir orientações de alta nutricional direcionadas para pacientes com HAS, DM, DAC e CH, sendo uma boa ferramenta para auxiliar o nutricionista na redação desses textos.

Palavras-chave: Inteligência artificial;Nutrição;Alta hospitalar.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Investigação do padrão alimentar de pacientes obesos com hipertensão arterial em tratamento ambulatorial em hospital público no norte do Brasil

ALDAIR DA SILVA GUTERRES[1]; DALVA BASTOS E SILVA COUTINHO[1]; MARÍLIA MAGALHÃES AGUIAR[1]; SHIRLEY PASCOAL DOS REIS MARQUES[1]; DAYANE BEATRIZ MODESTO FERREIRA[1]; NATASHA CRISTINA RANGEL RODRIGUES[2]. 1. FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA, BELÉM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade e a hipertensão arterial são condições de saúde crescentes na população brasileira, e compreender a relação entre essas duas condições é essencial para o desenvolvimento de abordagens terapêuticas mais eficazes.

Isto deve-se ao fato de que, com o avanço da tecnologia de alimentos, as pessoas estão consumindo mais alimentos industrializados, ricos em sódio, gordura, ocasionando excesso de peso e, consequentemente, o surgimento de comorbidades associadas como diabetes, doenças cardiovasculares e renais.

Os hábitos alimentares saudáveis exercem impactos importantes na prevenção e controle da pressão arterial e obesidade. Por isso é de extrema importância a orientação nutricional quanto ao consumo de frutas, verduras e legumes, desencorajando o consumo excessivo de alimentos industrializados.

O objetivo foi investigar o padrão alimentar de pacientes obesos hipertensos, em tratamento ambulatorial em um hospital público no norte do Brasil.

METODOLOGIA

Estudo transversal, prospectivo, descritivo e analítico, realizado no ambulatório da Fundação Pública Estadual Hospital de Clínicas Gaspar Vianna, com adultos e idosos diagnosticados com HAS, utilizando o Questionário de Frequência Alimentar (QFA) para avaliação do consumo diário, semanal, quinzenal, mensal, raro e nunca dos alimentos listados. O QFA foi classificado por grupos alimentares: leite, queijo, margarina, ovo, farinha de mandioca, pão, bolacha, açúcar, doces, refrigerante, fritura, aveia, azeite de oliva, açaí, frutas, suco de fruta, hortaliça e legumes. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da FHCGV sob o número de parecer: 4.843.237.

RESULTADOS

Observou-se na pesquisa que dentre os 97 pacientes que participaram, 66 apresentavam hipertensão arterial com um percentual de 64,02%. Em relação aos hábitos alimentares foi observado que os pacientes têm uma alimentação rica em gorduras e sódio.

Os pacientes atendidos consomem com frequência diária alimentos como, manteiga sendo 37% do total de pacientes e com frequência semanal em maior número frituras 34,92%, bolachas 40,74%. e queijo 34,92%.

As frutas, hortaliças e aveia possuem um baixo consumo diário, sendo respectivamente 21,34%, 26,19% e 14,55%, mostrando que menos da metade dos pacientes consome algum tipo de fruta todos os dias. Em relação aos cereais integrais 42,68% dos pacientes não consomem nunca e com frequência forma diária apenas 24,25%.

CONCLUSÃO

O tratamento dietoterápico do paciente hipertenso consiste nas modificações do estilo de vida. A alimentação com alta ingestão de alimentos reguladores e a redução da ingestão de sódio e alimentos ultraprocessados favorecem o controle da pressão arterial por diversos mecanismos. As recomendações alimentares para pessoas com obesidade e hipertensão arterial têm em sua base a alimentação saudável caracterizada pelo consumo predominante de alimentos in natura e minimamente processados e de origem vegetal.

Palavras-chave: Obesidade;Hipertensão;Consumo Alimentar.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Ki-67 como marcador de agressividade tumoral e sua relação com a idade e adiposidade corporal de mulheres com câncer de mama

MARIA SHELDA DE OLIVEIRA NERES; GILMAIRA DOS SANTOS SILVA; GILMARA PÉRES RODRIGUES. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL.

INTRODUÇÃO:

O Ki-67 é uma proteína de proliferação celular, que está elevada em tumores malignos de comportamento mais agressivo no câncer de mama. No contexto de uma neoplasia, os efeitos do crescimento tumoral podem influenciar indiretamente a composição corporal do paciente, levando a perda de peso e a depleção de massa magra devido ao aumento do metabolismo e à resposta inflamatória associada à doença. O objetivo deste estudo foi relacionar o Ki-67, como marcador de agressividade tumoral, com a idade e adiposidade corporal de mulheres com câncer de mama.

MÉTODOS:

Trata-se de estudo transversal analítico, desenvolvido com 24 mulheres com câncer de mama em tratamento oncológico, recrutadas por demanda espontânea em hospital universitário de uma capital do Nordeste do Brasil. Na admissão hospitalar, as mulheres foram caracterizadas quanto aos aspectos clínicos e fatores de risco para o câncer de mama. Foram aferidos peso (Kg) e altura (m), para cálculo do IMC (Índice de Massa Corporal), bem como a circunferência da cintura (CC) como indicador de adiposidade abdominal. Realizou-se bioimpedância elétrica (InBodyS10®) para estimativa do % de gordura corporal (%GC), seguindo-se os protocolos vigentes de preparo das participantes antes do exame. O Ki-67 foi avaliado por imuno-histoquímica e os valores expressos em %. Os dados foram analisados por meio do software SPSS®, versão 22.0. Aplicaram-se os testes Shapiro-Wilk para verificar a distribuição dos dados e Correlação de Pearson, para testar as relações entre as variáveis de interesse, adotando-se nível de significância em 5%, com intervalo de confiança de 95%. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Piauí (CAAE nº. 65486722.9.0000.5214).

RESULTADOS:

Do total de participantes, 58,3% (n=14) estavam na pós-menopausa, corroborando a média de idade encontrada de 57,0±14,2 anos. Metade da amostra (50%, n=12) confirmou histórico familiar de câncer de mama e 66,7% (n=16) se declararam sedentárias. Quanto aos aspectos antropométricos, a média de IMC foi de 28,6±2,6 Kg/m², compatível com sobrepeso/obesidade encontrado em 58,3% (n=14) das participantes. A média de CC foi 89,4±8,2 cm, indicando risco cardiometabólico aumentado. Os resultados da bioimpedância mostraram valores médios elevados de %GC (35,9±11,6%). Referente à avaliação do Ki-67, 50% (n=12) das mulheres apresentaram valores superiores a 15%,

mostrando maior taxa de proliferação nuclear e, consequentemente, maior agressividade tumoral. Não foi encontrada relação entre Ki-67 e os indicadores de adiposidade corporal avaliados neste estudo. Entretanto, verificou-se relação moderada e inversa entre Ki-67 e a idade das participantes (r = -0,570; p=0,004).

CONCLUSÃO:

Os resultados deste estudo sugerem que a idade está relacionada à maior proliferação nuclear e agressividade tumoral no câncer de mama, sem influência do excesso de adiposidade corporal nas mulheres avaliadas.

Palavras-chave: Antígeno Ki-67;Câncer de mama;Composição corporal.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Maior consumo de fibras totais é preditivo de sobrevida global em pacientes com câncer de pulmão.

CLARISSA AUGUSTO MARTINS[1]; SARAH CHEK KALED FERRER DE ALMEIDA[2]; JULIANA JANONI DE PINHO GRALATO[1]; ANNA JULY DA SILVA DE OLIVEIRA[2]; IMANUELY BORCHARDT[3]; JOSÉ GABRIEL SILVEIRA LATTANZI[4]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO-UFRJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO-UFRJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 3. GRUPO ONCOCLÍNICAS, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O câncer de pulmão apresenta alta mortalidade no mundo, e identificar fatores que melhoram a resposta às terapias antineoplásicas podem fornecer estratégias para promover um efeito positivo no tratamento. A microbiota intestinal influencia em aspectos relacionados ao sistema imunológico considerando que é um componente chave para a homeostase da mucosa. As fibras são amplamente metabolizadas por estas bactérias intestinais produzindo metabólitos benéficos capazes de modular o microbioma. A oferta de fibras na dieta é um fator determinante na composição e função da microbiota, tendo o potencial de exercer efeitos no sistema imunológico. O objetivo deste estudo foi analisar dados do consumo alimentar relacionado ao consumo de fibras alimentares ao diagnóstico e correlacionar com sobrevida global de pacientes com câncer de pulmão.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo prospectivo e observacional com pacientes diagnosticados com câncer de pulmão em uma unidade de tratamento de câncer no Rio de Janeiro aprovado pelo Comitê de Ética com CAEE 19918319.1.0000.5533.Os dados foram coletados na primeira consulta nutricional entre janeiro e dezembro de 2019 e consistiram na aplicação do instrumento de risco nutricional Avaliação Subjetiva Global Produzida Pelo Paciente (ASG-PPP), medidas antropométricas (peso,estatura e IMC), perda de peso e recordatório 24 horas (R24h) para estimar a média de consumo de fibras totais.Análises descritivas foram realizadas e curvas de sobrevida foram geradas pela análise de Kaplan-Meier para avaliar associação do consumo de fibras alimentares e mortalidade em 3 anos.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 50 pacientes com câncer de pulmão, 62% eram do sexo feminino,94% idosos,88% com câncer de pulmão não pequenas células, 88% diagnosticados com estágios da doença III e IV, e 64% eram tabagistas.Destes pacientes 40% estavam desnutridos e 36% apresentaram perda de peso acima de 5%. Na ASG-PPP, 76% dos pacientes classificaram-se no score B, demonstrando estarem moderadamente

desnutridos. A ingestão média diária de fibras totais consistiu em 14,85 g/dia sendo que apenas 24% dos pacientes apresentaram consumo de fibras totais acima de 19,05g/dia enquanto 76% encontram-se abaixo deste valor. Na avaliação da sobrevida global, indivíduos com consumo superior a 19g/dia houve tendência a sobrevida global maior com 38,2 versus 27,6 meses aos que apresentaram consumo inferior a este valor Log rank (p=0,051). Apesar da limitação do tamanho amostral,nossos resultados demonstram diferenças significativas que podem ser revertidas por intervenção nutricional precocemente detectada.

CONCLUSÃO

O consumo de fibras alimentares mostrou-se como um indicador de prognóstico positivo para pacientes com câncer de pulmão considerando seu potencial na modulação da microbiota e influência na resposta terapêutica. Intervenções nutricionais podem ser implementadas como estratégia, contribuindo para melhores desfechos clínicos.

Palavras-chave: Câncer de pulmão;Microbiota ;Fibras ;Consumo alimentar;Modulação.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Manual de avaliação antropométrica na prática clínica: Um guia voltado para nutricionistas e acadêmicos de nutrição

LARISSA DAVEL MIANA GOMES; LARISSA GIOVANNA SOUZA MARTINS; FERNANDO LAMARCA. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UERJ), RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO – BRASIL, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A avaliação antropométrica é um método de investigação em nutrição baseado na medição das variações físicas de alguns segmentos corporais ou, até mesmo, da composição corporal global. O Comitê de Especialistas da Organização Mundial da Saúde alerta para a necessidade de valores de referência para idosos, mas não recomenda a utilização de dados universais, por mais que seja utilizado na falta de validação de outros. O objetivo desse estudo foi produzir um manual de avaliação antropométrica do adulto e idoso voltado para a atuação na prática clínica de nutricionistas e acadêmicos de nutrição, identificando as produções científicas relacionadas à avaliação antropométrica voltadas para a população brasileira.

MÉTODOS

Trata-se de uma revisão integrativa da literatura, com elaboração de um produto técnico. Inicialmente foi criado um sumário com as principais demandas acadêmicas vivenciadas pelas autoras. Após isso, foi feita uma triagem nas bases de dados eletrônicas PubMed, Embase, Scopus, Web of Science, Lilacs e Google Scholar no dia 23 de março de 2023. Para o processo de seleção dos estudos recuperados foi utilizada a ferramenta Rayyan. Posteriormente, foi realizada uma síntese narrativa para descrever os estudos incluídos, seguido de uma análise descritiva das equações preditivas e variáveis antropométricas identificadas. Este desenho de estudo dispensa a apreciação de Comitê de Ética em Pesquisa.

RESULTADOS

Ao final da triagem foram incluídos 17 estudos para revisão e a partir de então destacados as validações e desenvolvimentos de índices e equações para a população adulta e idosa brasileira. Foi evidenciado superestimação e subestimação das equações de predição, além da possibilidade de outros pontos de corte voltados para a população brasileira em alguns casos, como o da circunferência da panturrilha. Outros achados foram identificados, como valores autorreferidos validados para determinação do IMC sem diferenças significativas e a equação da altura do joelho ter sido mais fidedigna para população masculina. A partir desses achados foi elaborado um manual de avaliação antropométrica do adulto e do idoso na prática clínica com comentários

relacionados a população brasileira, além de possuir fotos autorais explicativas que consideram as diferenças étnicas-raciais, entre sexos e de composição corporal.

CONCLUSÃO

No que tange a avaliação antropométrica, é de grande importância compreender as nuances e diversidades presentes em nosso país. A atenção às particularidades regionais, étnico-raciais e socioeconômicas é crucial para assegurar que as análises antropométricas sejam verdadeiramente eficazes, inclusivas e representativas. O produto técnico produzido visa auxiliar o dia a dia na prática clínica além de difundir um debate sobre as referências mais utilizadas mundialmente destacando as particularidades do Brasil a partir de comentários ao longo do manual pontuando a limitação do método em relação à população brasileira.

Palavras-chave: Antropometria;Brasil;Estado nutricional;Padrões de Referência;População.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Marcadores de consumo alimentar de pacientes atendidos em um ambulatório de nutrição no Sul do Brasil

LUCIA ROTA BORGES[1]; THALIA DE CARVALHO OLIVEIRA[1]; RENATA TORRES ABIB BERTACCO[1]; ANNE Y CASTRO MARQUES[1]; LARISSA AMARAL DE MATOS[1]; CRISTINA BOSSLE DE CASTILHOS[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, PELOTAS - RS - BRASIL; 2. EBSERH/UFPEL, PELOTAS - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As alterações de estilo de vida e a falta de qualidade da alimentação, associadas às condições econômicas, favorecem o desenvolvimento de inúmeras doenças. Essas doenças, conhecidas como doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), vêm crescendo exponencialmente no Brasil constituindo um dos maiores problemas de saúde pública. A etiologia e suas formas de controle estão associadas ao comportamento em relação à alimentação e ao estilo de vida. Desse modo, diante da crescente prevalência de DCNT e da influência direta da alimentação sobre as mesmas, mostram-se necessárias análises sobre as condutas alimentares dos indivíduos. Com o objetivo de avaliar a relação entre dieta e condições de saúde, diferentes métodos têm sido utilizados para mensurar o consumo alimentar, uma vez que, a alimentação saudável é um dos fatores determinantes do estado nutricional. O objetivo do estudo foi avaliar os marcadores de consumo alimentar de pacientes atendidos em um ambulatório de nutrição.

MÉTODOS

Estudo transversal, com pacientes maiores de 18 anos, atendidos pela primeira vez no ambulatório de nutrição da UFPel. Foram avaliados dados obtidos dos prontuários no período de fevereiro a setembro de 2022, sendo traçado o perfil clínico e sociodemográfico. O consumo alimentar foi avaliado por meio do questionário de marcadores de consumo alimentar do SISVAN, composto por nove questões, as quais referem-se ao consumo de alimentos no dia anterior, número de refeições que realiza por dia e realização das refeições na frente de telas. As questões do formulário contemplam marcadores de consumo alimentar construídos com base no Guia Alimentar para a População Brasileira. Cada conjunto de alimentos é relacionado tanto a uma alimentação saudável, bem como a práticas pouco recomendadas. As informações coletadas foram inseridas em um banco de dados no Excel® e após, transferidos para o programa Stata®, no qual foram realizadas as análises das variáveis. O Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina da UFPel aprovou a realização deste estudo (nº 5.383.389).

RESULTADOS

Foram avaliados 175 pacientes, a maioria mulheres (73,14%), adultos (63,43%) com diagnóstico de hipertensão (60,00%) e diabetes (44,00%). A prevalência de consumo de

alimentos saudáveis foi de 58,85%, sendo o consumo de frutas o mais elevado (64,00%). Os marcadores de consumo não saudável obtiveram prevalências superiores a 30,00%, sendo bebidas adoçadas o mais prevalente (32,57%). A respeito do hábito de realizar as refeições assistindo à TV, mexendo no celular e/ou computador, 50,29% relataram esse hábito.

CONCLUSÃO

Embora haja um consumo superior a 50% de alimentos marcadores de consumo saudável, ainda há um alto consumo dos alimentos marcadores de consumo não saudável, principalmente aqueles ricos em carboidratos simples, extremamente calóricos e de baixo valor nutricional.

Palavras-chave: COMPORTAMENTO ALIMENTAR;DOENÇAS NÃO TRANSMISSÍVEIS;INGESTÃO DE ALIMENTOS.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Marcadores do consumo alimentar de homens idosos com diabetes mellitus tipo 2 em um programa de treinamento físico

VANDERLEI CARNEIRO DA SILVA[1]; JOSELMA RODRIGUES DOS SANTOS[1]; ARIANA TITO RODRIGUES[2]; ANGÉLICA CASTILHO ALONSO[2]; ADRIANA MACHADO SALDIBA DE LIMA[2]; ALESSANDRA PRISCILA DOS REIS BELINI[2].
1. FACULDADE DE MEDICINA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE SÃO JUDAS TADEU (USJT), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A dieta é fator de risco modificável para prevenção e tratamento de doenças crônicas não transmissíveis como o Diabetes Mellitus Tipo 2 (DMT2). No entanto, há importantes desafios em programas de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) em relação à adesão de recomendações dietéticas, por exemplo entre homens idosos, cujos hábitos podem estar consolidados, resistência a mudanças, além de barreiras culturais em tarefas de seleção e preparo dos alimentos. O objetivo do estudo foi avaliar marcadores do consumo alimentar de homens idosos com DMT2 em um programa de EAN e exercícios de resistência durante 12 semanas.

MÉTODOS

Ensaio clínico randomizado triplo-cego, realizado entre 2017 e 2022, com amostra de homens idosos com DMT2 recrutados em São Paulo, Brasil. O estudo foi conduzido no Laboratório do Estudo do Movimento (LEM) no Instituto de Ortopedia e Traumatologia (IOT) do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (FMUSP) em parceria com a Universidade São Judas Tadeu (USJT). A amostra foi constituída por n=97 homens, média de 70 anos (±4), tempo de diabetes de 15 anos (±8), acompanhados em um programa de EAN para uma dieta saudável, baseada no Guia Alimentar para a população brasileira e adequação para a prática de exercícios de resistência e controle glicêmico. A dieta foi avaliada por questionário padronizado para marcadores do consumo alimentar no início e após 12 semanas. Foram avaliados o consumo do dia anterior de feijões, frutas frescas, verduras e/ou legumes, hambúrguer e embutidos, bebidas adoçadas, biscoitos salgados e biscoitos doces. Os dados foram analisados com estatísticas descritivas e teste Mc Nemmar no software Stata, versão 17. Estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da FMUSP sob protocolo n. 911.064 e registrado no ClinicalTrials.gov com o identificador NCT03792646.

RESULTADOS

A amostra foi composta de homens idosos, a maioria com ensino superior (61%), renda de 3 a 5 salários-mínimos (42%), brancos (77%), casados (77%), com duas ou mais doenças crônicas (48%), em uso de 3 ou mais medicamentos (82%), não tabagistas

(95%), consumo de bebidas alcoólicas (53%) e prática de atividade física (62%). Não houve diferenças estatisticamente significantes entre marcadores do consumo alimentar avaliados no início do estudo e após 12 semanas. Os relatos na base line e após 12 semanas foram respectivamente: consumo de feijões 58 e 57%, frutas frescas 86 e 92% e verduras ou legumes 81 e 83%. Por outro lado, houve prevalência elevada do consumo de hambúrguer e embutidos de 19,1 para 26%, biscoitos salgados 16,85 e 25% e biscoitos doces 17 e 18%, na linha base e após 12 semanas respectivamente.

CONCLUSÃO

A maioria dos participantes relatou consumo de feijões, frutas frescas e verduras ou legumes. Entretanto, o consumo de produtos ultraprocessados ainda foi bastante prevalente após as ações de EAN.

Palavras-chave: Diabetes;Envelhecimento;Dieta;Consumo Alimentar;Marcadores.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Melatonina como um suplemento nutricional promissor para o tratamento de doenças cardiovasculares

DIOVANA RASPANTE DE OLIVEIRA SOUZA[1]; RENATO MOREIRA NUNES[2]; MAYLA CARDOSO FERNANDES TOFFOLO[1]; ALINE SILVA DE AGUIAR (CNPQ PROCESSO 408774/2023-1)[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO (UFOP), OURO PRETO - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA (UFJF), JUIZ DE FORA - MG - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO FLUMINENSE (UFF), NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As doenças cardiovasculares (DCV) foram responsáveis por um terço dos óbitos no ano de 2019, sendo estas um conjunto de alterações do coração e vasos sanguíneos, como a doença arterial coronariana, infarto do miocárdio, insuficiência cardíaca e trombose venosa. A Associação Brasileira do Sono demonstrou uma relação entre insônia e sonolência diurna com comorbidades como doença cardiovascular e disfunção cognitiva.

Neste sentido, estudos recentes demonstram possível efeito benéfico do uso da melatonina exógena para proteção vascular, sendo seus mecanismos de ação ainda pouco elucidados. Por se tratar de uma recente autorização do uso da melatonina como suplemento alimentar no Brasil, a realização de estudos de evidência A são importantes para a determinação do uso da melatonina com finalidade terapêutica em brasileiros que vivem com DCV.

Diante disso, esta revisão tem o objetivo de avaliar se a suplementação de melatonina exerce efeito promissor na melhora do quadro de pacientes com DCV.

MÉTODOS

Trata-se de uma revisão narrativa realizada em janeiro de 2024 a partir de estudos originais executados com adultos e idosos, publicados em inglês e português nos últimos 5 anos. A busca foi realizada a partir das bases SciELO, Medline e Google Scholar.

RESULTADOS

Um possível efeito protetor vascular vem sendo estudado atualmente com o uso da melatonina exógena, uma vez que esta parece desempenhar atividade anti-inflamatória, antioxidante e antitrombótica. A suplementação de melatonina relaciona-se com a

redução dos níveis de catecolaminas e de citocinas inflamatórias, o que parece melhorar o perfil glicêmico e inflamatório, contribuindo para seu possível efeito cardioprotetor.

A suplementação de melatonina está relacionada à redução da pressão arterial de indivíduos hipertensos, uma vez que exerce efeito vasodilatador por prevenir a metilação da óxido nítrico sintase endotelial, favorecendo o controle da pressão arterial. Observa-se na literatura que as doses administradas em humanos variam de 1 mg a 24 mg/dia, sendo mais comum a administração de 1 a 6 mg/dia.

Por outro lado, é importante destacar que a insônia pode contribuir para alterações na síntese endógena de melatonina, o que favorece o desalinhamento do ciclo circadiano e desempenha papel importante no desenvolvimento da aterosclerose, processo inerente à evolução de diferentes DCV. Diante disso, estudos demonstram que a suplementação de melatonina pode atuar diretamente na regulação do ritmo circadiano, melhorando quadros de insônia e sonolência diurna, prevenindo à patogênese e agravo das DCV.

CONCLUSÃO

Embora os mecanismos de ação ainda não sejam bem elucidados, a administração de melatonina demonstra-se como um suplemento nutricional promissor para o tratamento de DCV, sobretudo por se tratar de uma alternativa acessível aos pacientes, uma vez que os custos para aquisição e administração do suplemento não são onerosos.

Palavras-chave: Melatonina;Qualidade do Sono;Doenças Cardiovasculares;Mediadores da Inflamação.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

MODULAÇÃO NUTRICIONAL DE INDICADORES LABORATORIAIS E NEUROPSIQUIÁTRICOS ENTRE PESSOAS COM ESQUIZOFRENIA

THASSILA RAYSSA ARRUDA DE BRITO; BEATRIZ BRAGA CONCEIÇÃO; CAMILA NUNES DE SOUSA DOS SANTOS REIS; JULIANA THEOPHILO TEIXEIRA; BEATRIZ CECÍLIA ROSALES PENA BOTELHO; FELIPE DE SOUZA CARDOSO. FACULDADE BEZERRA DE ARAÚJO(FABA), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Segundo a Organização Mundial de Saúde, a Esquizofrenia é um transtorno mental grave que afeta cerca de 23 milhões de pessoas em todo o mundo, sendo a terceira causa de perda da qualidade de vida. Sabemos que ainda existe uma lacuna científica entre Esquizofrenia e Nutrição. Em função disso, o objetivo desse trabalho foi fazer uma revisão científica da literatura e trazer reflexões para a área da Nutrição.

MÉTODOS

Revisão da literatura de ensaios clínicos, entre 2018 e 2023. As buscas foram realizadas nas seguintes bases de dados: Pubmed, SciELO, LILACS e MEDLINE. Os termos utilizados na seleção dos artigos foram: schizophrenia, nutrition, nutrients, foods, food supplements, bioactive substances, phytotherapy, herbal medicine, macronutrients e micronutrients.

RESULTADOS

Dentre os estudos, 75% indicaram ambos os gêneros e a faixa etária variou entre 16 e 75 anos. Os tratamentos considerados: vitamina D com probióticos (50.000UI/2 x 10^9 UFC), selênio com probióticos (200µg/dia; 2 x 10^9 UFC), óleo de peixe (720mg EPA e 480mg DHA) e *Withania somnifera* (250mg, 2 x por dia, na 1ª semana; 500mg, 2 x por dia, a partir da 2ª semana). Além disso, um estudo propôs tratamento com ômega 3 (2,2g PUFA) e outro Risperidona com Resveratrol (4-6mg / 6mg), entre outros tratamentos. Dentre quatro artigos, dois indicaram uma redução significativa da glicemia de jejum e um indicou que as concentrações sanguíneas aumentaram em ambos os grupos (tratado e controle), contudo o aumento foi menor no grupo tratado após receber 6 meses de aconselhamento dietético individual com alto teor de Simbióticos. De três artigos que avaliaram as concentrações sanguíneas de insulina e o índice HOMA-IR, dois indicaram redução significativa após a utilização de Vitamina D com probióticos (50.000UI/2 x 10^9UFC) e Selênio com Probióticos (200µg/dia; 2 x 10^9 UFC), por 12 semanas. Dois artigos avaliaram o índice QUICKI e indicaram melhoras significativas nesse indicador. Dentre cinco artigos que avaliaram a gravidade dos sintomas da esquizofrenia, através da Escala PANSS, quatro indicaram uma melhora significativa na pontuação geral. De cinco artigos que avaliaram os triglicerídeos, dois indicaram uma redução significativa após

tratamento com Vitamina D com probióticos (50.000UI/2 x 10^9UFC) e Óleo de Peixe (720mg EPA e 480mg DHA), por 12 semanas. Dentre três artigos que avaliaram o colesterol total e a relação colesterol total/HDL, um indicou melhora significativa em ambos os parâmetros após tratamento com Vitamina D com probióticos (50.000UI/2 x 10^9 UFC), por 12 semanas.

CONCLUSÃO

Existe um número reduzido de trabalhos científicos correlacionando a Nutrição com a melhoras do quadro clínica da Esquizofrenia. Portanto, é necessário que novos estudos clínicos sejam conduzidos, identificando as lacunas científicas, para trazerem informações mais eficazes e seguras para a prática clínica.

Palavras-chave: Esquizofrenia;Suplementos Nutricionais;Nutrição, Dieta e Alimentação.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Monitoramento da adiposidade corporal da infância à adolescência e sua relação com a proteína C reativa: dados parciais de um estudo longitudinal

MARIANA DE SANTIS FILGUEIRAS; BRUNA CLEMENTE COTA; RAFAELA MARA SILVA FONSECA; GUILHERME JOSÉ SILVA RIBEIRO; MAÍRA DOS SANTOS GARCIA; JULIANA FARIAS DE NOVAES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA, VIÇOSA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O tecido adiposo é considerado um órgão endócrino por secretar inúmeros marcadores pró-inflamatórios, como a proteína C reativa (PCR), relacionada ao risco cardiovascular. Dados epidemiológicos têm demonstrado o aumento da obesidade na população pediátrica; entretanto há a escassez de estudos que avaliaram a mudança da adiposidade corporal nesse público ao longo do tempo e o seu impacto em marcadores de inflamação subclínica. Dessa forma, o objetivo deste estudo foi monitorar a adiposidade corporal da infância à adolescência e avaliar a sua relação com a PCR.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo longitudinal com dados parciais de indivíduos de 8 a 9 anos de Viçosa, Minas Gerais, avaliados na linha de base (2015/2016) e reavaliados entre 15 e 18 anos na etapa de seguimento (2022/2023). Nas duas etapas, o percentual de gordura corporal (%GC) foi estimado pelo *Dual-energy X-ray absorptiometry* (DXA), sendo elevados os valores ≥ 20% para meninos e ≥ 25% para meninas. Foi realizada coleta de sangue dos adolescentes, com jejum de 12 horas, para a dosagem da PCR ultrassensível (PCR-us) no soro pelo método imunoturbidimetria. Valores de PCR-us > 1 mg/L foram classificados como elevados. Para avaliar a associação das mudanças do %GC ao longo do tempo com a PCR-us elevada na adolescência, foi utilizada a regressão de Poisson com variância robusta, ajustando-se por idade, sexo, renda *per capita*, tempo de tela e grau de maturação sexual, e obtendo-se os valores de razão de prevalência (RP) e seus intervalos de confiança de 95% (IC95%). O nível de significância estatística adotado foi de 5%. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (663.171/2014 e 4.982.479/2021).

RESULTADOS

Foram avaliados 228 adolescentes com tempo de acompanhamento médio de 7,6 ± 0,3 anos, idade média de 16,2 ± 0,7 anos, 53,5% (n=122) do sexo feminino e 17,5% (n=40) com PCR elevada. Da infância à adolescência, 40,4% (n=92) permaneceram com %GC elevado, 8,3% (n=19) passaram de elevado para adequado, 21% (n=48) de adequado para elevado e 30,3% (n=69) permaneceram com %GC adequado. Crianças com %GC elevado e que se tornou adequado na adolescência (RP: 2,27; IC95%: 1,13-4,56) ou com %GC que permaneceu elevado nas duas fases (RP: 2,51; IC95%: 1,46-4,31) apresentaram uma

maior prevalência de PCR elevada na adolescência. Esse resultado não foi observado para crianças com %GC adequado e que se tornou elevado na adolescência (RP: 1,66; IC95%: 0,84-3,27).

CONCLUSÃO

Independente do estado de adiposidade na adolescência, o %GC elevado na infância esteve associado a PCR aumentada na etapa de seguimento. Esse resultado sugere que o monitoramento da composição corporal e intervenções para redução da adiposidade corporal em idades precoces podem minimizar alterações dos marcadores da inflamação subclínica a longo prazo.

Palavras-chave: Adolescente;Criança;Inflamação;Obesidade;Risco cardiovascular.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Mulheres, diabetes gestacional e vulnerabilidade social: reflexões para o cuidado alimentar e nutricional

GIOVANA LIMA BRITO; MACARENA URRESTARAZU DEVINCENZI.
UNIFESP, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A diabetes gestacional é uma condição que gera o aumento do nível de glicose no sangue durante a gestação e isso pode causar complicações para mãe e bebê a curto e longo prazo. A doença acomete em torno de 18% das gestantes do Brasil e as intervenções diante a doença perpassam por questões que excedem apenas a alimentação, o que torna seu cuidado e tratamento, desafiadores. Ao considerar estas questões, este estudo tem em vista explorar a relação entre o controle da doença e o processo de cuidado em contexto de vulnerabilidade social.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo de natureza qualitativa conduzido em território de vulnerabilidade social no município de Santos, aprovado em Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE 51791921.0.0000.5505). Com apoio de trabalhadores da atenção básica em saúde, enfermeiras e agentes comunitários de saúde, houve aproximação com usuárias do serviço diagnosticadas com diabetes gestacional e pesquisa no sistema de prontuários online. Foram realizadas entrevistas semi estruturadas com 6 mulheres que foram gestantes entre 2021 e 2023, para conhecer sua realidade e histórico de saúde, até chegar à sua gestação e ao diagnóstico de diabetes e como isso impactou sua vida, as dificuldades encontradas ao longo deste processo, o que ela mudou em sua alimentação e quais orientações ela recebeu e seguiu durante o pré-natal e após o nascimento. As entrevistas foram gravadas, transcritas e analisadas por meio da identificação de categorias temáticas, que orientaram a discussão do trabalho.

RESULTADOS

As mulheres entrevistadas tinham entre 20 e 43 anos, sendo em sua maioria brancas e com baixo poder aquisitivo. Seu estado nutricional pré-gestacional era majoritariamente com obesidade e verificou-se descontrole glicêmico ao longo da gestação. Seus relatos mostraram que as orientações recebidas tem como foco a diminuição do açúcar adicionado, pão e farinhas e que essa mudança de hábitos foi desafiadora, ainda assim, a motivação para seguir as recomendações se baseou na preocupação com a saúde do bebê. Também foi pontuada a importância do acompanhamento, apoio e satisfação com atendimento na atenção básica e serviço especializado. Observou-se que nem sempre as orientações nutricionais oferecidas a elas pelos profissionais de saúde tiveram como base o conhecimento científico atualizado em torno do manejo da diabetes gestacional.

CONCLUSÃO

A diabetes é uma patologia complexa que envolve o acesso a direitos básicos e condições de vida da população, por isso é importante que os profissionais estejam atentos para essas questões durante o atendimento e tratamento desta condição, para a promoção de um cuidado integral às mulheres em situação de vulnerabilidade social. Nesse sentido é preciso que alternativas de alimentação, baseadas em conhecimentos atualizados e que considerem a realidade de vida das mulheres, sejam discutidas e implementadas nos serviços de saúde, para que o tratamento e controle da doença possa ser efetivo.

Palavras-chave: diabetes gestacional;mulheres;vulnerabilidade social.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Níveis de vitamina D em trabalhadores de turnos rotativos: deficiência e fatores associados

LUIZ ANTÔNIO ALVES DE MENEZES-JÚNIOR; SILVANA MARA LUZ TURBINO RIBEIRO; SILVIA NASCIMENTO DE FREITAS; FERNANDO LUIZ PEDROSA PIMENTA; GEORGE LUIZ LINS MACHADO-COELHO; RAIMUNDO MARQUES DO NASCIMENTO NETO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO (UFOP), OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O trabalho em turnos rotativos mostra-se relacionado com redução dos níveis de vitamina D e, consequentemente, diversos impactos negativos na saúde dos trabalhadores. Portanto, o objetivo deste estudo foi avaliar os fatores associados aos níveis de vitamina D e a prevalência da deficiência em trabalhadores de turnos rotativos.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal realizado com 1.422 trabalhadores de turnos rotativos em diferentes localidades, incluindo o Quadrilátero Ferrífero e o sul do Pará. O objetivo foi investigar os níveis de vitamina D e identificar fatores associados a esses níveis.Os participantes foram classificados como deficientes em vitamina D quando apresentaram níveis séricos de 25(OH)D inferiores a 20 ng/mL (população saudável) ou inferiores a 30 ng/mL (grupos de risco, incluindo obesidade, idade avançada, e doenças renais crônicas). Para identificar os fatores associados aos níveis de vitamina D, foi realizada uma regressão linear múltipla, tendo como variável desfecho os níveis de vitamina D (ng/mL). Foi realizada uma seleção stepwise backward, considerando variáveis com p-valor < 0.20 na análise univariada e plausibilidade biológica. As variáveis analisadas incluíram idade, escolaridade, cor da pele, tempo de turno, consumo de álcool, tabagismo, atividade física, índice de massa corporal, pressão arterial, gordura visceral e total, circunferências corporais, colesterol total e frações, e triglicerídeos.O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto. O nível de significância estatística adotado foi de 5%.

RESULTADOS

Dos 1.422 trabalhadores avaliados, 29% apresentaram deficiência de vitamina D. A maioria com idade entre 30 e 39 anos (53%), com um mínimo de 20 e máximo de 65 anos; 73% se autodeclararam não brancos; tinham até o 2º grau completo (72%); e trabalhavam em turnos há mais de 5 anos (76%). Em relação às variáveis antropométricas, clínicas e comportamentais, a maioria dos trabalhadores apresentou circunferência da cintura elevada (63%). Além disso, 39% apresentaram circunferência do pescoço elevada; 78%, dislipidemia; 49%, baixo nível de atividade física; 2%, consumo de nicotina de médio e alto risco, pelo teste de Fagerstrom; e 10%, consumo de álcool de médio e alto

risco, pelo AUDIT. As variáveis que se mostraram associadas aos níveis de vitamina D foram: cor de pele preta ou parda (β: -0,90; p=0,007), colesterol LDL (β: -0,03; p-valor<0,001), triglicerídeos (β: -0,14; p-valor<0,001), percentual de gordura corporal total (β: -0,11; p=0,008) e circunferência da cintura (β: -0,97; p=0,001).

CONCLUSÃO

Este estudo identificou uma deficiência de vitamina D em 29% dos trabalhadores de turnos rotativos. As variáveis associadas a essa deficiência incluíram cor de pele preta ou parda, níveis de colesterol LDL, triglicerídeos, percentual de gordura corporal total e a medida da circunferência da cintura.

Palavras-chave: Trabalho de turno rotativo;Vitamina D;Hipovitaminose D.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Níveis séricos de fósforo e sua correlação com parâmetros antropométricos e do consumo alimentar em pacientes com doença renal crônica em tratamento dialítico

SABRINA FIRMINO DE MELO[1]; NATALIA AGOSTINHO LIMA DOS PASSOS[2]; SARAH MENDES FABRICIO[1]; LÍVIA MARIA GOMES DE MELO[2]; GLEYCE KELLY DE ARAÚJO BEZERRA[3]; POLIANA COELHO CABRAL[3]. 1. PROGRAMA INSTITUCIONAL DE BOLSAS DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA (PIBIC/UFPE/ CNPQ), RECIFE - PE - BRASIL; 2. CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO – UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (UFPE), RECIFE - PE - BRASIL; 3. PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (UFPE), RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A hiperfosfatemia, uma complicação comum na doença renal crônica (DRC), está associada com a elevação da morbimortalidade cardiovascular. Os métodos dialíticos são pouco eficientes na remoção do fósforo, e um fator limitante é a elevada necessidade de proteína nessa modalidade de tratamento, e os alimentos com alto teor de proteína são naturalmente ricos em fósforo. Outro dado importante é que os pacientes com excesso de peso podem apresentar maior ingestão alimentar e consequentemente maior consumo de fósforo. Desse modo, o objetivo deste estudo foi avaliar a correlação dos níveis séricos de fósforo com o índice de massa corporal (IMC) e o consumo de fósforo e proteínas em pacientes em tratamento dialítico.

MÉTODOS

Estudo do tipo série de casos realizado em 2022 no serviço de nefrologia do Hospital das Clínicas da UFPE. Para diagnóstico da hiperfosfatemia foram utilizados como referência concentrações de fósforo sérico acima de 5,5mg/dL. Na avaliação antropométrica foram coletados o peso (Kg) e altura (m) para o cálculo do IMC, avaliado seguindo a classificação da Organização Mundial de Saúde (OMS, 1997). E para avaliar a ingestão de fósforo e proteínas, foram utilizados 03 recordatórios de 24 horas (REC24h) aplicados com um intervalo mínimo de três dias entre as coletas. Como valores recomendados foram utilizados os da Diretriz Braspen que são: proteína 1,2g/Kg/peso dia e fósforo $\leq$ 1000 mg/dia. Para avaliação da correlação dos níveis séricos de fósforo com o IMC e o consumo de fósforo e proteínas foi utilizado o coeficiente de Correlação de Pearson. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos do Centro de Ciências da Saúde da UFPE com o número de CAAE de 60107122.5.0000.8807.

RESULTADOS

Foram avaliados 40 pacientes, com média de idade de 54,8 ± 13,9 anos e 55,0% do sexo masculino. Foi evidenciado uma amostra de baixo nível socioeconômico com 60,0% subsistindo com uma renda familiar inferior ou igual a 1 salário mínimo. Quanto às características antropométricas, 12,5% foram classificados como baixo peso e 42,5% como portadores de excesso de peso. A frequência de hiperfosfatemia foi de 22,5%, 37,5% relataram consumo de fósforo acima do recomendado e 65,0% apresentaram um consumo baixo de proteínas. Não foi evidenciada nenhuma correlação entre os níveis séricos de fósforo, o IMC e o consumo alimentar de fósforo e proteína. No entanto, as correlações foram positivas e fortes entre o consumo de fósforo e de proteínas.

CONCLUSÃO

Nossos achados indicam que a hiperfosfatemia nos pacientes do estudo não foi elevada, podendo estar associada ao baixo consumo de proteínas. Esses dados evidenciam uma preocupação substancial nesse contexto, destacando a importância do consumo proteico adequado para esses pacientes. Desse modo, esse estudo contribui para o entendimento das complexas relações entre hiperfosfatemia, perfil antropométrico e consumo alimentar em pacientes com DRC em tratamento dialítico.

Palavras-chave: Fósforo sérico;Consumo alimentar;Antropometria;Doença renal crônica.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Nutrição na esclerose múltipla: um olhar ampliado para o comportamento alimentar

RENAN SOUTO PEREIRA; ALANE DE SOUSA NASCIMENTO ALMEIDA; ANA LUÍSA ARAÚJO BRITO; LIA GOMES CRISÓSTOMO SABÓIA; VIRNA LUISA NOGUEIRA MESQUITA BRAGA; MARIA LUISA PEREIRA DE MELO.
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ (UECE), FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Esclerose Múltipla (EM) é uma doença neurodegenerativa, crônica e autoimune, a qual acomete especialmente indivíduos jovens, com idade entre 20 e 50 anos. Trata-se de uma doença complexa, influenciando diversos aspectos da vida cotidiana, inclusive o comportamento alimentar. Aponta-se que os sintomas clínicos como fadiga, impactam as atividades de autogestão relacionadas à alimentação modificando as escolhas alimentares desses indivíduos. Porém, esse cenário de pesquisa requer mais estudos. Diante do exposto, o objetivo deste estudo foi compreender através de uma revisão narrativa da literatura, o comportamento alimentar de pessoas com EM.

MÉTODOS

Tratou-se de um estudo do tipo revisão narrativa da literatura. A busca de artigos foi realizada na base de dados *PubMed*, *Science Direct e* Biblioteca Virtual da Saúde (BVS), utilizando os seguintes Descritores em Ciências da Saúde (DeCS) e operadores booleanos: “Comportamento alimentar” OR “Comportamentos relacionados com a saúde” AND “Esclerose Múltipla”, sem intervalo de anos e sem restrição de idiomas, buscando informações sobre o comportamento alimentar de pessoas que convivem com a EM.

RESULTADOS

Foram encontrados cinco estudos que atendiam ao objetivo proposto. Todos eles foram do tipo qualitativos. Dentre os achados observados é relatado a demora no preparo das refeições e a dificuldade em realizar compras de alimentos em virtude principalmente da presença de fadiga, um dos sintomas mais comuns da EM. Devido a esse contexto, os pacientes preferem refeições mais rápidas como os *fast-foods* e alimentos ultraprocessados. Verificou-se que a presença de fadiga impacta a autonomia alimentar e sucumbe o preparo da alimentação para terceiros. Há também uma queixa das pessoas que vivem com EM em relação as refeições preparadas por familiares, pelo fato destas terem sabor diferente do habitualmente consumido, levando a recusa alimentar. Em outras

circunstâncias, postula-se que o diagnóstico da EM pode ser aterrorizante e devido a isso uma parcela dos indivíduos vivem “ao máximo cada dia”, consumindo alimentos ricos em açúcar, sódio e gorduras saturadas. Apesar das dificuldades constatadas, uma grande parte dos indivíduos com EM entendem a importância de manter um estilo de vida saudável para controlar a progressão da doença e ter uma melhor qualidade de vida. Mesmo na ausência de orientações profissionais, estes referem modificações dietéticas para beneficiar sua condição clínica.

CONCLUSÃO

Em síntese, a revisão dos artigos revelou uma interação complexa de fatores que influenciam o comportamento alimentar de pessoas com EM. Observou-se que a fadiga parece ser o principal gatilho com potencial de modificar o comportamento alimentar e impactar as escolhas alimentares desses indivíduos. Percebe-se a necessidade de estudos que tenham o intuito de avaliar o motivo das escolhas alimentares na perspectiva de melhorar a condição nutricional dessa população.

Palavras-chave: Alimentos, dieta e nutrição;;Doença crônica;;Qualidade de vida;.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Obesidade abdominal e baixo consumo alimentar de fibras em pacientes com doença renal crônica em tratamento dialítico

SARAH MENDES FABRÍCIO[1]; NATALIA AGOSTINHO LIMA DOS PASSOS[2]; SABRINA FIRMINO DE MELO[1]; GLEYCE KELLY DE ARAÚJO BEZERRA[3]; LEOPOLDINA AUGUSTA SOUZA SEQUEIRA DE ANDRADE[2]; POLIANA COELHO CABRAL[3]. 1. PROGRAMA INSTITUCIONAL DE BOLSAS DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA (PIBIC/UFPE/ CNPQ), RECIFE - PE - BRASIL; 2. CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO – UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (UFPE), RECIFE - PE - BRASIL; 3. PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (UFPE), RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade abdominal tem sido um distúrbio comum em indivíduos com doença renal crônica (DRC) em hemodiálise (HD) agravando o risco cardiovascular desses pacientes. Uma das medidas de prevenção dos eventos cardiovasculares é a adoção de uma alimentação saudável rica em fibras, o que ajudaria na perda da gordura abdominal, medida difícil nesses pacientes por conta das restrições dietéticas, principalmente de potássio e fósforo. Desse modo, o objetivo desse estudo foi avaliar a associação entre a obesidade abdominal e o baixo consumo de fibras em pacientes com DRC em HD.

MÉTODOS

Estudo do tipo série de casos, realizado com pacientes adultos em HD no serviço de nefrologia do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Pernambuco (HC/UFPE). Foram utilizados os índices circunferência da cintura (CC) e relação cintura quadril (RCQ) para identificar a frequência de obesidade abdominal. Para avaliar a ingestão de fibras, foi utilizado o Recordatórios de 24 horas (REC24h) aplicado em três momentos com um intervalo mínimo de três dias entre as coletas. O consumo de fibras foi avaliado segundo a recomendação específica para os pacientes renais crônicos (20 a 30g - KDIGO, 2013). Também foram utilizadas as recomendações para a população geral, tais como a avaliação da inadequação da ingestão de fibras utilizando como referencial a *Dietary Reference Intakes* (DRIs) (INSTITUTE... 2005) e o consumo avaliado segundo a recomendação da Organização Mundial de Saúde (WHO, 2003) que orienta o cálculo da densidade de fibras por cada 1000Kcal da dieta. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos do Centro de Ciências da Saúde da UFPE com o número de CAAE de 60107122.5.0000.8807.

RESULTADOS

Foram avaliados 40 pacientes, com 57,5% de adultos não idosos e 55,0% do sexo masculino. Foi evidenciado que 60,0% dos pacientes relataram uma renda familiar inferior ou igual a 1 salário mínimo e 52,5% apresentavam escolaridade até o ensino fundamental. A obesidade abdominal avaliada pela CC e RCQ esteve presente em 48,6% e 44,1% dos pacientes, respectivamente. No presente estudo, 46,2% dos pacientes apresentaram consumo inadequado de fibras quando avaliados pelas recomendações específicas para renais crônicos. Quando o consumo foi avaliado por recomendações gerais, verifica-se que a média de consumo foi de 13,2g ± 5,1g por 1000kcal e 50,0% dos pacientes apresentaram inadequação por esse método. Por outro lado, a análise da inadequação pela DRIS, resultou em um valor próximo a 60,0%. Na análise da associação entre a obesidade abdominal e o consumo de fibras, verifica-se que entre os pacientes com consumo adequado de fibras pelo KDIGO (2013), 29,6% apresentavam obesidade abdominal, valor que entre os que apresentavam baixo consumo de fibras foi de 66,7% (p=0,027).

CONCLUSÃO

A frequência de obesidade abdominal foi elevada e associada ao baixo consumo de fibras.

Palavras-chave: Doença renal crônica;Obesidade abdominal;Consumo alimentar;Fibra dietética.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

O efeito da suplementação proteica no estado nutricional de pacientes bariátricos

ISABELLA SAMAGAIO PEREIRA DA SILVA; NATÁLIA DE LIMA PEREIRA COELHO. UNIFESO, TERESOPOLIS - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é um dos maiores problemas de saúde pública, tornando-se crescente em todo mundo, sendo definida como o acúmulo excessivo de gordura corporal que afeta à saúde. Para o seu tratamento existem diferentes abordagens, dentre as quais se destacam a dietética, farmacológica e cirúrgica. A cirurgia bariátrica (CB) é indicada nos casos mais graves e difíceis da obesidade, levando a resultados significativos da perda de peso nos primeiros anos. Entretanto, essas cirurgias podem levar a altas deficiências nutricionais de vitaminas, minerais e proteínas. As proteínas agem como enzimas e hormônios, atuando no crescimento e renovação tecidual e produzindo energia, porém, mudanças fisiológicas e anatômicas pós cirurgia aumentam o risco de desnutrição energético-proteica. Portanto, é de extrema relevância analisar os efeitos da suplementação proteica em pacientes bariátricos. O objetivo do presente estudo foi realizar uma revisão narrativa da literatura para compreender a importância da suplementação proteica em pacientes submetidos à cirurgia bariátrica.

METODOLOGIA

As buscas foram realizadas na área da nutrição clínica abrangendo pacientes bariátricos nas seguintes bases de dados: Scientific ElectronicLibrary Online (SciELO), Medical Literature Analysis and Retrieval System Online (MEDLINE), U.S. National Library of Medicine (PUDMED), localizado na NationalInstitutes of Health (NIH). Para os descritores foram usados dados a partir das especificações e orientações estabelecidas pelas normas do Descritor em Ciências da Saúde (DeCS): “bariatric surgery”, “protein”, “supplements”, correlacionados com a conjugação “and”, no período de 2010 a 2023.

RESULTADOS

A busca bibliográfica resultou em 446 artigos, dos quais, 12 foram selecionados após triagem, por abordarem o tema ou por fazerem referência. Destes, 4 foram revisões da literatura, 2 trabalhos originais, 1 estudo prospectivo, 2 estudos transversais, 1 estudo observacional, retrospectivo e analítico e 2 ensaios clínicos randomizado.

DISCUSSÃO

Estudos apontam que a deficiência proteica atinge 13% da população bariátrica, mostrando uma relação inversamente proporcional ao uso da suplementação proteica ao estado nutricional desses indivíduos. A rápida perda ponderal que ocorre após este procedimento vem também acompanhada de perda muscular, o que pode causar

deficiências proteicas por maior catabolismo, devido principalmente, à exclusão de partes do trato gastrointestinal, causando uma absorção ineficiente.

CONCLUSÃO

Desta forma, é prudente afirmar que a suplementação proteica é uma estratégia necessária, contribuindo para a perda de peso de forma saudável e minimizando as chances de desnutrição, devendo ser avaliada de forma individualizada.

Palavras-chave: Cirurgia Bariátrica;Obesidade;Suplementação Nutricional.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

O efeito de diferentes solventes na extração de compostos antioxidantes da polpa e da farinha da cagaita

KASSANDRA DE AGUIAR VIEIRA MONTEIRO; MARIA EDUARDA SPAGNOL; KELIANE SOUSA MELO; ANIELLI SOUZA PEREIRA; CAROLINE ROBERTA FREITAS PIRES. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS (UFT), PALMAS - TO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A cagaita (*Eugenia dysenteri*ca DC) é um fruto do cerrado brasileiro que pode ser consumido *in natura* ou processado na forma de suco, geléia ou sorvete. Caracteriza-se por sua cor amarelo-esverdeada, sabor cítrico e forma arredondada, sendo composta principalmente pela polpa, que apresenta elevados teores de vitamina C, A e folatos. Além de seu valor gastronômico, possui propriedades terapêuticas como redução da resistência à insulina, atenuação da inflamação, ação laxativa, além de notável atividade antioxidante com capacidade de atenuar a produção de radicais livres. Diante disso, este trabalho teve como objetivo avaliar a atividade antioxidante da polpa e da farinha da cagaita com extração por diferentes solventes adotando o protocolo de 2,2-difenil-1-picrilhidrazil (DPPH).

MÉTODOS

As amostras de cagaita foram coletadas nos municípios de Porto Nacional e Lajeado situados no estado do Tocantins. Procedeu-se a coleta dos frutos maduros, obedecendo a mesma coloração, formato, tamanho, ausência de injúrias e podridões. Para obtenção da polpa os frutos foram cortados e as sementes foram removidas. A farinha foi obtida pela secagem da polpa a 60ºC e subsequente trituração. Os extratos foram produzidos diluindo as amostras da polpa e da farinha em água destilada; acetona 70%; etanol 80% e uma mistura de acetona 70% com metanol 50% (1:1). A avaliação da atividade antioxidante foi realizada pelo método de DPPH, conforme Rufino et al. (2007). Após duas horas de reação no escuro, a leitura das amostras foi realizada em espectrofotômetro a 515nm. A atividade antioxidante foi calculada em percentual de sequestro de radicais livres (%SRL) pela equação: $\%SRL=[(Abs_{controle} - Abs_{amostra}) \times 100]/Abs_{controle}$.

RESULTADOS

Para a farinha da cagaita observou-se que não houve diferença significativa na atividade antioxidante quando os extratos utilizados foram acetona (92,39%) e etanol 80% (93,31%). O extrato aquoso promoveu maior percentual de sequestro de radicais livres (95,28%). Os menores percentuais de sequestro de radicais livres (89,64%) foram encontrados nos extratos elaborados com a combinação dos solventes metanol e acetona. Para a polpa não foi observada diferença significativa entre a atividade antioxidante dos extratos obtidos com os solventes acetona (95,83%), etanol 80% (95,94%) e da

combinação metanol+acetona (95,47%). No entanto, menores valores médios de sequestro de radicais livres foram obtidos no extrato aquoso (88,08%).

CONCLUSÃO

Todos os extratos apresentaram elevados percentuais de sequestro de radicais livres, mostrando que a cagaita é um fruto com potencial ação antioxidante. A água extraiu mais compostos antioxidantes da farinha de cagaita, enquanto da polpa os solventes acetona, etanol e metanol+acetona promoveram maior extração desses compostos. Além disso, este estudo mostra que diferentes solventes podem influenciar na extração dos compostos antioxidantes a depender da matriz analisada.

Palavras-chave: Compostos Fitoquímicos;Antioxidantes;Eugenia Dysenterica .

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Oferta nutricional aos pacientes pediátricos com encefalopatia em terapia nutricional enteral exclusiva

BRUNA ANGELO LEMES VANICOLLI[1]; BEATRIZ POLISEL MAZZONI[1]; ADRIANA SERVILHA GANDOLFO[1]; PATRCIA ZAMBERLAN[2]. 1. INSTITUTO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE DO HCFMUSP, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. INSTITUTO DA CRIANA E DO ADOLESCENTE DO HCFMUSP, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO: Encefalopatia é um termo que engloba uma série de patologias que ocasionam prejuízos neurológicos, alterando o funcionamento ou a estrutura do cérebro. Considerada a mais frequente deficiência motora na infância, a encefalopatia crônica não progressiva (ECNP) exige avaliação e acompanhamento constantes. É comum esses pacientes apresentarem comprometimento do estado nutricional e dificuldades para atingir as necessidades nutricionais, o que pode contribuir para a perda de peso e a necessidade de um suporte nutricional. O monitoramento da oferta de nutrientes e do estado nutricional é essencial, pois visa a adequada assistência nutricional e melhoria na qualidade de vida dos pacientes. O objetivo deste trabalho foi verificar a adequação da oferta calórica, proteica e de micronutrientes da terapia nutricional enteral em crianças e adolescentes com ECNP em um hospital pediátrico terciário. **MÉTODO:** Estudo prospectivo, quantitativo, observacional e transversal, que utilizou dados de prontuário eletrônico de pacientes pediátricos com ECNP internados no ano de 2021, recebendo terapia nutricional (TNE) enteral exclusiva. Os dados foram analisados comparando a oferta calórico-proteica e de micronutrientes da dieta enteral industrializada com as respectivas necessidades nutricionais dos pacientes. Dessa forma, verificou-se a porcentagem de adequação em relação às recomendações, bem como se houve associação com o estado nutricional dos pacientes. A classificação do estado nutricional foi realizada pelo percentil da circunferência do braço (CB) segundo Frisancho. Este projeto teve aprovação do comitê de pesquisa e ética: CAAE: 51772421.4.0000.0068. **RESULTADOS:** Foram avaliados 37 pacientes, sendo 51,4% do sexo masculino, 78,4% faziam uso de dieta enteral polimérica completa normocalórica sendo 86,5% por via gastrostomia (GTM). Quanto ao estado nutricional; 48,3% apresentaram eutrofia, 20,7% subnutrição e 31% sobrepeso ou obesidade. Todos os pacientes apresentaram estatura adequada para a idade e 65,5% apresentaram peso adequado para a idade. Em relação à adequação nutricional, 56,8% dos pacientes atingiram a meta calórica e 83,8% atingiram a meta proteica. Quanto as necessidades de vitaminas e minerais, 24,3% dos pacientes atingiram as recomendações de fósforo, 54,1% de cálcio e 97,3% de vitamina D. Não foi encontrada diferença estatística entre as porcentagens de adequação de nutrientes e estado nutricional dos pacientes. **CONCLUSÃO:** As crianças e adolescentes com ECNP e TNE exclusiva apresentaram oferta nutricional inadequada quanto a calorias, proteínas, cálcio e fósforo, o que indica a necessidade de uma avaliação nutricional individualizada, a fim de garantir os nutrientes adequados para estes pacientes.

Palavras-chave: Encefalopatia crônica;Terapia nutricional;Nutrição enteral.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

O hábito de "pular refeições" reduziu HDL-c em pacientes com diabetes mellitus tipo 1

MARIA YASMIN PAZ TEIXEIRA MARTINS[1]; MARIANA PIMENTEL GOMES SOUZA[2]; NATHALIA BERNARDO MARINHO[3]; LORENA TAUSZ TAVARES RAMOS[4]; MARESSA SANTOS FERREIRA[5]; SYNARA GOMES CAVALCANTE[6].
1. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JÚLIO BANDEIRA (HUJB/EBSERH/UFCG), CAJAZEIRAS - PB - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ (UECE), FORTALEZA - CE - BRASIL; 3. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO WALTER CANTÍDIO – (HUWC/ EBSERH/UFC), FORTALEZA - CE - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ (UFC), FORTALEZA - CE - BRASIL; 5. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ (IFCE), ITAPIPOCA - CE - BRASIL; 6. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO WALTER CANTÍDIO – (HUWC/ EBSERH/UFC) - FORTALEZA, CEARÁ- BRASIL, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O autogerenciamento do diabetes mellitus tipo 1 (DM1) é um componente crucial no tratamento da condição e representa um desafio particular durante o período de transição da adolescência para adulto jovem. A terapia nutricional revela-se comprometida quando desordens do comportamento alimentar, como omissão de refeições, tornam-se presentes na rotina do paciente com DM1 sob os mais diversos propósitos, exemplo disse é a cobrança para um controle glicêmico. Apesar das implicações para a saúde e de ser um hábito cada vez mais presente, estudos sobre tais comportamentos alimentares ainda são limitados na literatura com este público. Assim, entende-se que compreender melhor os hábitos alimentares de pacientes com DM1 auxiliaria no melhor controle bioquímico destes. Diante do que foi abordado, o objetivo deste estudo foi avaliar se a omissão de refeições reflete no descontrole metabólico de pacientes com DM1.

MÉTODOS

Estudo transversal, retrospectivo, realizado no ambulatório de Endocrinologia e Diabetes de um Hospital Universitário em Fortaleza, Ceará. A amostra incluiu pacientes com diagnóstico de DM1, de ambos os sexos, com idade igual ou superior a 18 anos, atendidos entre os anos de 2018 a 2020 na instituição mencionada anteriormente. Foram coletados dados sociodemográficos, de estilo de vida, antropométricos e bioquímicos. O número de refeições diárias e a omissão de refeições foram determinados a partir do recordatório alimentar de 24 horas, coletado durante o atendimento ambulatorial. A partir deste, avaliou-se o consumo das três refeições principais (café da manhã, almoço e jantar) e das três intermediárias (lanche da manhã, lanche da tarde e ceia). Foram

padronizados intervalos de horário para as refeições. A ausência de alimentos durante essas refeições ou durante o período mencionado foi considerada como uma omissão da refeição. As análises estatísticas foram realizadas utilizando o programa estatístico JAMOVI, aplicando-se os Testes de *Shapiro-Wilk*, T de Student e Mann-Whitney. O nível de significância adotado foi de 5%. O projeto teve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade Federal do Ceará com número do Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE) 21760719.5.0000.5045 e parecer 3.625.481.

RESULTADOS

O grupo constitui-se de 58 pacientes, com idade mediana de 32 anos, IMC mediano de 24,4 Kg/m² e maioria com ausência de excesso de peso (59,6%). Entre os que omitiam os lanches, observou-se aumento da creatinina sérica (p=0,02), redução dos triglicerídeos (p=0,04) e do *HDL-c* (p=0,04). A redução do *HDL-c* também esteve presente entre aqueles que realizavam as refeições com intervalos acima de 6h (p<0,01). Também, observou-se que aqueles com maior idade realizavam refeições mais intervaladas (p=0,02).

CONCLUSÕES

Não fracionar a dieta, ou seja, o hábito de omitir as refeições pode estar associada a um menor valor de HDL-c, e triglicerídeos.

Palavras-chave: Diabetes mellitus Tipo 1;Hábitos alimentares;Metabolismo dos lipídeos;Comportamento alimentar.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

O impacto da obesidade na saúde ovariana de camundongos

THAIANE DA SILVA RIOS; SUSANA CASTELO BRANCO RAMOS NAKANDAKARI; RENAN FUDOLI LINS VIEIRA; CAMILA DE OLIVEIRA RAMOS; GIOVANA RIOS GONÇALVES; DENNYS ESPER CINTRA. UNICAMP, LIMEIRA - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é uma doença crônica, que desencadeia diversos prejuízos fisiopatológicos sistêmicos, dentre eles a resistência à insulina e hiperinsulinemia compensatória, tendo como base o processo inflamatório de baixo grau. Estas alterações podem predispor à comorbidades como a síndrome dos ovários policísticos (SOP). A SOP é a desordem que mais acomete mulheres em idade reprodutiva, caracterizada por alterações clínicas, endócrinas e metabólicas, destacando-se a oligovulação e morfologia ovariana policística. A etiologia da SOP não está totalmente esclarecida, porém o estilo de vida e a obesidade tem ação importante para sua patogênese. O objetivo deste estudo foi avaliar o impacto da obesidade induzida por dieta nos ovários de camundongos.

MÉTODOS

Foram utilizados camundongos *Swiss*, fêmeas, com 6 semanas de idade, mantidas em dieta normocalórica ou induzidas à obesidade com dieta hiperlipídica, rica em gorduras saturadas oriundas da gordura suína (35%), durante 16 semanas. Semanalmente controlou-se o peso, ingestão alimentar e ciclo estral. Ao final do período experimental foram realizados o teste de tolerância à glicose e sensibilidade à insulina, além de coletado o tecido ovariano para análises em Western blot, RT-qPCR, histologia e cromatografia gasosa. O protocolo experimental foi aprovado pela Comissão de Ética da instituição (n° 5671-1/2020 e n° 5300-1/2019).

RESULTADOS

Os animais que receberam a dieta hiperlipídica apresentaram maior consumo alimentar, ganho de peso, adiposidade e hiperinsulinemia ($P<0,05$). Além disso, os camundongos obesos apresentaram perturbação do ciclo estral, mas sem alterações significativas da morfologia ovariana entre os grupos. No que se refere aos parâmetros inflamatórios, não foram observadas diferenças significativas, tanto na expressão gênica de Tnfα, Mcp1, Nlrp3, Il1β, Il18, Caspase1 e Il10, bem como do conteúdo proteico de TNFα, pTAK, pJNK, NLRP3, ASC, IL1β e IL18. Houve aumento significativo apenas da Caspase1 clivada no grupo obeso ($P<0,01$) . Os animais obesos apresentaram alterações no perfil de ácidos graxos do tecido ovariano ($P<0,05$), com aumento dos ácidos graxos saturados ácidos heptadecanóico - C17:0 e esteárico - C18:0; ácido graxo monoinsaturado, ácido 8-eicosenóico - C20:1; e ácidos graxos poliinsaturados, ácido eicosadienóico – C20:2 e ácido eicosatrienóico – C20:3.

CONCLUSÃO

A obesidade induzida por dieta não alterou o conteúdo de marcadores inflamatórios nos ovários, ao menos em 16 semanas de consumo de dieta hiperlipídica. Entretanto, a dieta hiperlipídica provocou perturbações no ciclo estral, alterações metabólicas, como a hiperinsulinemia e aumento dos subtipos de ácidos graxos saturados heptadecanóico e esteárico, nos ovários, que são associados a apoptose das células da granulosa humana. Desta forma, a presente pesquisa trouxe resultados importantes, pois foi demonstrado achados que relacionam as alterações metabólicas provenientes da dieta com a saúde reprodutiva.

Palavras-chave: Síndrome dos ovários policísticos;Obesidade;Hiperinsulinemia;Inflamação;Nutrigenômica.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

O IMPACTO DOS TRANSTORNOS ALIMENTARES NA QUALIDADE DE VIDA DE ADOLESCENTES DO SEXO FEMININO

MARINA FIGUEIREDO FERREIRA DE SOUZA; ROSANA ANA BETTINI; LUISA FARIAS PERES NEVES; AMANDA SANTOS GAMA. UNIVERSIDADE PAULISTA, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Um dos fatores que podem ser afetados durante a fase da adolescência é a percepção da imagem corporal, que pode ser influenciada pela mídia, fatores biológicos e psicológicos, família e o desejo por um corpo perfeito. A imagem corporal pode ser definida como o modo pelo qual as pessoas figuram seus corpos em suas mentes, ou seja, compreende a percepção que o indivíduo tem do tamanho, da forma e do contorno de seu próprio corpo. A forma com a qual o indivíduo faz sua autoavaliação corporal reflete, portanto, o padrão pelo qual ele se enxerga, sendo esse construído por meio dos sentidos e pelas experiências provenientes de suas interações com o mundo a sua volta. A preocupação com o corpo, peso e a aparência pode levar a dietas e comportamentos inadequados, o que aumenta o risco de desenvolver transtornos alimentares. A nutrição adequada é crucial durante esse período de significativa demanda energética e nutricional. Não há prevalências nacionais destes distúrbios alimentares, já que somente os casos mais graves procuram tratamento, existindo uma lacuna na literatura a respeito de estudos brasileiros que tenham investigado a associação entre estes fatores em adolescentes. O objetivo deste trabalho é descrever a prevalência de transtornos de comportamento alimentar e distorção da imagem corporal entre adolescentes do sexo feminino.

MÉTODOS

Foi realizado um estudo de revisão bibliográfica no período de Fevereiro a Outubro de 2023. A coleta de dados foi realizada por meio do Google Acadêmico e Biblioteca Virtual de Saúde, utilizando descritores nutrição e distúrbios alimentares, relação nutrição e insatisfação corporal em adolescentes, alterações biológicas em adolescentes, mídia e transtornos alimentares. Foram selecionados artigos publicados de 2013 até 2023.

RESULTADOS

As ocorrências de insatisfação, distorção da imagem corporal e risco de transtornos alimentares entre as adolescentes variaram de 24,4% a 67,2%. De acordo com os autores existe uma maior probabilidade de adolescentes apresentarem insatisfação corporal e este está associado a um risco aumentado de desenvolver transtorno alimentar. Podemos observar que mesmo no estudo em que houve menor ocorrência de insatisfação corporal ou distorção de imagem corporal, ainda foram encontrados fatores de risco relevantes para apresentarem transtornos alimentares e desenvolvê-los.

CONCLUSÃO

Mediante avaliação de estudos realizados com adolescentes do sexo feminino, constata-se que ocorre distorção da imagem corporal e risco para desenvolvimento de transtorno alimentar entre adolescentes do sexo feminino.

Palavras-chave: imagem corporal;transtorno alimentar;insatisfação corporal.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Óleo de amêndoa de baru (Dipteryx alata Vog.) aumenta o número de células beta pancreáticas e melhora a sensibilidade do receptor de insulina no fígado em modelo de diabetes em rato Wistar induzido por estreptozotocina

JULIA ROSENTAL DE SOUZA CRUZ; NAIANE SILVA CARDOSO; FERNANDA BORGES DE ARAÚJO PAULA; RÔMULO DIAS NOVAES; TAINÁ STÊNICO DA COSTA; PATRICK AUGUSTO QUINTINO PINTO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL, ALFENAS - MG - BRASIL.

Júlia Rosental de Souza Cruz[1] (jrosentalcruz@hotmail.com)

Naiane Silva Cardoso

Patrick Augusto Quintino Pinto

Tainá Stênico Da Costa

Rômulo Dias Novaes

Fernanda Borges de Araújo Paula

Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL), Alfenas, Minas Gerais – Brasil

INTRODUÇÃO

Estudos recentes têm demonstrado que o ácido oleico pode potencializar a secreção do Glucagon-Like Peptide-1 (GLP-1) e consequentemente atuar na liberação de insulina. O óleo extraído da amêndoa de baru (Dipteryx alata Vog) apresenta teor de gorduras insaturadas de aproximadamente 75%-80%, incluindo o ácido oleico. Este trabalho teve como objetivo avaliar se o óleo extraído da amêndoa de baru (Dipteryx alata Vog), rico em ácido oleico, é capaz de estimular a liberação de insulina em ratos diabéticos.

MÉTODOS

A composição de ácidos graxos do óleo de baru foi analisada por cromatografia gasosa acoplada à espectrometria de massas. O modelo de diabetes foi induzido pela associação de dieta hiperlipídica e injeção de estreptozotocina em ratos Wistar machos. Os animais diabéticos foram tratados com óleo de Baru (1,5g/kg), metformina (200mg/kg) ou combinação de óleo de Baru + metformina. Marcadores bioquímicos relacionados a glicemia, perfil lipídico e hepático e função renal foram feitos. As células beta pancreáticas e os receptores de insulina no fígado foram marcados por imuno-histoquímica. O armazenamento de glicogênio hepático foi avaliado pela coloração de Ácido Periódico de Schiff (PAS). A atividade da enzima superóxido dismutase e a

peroxidação lipídica em fígado e rim também foram avaliadas. Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa Animal da Unifal sob o protocolo de número 17/2016.

RESULTADOS

A análise do perfil de ácidos graxos do óleo de baru demonstrou que o ácido oleico é o componente majoritário dentre os ácidos graxos monoinsaturados (46%), e o ácido linoleico, o ácido graxo poliinsaturado predominante (26%). O óleo de baru melhorou a tolerância à glicose e reduziu a resistência à insulina em animais diabéticos tratados com óleo de baru ($p<0,01$) e com a combinação óleo de baru + metformina ($p<0,01$). O óleo de baru + metformina aumentou significativamente a área das ilhotas de Langerhans, o número de células beta e a atividade do receptor de insulina ($p<0,01$). O armazenamento de glicogênio ($p<0,05$) também aumentou nos animais tratados com óleo de baru apenas e em associação com metformina. No entanto, nenhum impacto positivo foi observado no índice aterogênico ou no índice triglicerídeo-glicose.

CONCLUSÃO

Em resumo, o tratamento com óleo de baru aumentou significativamente o número de células beta e melhorou a atividade do receptor de insulina no fígado, principalmente quando associado à metformina. Nos grupos tratados, foi observada melhora da tolerância oral à glicose e redução glicogenólise hepática. Este estudo contribui para compreensão do papel dos ácidos graxos, principalmente o ácido oleico, no receptor de insulina e nas células beta de ratos diabéticos.

Palavras-chave: Diabetes Mellitus;Ratos Wistar;Dipteryx.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

O perfil e a percepção alimentar de gestantes cardiopatas internadas em um hospital de referência

TILIA DE SOUSA MONTEIRO; ANDRESSA GONÇALVES FERREIRA; LORENA COSTA DOS SANTOS; PAULO DE TARSO TOSCANO JUNIOR; ALDAIR DA SILVA GUTERRES. FUNDAÇÃO PÚBLICA ESTADUAL HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA (FPEHCGV), BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As doenças que mais acometem a população são as cardiovasculares, que é a principal causa de mortalidade e número de internações em todo o mundo. As comorbidades são fatores de risco que estão associadas ao desenvolvimento e ao agravo da doença. Além disso, as alterações nutricionais, que geralmente têm relação com as comorbidades, são influenciadas pelo estilo de vida. Todas as fases do curso da vida devem ser foco da atenção nutricional, no entanto cabe a identificação e priorização de fases mais vulneráveis aos agravos relacionados à alimentação e nutrição. Este trabalho tem como objetivo avaliar o perfil e percepção alimentar de gestantes com cardiopatia.

METODOLOGIA

Este estudo tem caráter descritivo, sendo desenvolvido no período de dezembro de 2023 e janeiro de 2024. A pesquisa foi realizada na clínica obstétrica na Fundação Pública Estadual Hospital de Clínicas Gaspar Vianna (FPEHCGV), referência em cardiologia no estado do Pará. Para classificação do estado nutricional utilizou-se a curva para gestantes, que leva em consideração o Índice de Massa Corporal (IMC) por idade gestacional. Através de um questionário online pelo google forms, avaliou-se a frequência e a percepção Alimentar. Este trabalho faz parte de um projeto de pesquisa sendo aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa com seres humanos da FHCGV sob parecer nº 6.510.096 e CAEE 74895823.0.0000.0016

RESULTADO

Foram avaliadas 6 grávidas, com idade média de 27,8±2,6 anos e 36±5,1 semanas de gestação. Com relação a cardiopatia mais frequente foram doença no miocárdio (66,7%) seguido de doença valvar (16,7%) e cardiopatia hipertensiva (16,7%). Acerca das comorbidades 66,7% não possuíam e 33,3% possuíam hipertensão arterial sistêmica. Com relação ao estado nutricional foi constatado que 33,3% apresentaram obesidade, 16,7% apresentaram sobrepeso, 33,3% apresentaram baixo peso e 16,7% apresentaram eutrofia. A respeito do perfil alimentar foi verificado que a base da alimentação foi arroz (83,3%), Feijão (66,7%), aves/ovos (83,3%), açaí (66,7%) e farinha de mandioca (83,3%), foi considerado baixo o consumo de alimentos ultraprocessados e processados. Sobre a percepção da forma de se alimentar, 50% afirmaram saber o que é uma

alimentação saudável, 50% afirmaram que não estavam se alimentando corretamente, 66,7% afirmaram que a forma de se alimentar interfere na gestação.

CONCLUSÃO

A alimentação e a nutrição é um elemento de humanização das práticas de saúde que deve levar em consideração a diversidade e a cultura alimentar. Neste estudo observou-se que as gestantes têm uma forte influência regional, com baixo consumo de alimentos ultraprocessados e processados. Com relação à percepção alimentar, nossa pesquisa apresentou uma média razoável acerca do conhecimento abordado. Deve-se incentivar estudos com amostras maiores para determinação da associação entre a alimentação e a gestação de grávidas cardiopatas.

Palavras-chave: Alimentação;Nutrição;Gravidez.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Orientações dietéticas no manejo do ganho de peso de mulheres com Diabetes Mellitus Gestacional (DMG): uma revisão sistemática

MARIA ELIONÊS DE OLIVEIRA ARAÚJO; PAULA LIMA GALVÃO GOMES SERPA; AMANDA MARIA LIRA DE LUCENA; IASMIM LEITE FONTES; KARLA DANIELLY DA SILVA RIBEIRO RODRIGUES. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE (UFRN), NATAL - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Diabetes Mellitus Gestacional (DMG) é a alteração metabólica mais presente na gestação, e pode desencadear vários desfechos adversos na díade mãe-filho, incluindo o maior ganho de peso gestacional. Como a terapia nutricional é parte do tratamento basilar e objetiva adequar a glicemia aos padrões recomendáveis, reduzindo os riscos de complicações, o objetivo deste trabalho foi avaliar na literatura o tipo de dieta associada ao manejo do ganho de peso de gestantes com DMG.

MÉTODOS

Este estudo é um recorte de uma revisão sistemática realizada mediante as diretrizes da Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-analyses (PRISMA) e registrada no International Prospective Register of Systematic Reviews (PROSPERO) (CRD42023432322). As bases de dados utilizadas foram PubMed/Medline, Web of Science, Scopus e Embase, utilizando a estrutura PEOS: População (P) - mulheres com DMG; Exposição (E) - dieta; Desfecho (O) - ganho de peso gestacional; Tipos de Estudos (S) - Observacionais. As etapas de seleção, análise e extração de dados foram realizadas por três revisores e um quarto revisor solucionou as divergências. Estes foram selecionados através da plataforma Rayyan e a extração de dados feita com formulário padronizado no Excel. Para avaliar a qualidade metodológica foi usada a Escala de Newcastle-Ottawa (NOS) e a ferramenta do Joanna Briggs Institute (JBI).

RESULTADOS

Foram incluídos seis (6) de 724 artigos identificados. 66,6% (4/6) dos estudos apresentaram orientações dietéticas baseadas no requerimento energético, considerando 25 kcal/kg para sobrepeso/obesidade e 30 a 35 kcal/kg para eutrofia; e na distribuição de macronutrientes, apresentando uma variação de 40% a 45% nos carboidratos, proteínas de 20% a 25% e lipídeos de 30% a 35%. Entre as orientações, verificou-se a adoção do fracionamento da dieta. Apenas um estudo (16,6%) referiu utilizar o aconselhamento dietético. Estudos com mulheres com dieta orientada com distribuição de macronutrientes e fracionamento das refeições tiveram menor ganho de peso gestacional (4/6). A avaliação da qualidade metodológica apontou média de alta qualidade (NOS) e qualidade moderada (JBI).

CONCLUSÃO

Apesar da escassez de dados na literatura quanto às orientações dietéticas no manejo do peso de mulheres com DMG, a maioria dos estudos considerou orientações voltadas ao consumo de energia e macronutrientes associada ao fracionamento da dieta, e apenas um abordou o aconselhamento dietético, sendo necessário o desenvolvimento de estudos que contemplem o impacto do padrão alimentar para avaliar suas repercussões nos desfechos de peso.

Palavras-chave: Gravidez;Saúde Materna;Terapia Nutricional;Cuidado Pré-Natal.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Ortorexia em estudantes de nutrição: uma comparação entre os períodos inicial e final do curso

BIANCA APOLINARIO DE OLIVEIRA MARCHI; ALDEN DOS SANTOS NEVES; MARGARETH LOPES GALVÃO SARON; ELTON BICALHO DE SOUZA.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA (UNIFOA), VOLTA REDONDA - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A ortorexia é caracterizada pela fixação na saúde alimentar que pode ser considerado como um transtorno psicológico que resulta em carência de nutrientes essenciais, desnutrição, anemias, entre outros agravos nutricionais. Diversas pesquisas apontam que um dos grupos mais acometido por este problema é justamente aquele que irá cuidar ou que já cuidam da saúde de outras pessoas, ou seja, discentes e profissionais da área da saúde, em especial a Nutrição. O presente estudo teve como objetivo avaliar a prevalência de ortorexia em um curso Nutrição, verificando se existe diferença entre os períodos inicial e final do curso.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado com estudantes de Nutrição de um centro universitário particular localizado no Rio de Janeiro. Foram incluídos no estudo estudantes de ambos os sexos, regularmente matriculados nos 1º e 8º períodos do curso, que possuíssem 18 anos ou mais e que estivessem presentes no dia da entrevista e consentiram formalmente a participação por meio da assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido (CAAE nº 04415818.3.0000.5237). Os participantes responderam a um questionário sociodemográfico criado com o intuito de traçar o perfil da amostra, e para investigar a prevalência de ortorexia foi aplicado o ORTO-15 versão validada para o português, e assumindo valores < 35 pontos como maior sensibilidade para a detecção de risco de ortorexia. As resultados foram estratificados por sexo e período, e para verificar possíveis efeitos foi adotado nível de significância de $p < 0,05$.

RESULTADOS

Foram avaliados na pesquisa 32 estudantes, sendo 15 (46,9%) concluintes e 17 (53,1%) iniciantes. A média de idade foi 23,1 + 5,27 anos (18 - 40 anos). A maioria dos participantes era composta de mulheres (71,9%) e solteira (84,4%), com distribuição uniforme entre pessoas que trabalham e estudam e apenas estudam (50% para ambos), metade declarou renda familiar entre 1 a 3 salários mínimos (50%) e se declarou branca (50%). foi encontrado risco para ortorexia em vinte participantes (62,5%), sendo quatorze mulheres e seis homens, dentre eles doze iniciantes e oito concluintes, não sendo encontradas diferenças entre risco e sexo ($x^2 = 0,09$; $p = 0,761$) e período do curso ($x^2 = 1,01$; $p = 0,314$). Ressalta-se que foi encontrada correlação da questão “quando você vai

a um mercado de alimentos, se sente confuso a respeito do que deve comprar?" com a situação no curso, onde a maiora dos alunos iniciantes respondeu muitas vezes ou algumas vezes ($x^2 = 11,2$; $p = 0,001$).

CONCLUSÃO

Os resultados destacam uma porcentagem elevada de estudantes de nutrição com risco para desenvolver ortorexia. Isso sugere que a formação acadêmica e o sentimento de que a escolha pela carreira profissional podem influenciar diretamente na maneira de como os estudantes encaram e praticam a alimentaçao saudável, o que infelizmente pode reverberar futuramente nas condutas profissionais.

Palavras-chave: Ortorexia nervosa;Alimentação;Transtorno da Evitação.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Os efeitos do jejum intermitente para o controle da resistência à insulina: uma revisão de literatura.

ROSANGELA BRAGANÇA DE PINA; NATÁLIA DE LIMA PEREIRA COELHO.
UNIFESO, TERESOPOLIS - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A resistência à insulina (RI) é uma condição caracterizada pela diminuição da sensibilidade dos tecidos corporais à insulina, resultando em complicações como hiperinsulinemia, redução da tolerância à glicose e o eventual desenvolvimento do Diabetes *Mellitus* tipo 2. A obesidade e o sobrepeso são fatores de risco bem estabelecidos associados à RI. Recentemente, o Jejum Intermitente (JI), uma estratégia dietética que intercala períodos de jejum com períodos de alimentação, tem ganhado destaque como uma possível abordagem terapêutica para tratar a RI.Portanto, este trabalho visa realizar, através de revisão de literatura, os efeitos do jejum intermitente para o controle da resistência à insulina.

MÉTODOS

Realizou-se uma revisão narrativa da literatura, com seleção de publicações originais e de revisão. Foram selecionados artigos disponíveis em bases de dados informatizadas para publicações: Scientific Electronic Library Online (SciELO), U. S. National Library of Medicine (NLM) Pubmed, além de Revistas Médicas, datados nos últimos vinte e três anos, nos idiomas português e inglês, texto completo, disponível e gratuito. Foram incluídos estudos clínicos, ensaios randomizados controlados e revisões sistemáticas que investigaram os impactos do JI sobre parâmetros relacionados à RI, como níveis glicêmicos, resposta à insulina e função das células beta pancreáticas. Assim, ao todo 31 artigos foram selecionados para esta revisão de literatura.

RESULTADOS

A maioria dos protocolos de Jejum Intermitente pode ser classificado em três das categorias mais amplamente utilizadas: jejum de dia alternado, jejum de dia inteiro e restrição de tempo na alimentação. Pode-se entender que o jejum intermitente é considerado importante no controle da resistência à insulina por várias razões, dentre elas: regulação dos níveis glicemicos, melhora da sensibilidade à insulina, aumento da oxidação de gorduras, estímulo à autofagia e reparo celular, redução do estresse oxidativo;

CONCLUSÃO

Com base na análise da literatura disponível, o Jejum Intermitente emerge como uma estratégia promissora no controle da resistência à insulina, especialmente em contextos

de excesso de peso e obesidade. No entanto, é fundamental destacar que o JI não é apropriado para todos os indivíduos, e a orientação de profissionais de saúde é crucial antes de sua adoção. Além disso, mais pesquisas são necessárias para compreender completamente os mecanismos subjacentes e determinar as melhores práticas de implementação do JI como parte de um plano de tratamento para a resistência à insulina.

Palavras-chave: Resistência à insulina;Jejum Intermitente;Obesidade.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Os impactos dos alimentos ultraprocessados na saúde de indivíduos com diabetes mellitus tipo 2: uma revisão de literatura

VITOR GASPIO FREIRE CARMO LIMA[1]; SAMUEL WANDERLEY[1]; VITÓRIA DE SOUSA ALMEIDA[1]; MARCELA PEREIRA VILA[1]; LUCAS RUAN SOARES DA SILVA[1]; ANA JÚLIA FELIPE CARMELO AGUIAR[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS (UFT), PALMAS - TO - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE (UFRN), NATAL - BRUNEI.

INTRODUÇÃO:

Alimentos ultraprocessados (AUP) são feitos por substâncias extraídas de alimentos e compostos sintetizados em laboratório. Exemplos deste grupo incluem sorvetes, refrigerantes e produtos panificados. Além disso, o crescente aumento no consumo de AUP nas últimas décadas representa um desafio para a saúde pública, especialmente para indivíduos com diabetes melito tipo 2 (DM2), um distúrbio metabólico crônico marcado por resistência à insulina e níveis elevados de glicose, os quais geram diversas implicações para a saúde. Em 2017, aproximadamente 462 milhões de pessoas possuíam DM2, podendo chegar a 700 milhões até 2045, caso não sejam adotados métodos de prevenção. O impacto dos AUP na gestão da DM2 é uma área de pesquisa essencial, dada a sua influência no agravamento da doença e nas complicações associadas. O objetivo deste resumo é investigar o impacto do consumo de AUP na saúde de indivíduos com DM2, visando identificar estratégias para promover uma alimentação mais saudável e adequada nessa população.

MÉTODOS:

Foi feita uma revisão da literatura em diferentes bases de dados, sendo elas, Pubmed, Biblioteca Virtual em Saúde – BVS, Scientific Electronic Library Online – Scielo e ScienceDirect. Foram combinados os descritores “Processados”, “Diabetes Mellitus tipo 2”, ‘’Alimentação’’ *AND* ‘’Manejo’’. Entraram na revisão os estudos publicados nos últimos cinco anos que estavam disponíveis integralmente, escritos nos idiomas inglês e português. Foram excluídos artigos de cartas, editoriais e comentários.

RESULTADOS:

Os estudos selecionados mostram que o consumo de AUP pelos indivíduos com DM2 pode agravar o controle glicêmico devido à alta carga glicêmica e ao impacto na saciedade, o que aumenta o risco de complicações e problemas de saúde a longo prazo. Além disso, pessoas que possuem DM2 há mais de 10 anos apresentam uma maior probabilidade de consumir AUP. Outrossim, devido ao alto teor de açúcares simples, gorduras saturadas e aditivos alimentares, esses alimentos podem causar variações nos níveis glicêmicos. Há uma conexão entre o consumo de AUP por indivíduos diabéticos e um aumento no risco de declínio da função renal, desenvolvimento de Doença Renal

Crônica e problemas hepáticos, como esteatose. Aderir a diferentes padrões alimentares, como baixo teor de carboidratos, baixo índice glicêmico e dieta mediterrânea pode ser eficaz no controle glicêmico e atenua os efeitos adversos nesses indivíduos.

CONCLUSÕES:

O consumo de AUP desregula os níveis de glicose no sangue, dificultando o controle glicêmico em indivíduos com DM2. Por isso, é importante incentivar hábitos alimentares saudáveis e evitar o consumo de AUP. Assim, essa pesquisa contribui para uma melhor compreensão dos impactos desses alimentos para com os diabéticos e ressalta a necessidade iminente de iniciativas preventivas e educativas no campo da saúde pública.

Palavras-chave: Alimentação;Manejo;Ultraprocessados;Diabetes Mellitus tipo 2.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Ostomia de eliminação em crianças: impacto nutricional e social

LARISSA LOPES DA SILVA; MARIA LUIZA BERNER; MARIA CAMILA BUARRAJ GOMES; MONIZE COCETTI; REGINA ESTEVES JORDÃO.
PONTIFICIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE CAMPINAS (PUC CAMPINAS), CAMPINAS - SP - BRASIL.

Ostomia de eliminação em crianças: impacto nutricional e social

INTRODUÇÃO

A ostomia é o processo cirúrgico de criação de uma abertura para exteriorização de um órgão, podendo ser respiração, alimentação, urinária ou eliminação. A infância apresenta condições que levam a necessidade de uma ostomia, como condições congênitas, malformações anorretais, doença de *Hirschsprung*, perfuração intestinal ou doença inflamatória intestinal. Após esse procedimento a vida da criança irá se transformar de forma permanente ou temporária, englobando mudanças no âmbito nutricional e social. O objetivo deste trabalho foi analisar o impacto nutricional e social da estomia de eliminação em crianças com idades entre 06 e 12 anos, com o propósito final de fornecer orientações para o grupo de crianças em questão e para profissionais.

MÉTODOS

A presente pesquisa trata-se de uma revisão bibliográfica. Foram utilizadas as bases de dados Sistema Online de Busca e Análise de Literatura Médica, Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde, *Scientific Electronic Library Online*, *United States National Library of Medicine*, *Virtual Health Library*. Os descritores utilizados foram Estomia, Criança, Colostomia, Ileostomia, Inclusão Social, Estado Nutricional e os mesmos em inglês. Os critérios para inclusão foram a data de publicação inferior ou igual a 19 anos, leitura do resumo que se enquadrasse ao tema, os critérios de exclusão foram documentos com publicação maior que 19 anos, estudos em animais, estudos com estomias que não são de eliminação.

RESULTADOS

As principais complicações decorrentes da ileostomia e colostomia são a má localização na parede abdominal, retração, necrose, estenose, prolapso, fístula, abscesso, hemorragia, desidratação e hérnia. Pacientes com ileostomia podem desenvolver deficiência de vitaminas e B12, enquanto os com colostomia podem desenvolver má absorção de proteínas e, com o uso medicamentoso pode haver a deficiência de cálcio, potássio e zinco, observou-se que não existem referências que esclareçam as necessidades nutricionais para crianças com estomias de eliminação. Considerando a escassez informativa presente na literatura foram propostos materiais que auxiliem a alimentação

desde o PO até o dia a dia visando auxiliar e incentivar os cuidados com o coletor e com o estilo de vida.

CONCLUSÃO

Conclui-se ao final do estudo que estomia de eliminação em crianças é um assunto escasso, principalmente na escolha alimentar, nutrientes fundamentais e cuidados necessários. As informações indicam que crianças com estomias de eliminação têm tendência a apresentar deficiências nutricionais. Nota-se a importância de expansão de estudos, incluindo aqueles com o uso de parâmetros estabelecidos para análise nutricional da população infantil brasileira.

Palavras-chave: Estomia;Criança;Colostomia;Inclusão Social;Estado Nutricional.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Parâmetros de adiposidade e sua relação com biomarcadores do metabolismo do cortisol em mulheres com obesidade

ANA RAQUEL SOARES DE OLIVEIRA[1]; JENNIFER BEATRIZ SILVA MORAIS[2]; KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ[1]; BRUNA EMANUELE PEREIRA CARDOSO[2]; THALINE MILANY DA SILVA DIAS[2]; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, PICOS - PI - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A disfunção do tecido adiposo é caracterizada pela hipertrofia de adipócitos, diminuição da angiogênese, ocorrência de hipóxia local, formação de fibrose, inflamação crônica de baixo grau e estresse oxidativo. A literatura tem demonstrado a relevância da desregulação do eixo hipotalâmico pituitário-adrenal na presença da disfunção do tecido adiposo como fator contribuinte para acentuar a síntese e a secreção de cortisol, o que consequentemente favorece o aumento do risco de desordens metabólicas associadas à obesidade. Esse estudo tem como objetivo avaliar a relação entre parâmetros de adiposidade e biomarcadores do metabolismo do cortisol em mulheres com obesidade.

MÉTODOS

Estudo observacional, analítico do tipo caso-controle, envolvendo 174 mulheres que foram distribuídas em grupo de mulheres com obesidade (n=80) e grupo controle (n=94). As concentrações séricas de cortisol foram determinadas por meio do método de quimioluminescência, tendo como padrão de referência os valores de 6,70 a 22,60 µg/dL para o período da manhã. As concentrações urinárias de cortisol foram analisadas em amostras de urina de 24 horas por cromatografia líquida de diluição de isótopos, sendo adotados os seguintes valores de referência: 3,0 a 43,0 µg /24h. Foram aferidos peso, altura, circunferência da cintura e do quadril. O índice de massa corpórea (IMC) e a relação cintura/quadril foram calculados. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Piauí, segundo parecer de nº 2.014.100. Os dados foram analisados utilizando o *software SPSS for Windows 20.0.*

RESULTADOS

As mulheres com obesidade apresentaram valores superiores de circunferência da cintura e do quadril, IMC e relação cintura/quadril em comparação ao grupo controle ($p<0,001$). O grupo com obesidade apresentou valores elevados de cortisol sérico (16,52 ± 9,22 μg/dL) e urinário (22,52 ± 14,22 μg/24h), quando comparados com o grupo controle ($p<0,001$). A análise de correlação linear simples entre os parâmetros de adiposidade e os biomarcadores do metabolismo do cortisol avaliados revelaram correlação positiva significativa ($p<0,001$).

CONCLUSÃO

As mulheres com obesidade avaliadas nesse estudo apresentam excesso de adiposidade corporal e concentrações séricas e urinárias elevadas de cortisol. A partir dos dados desse estudo, pode-se inferir que a correlação positiva entre os parâmetros de adiposidade e biomarcadores do cortisol sugerem a influência da disfunção do tecido adiposo, em situação de excesso de adiposidade, sobre a manifestação de alterações no metabolismo do cortisol.

Palavras-chave: Adiposidade;Cortisol;Obesidade.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Percepção da redução de força e performance em idosos na admissão hospitalar

GABRIELA DE LEMOS ULIANO[1]; EDUARDA DALLMANN LOPES PEREIRA[2]; SILVANA PAIVA ORLANDI[2]; RENATA TORRES ABIB BERTACCO[2]. 1. HOSPITAL ESCOLA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS (HE/UFPEL)/EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES (EBSERH), PELOTAS - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, PELOTAS - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A sarcopenia primária é uma síndrome muscular esquelética progressiva relacionada ao envelhecimento, caracterizada pela perda de força e de massa muscular, podendo ser acompanhada de baixo desempenho físico. A sarcopenia se associa a desfechos adversos, como perda de funcionalidade, quedas, fraturas, hospitalização e mortalidade. A identificação precoce dessa condição é essencial uma vez que alguns desses desfechos podem ser prevenidos. Recentemente, questionários têm sido propostos como triagem para identificar pacientes em risco de sarcopenia. Dentre estes, o SARC-F é uma ferramenta prática, não invasiva e de baixo custo, podendo ser utilizado mesmo em pacientes hospitalizados. O objetivo desse trabalho foi descrever a prevalência de redução de força e performance relatadas por pacientes idosos na admissão hospitalar.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado em um hospital público, com pacientes com idade ≥60 anos que internaram nas unidades clínicas e atenderam aos critérios de inclusão, durante maio e dezembro de 2022. Como critério de exclusão considerou-se tempo de hospitalização superior a 72 horas, pacientes em estado grave, setores de isolamento, cuidados de fim de vida, com amputação dos membros inferiores ou incapacidade cognitiva para responder ao questionário. O questionário SARC-F envolve cinco perguntas acerca da percepção do paciente sobre sua limitação em força, habilidade para caminhar, levantar de uma cadeira, subir escadas e histórico de quedas. O protocolo de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 50365621.0.0000.5316), sendo o projeto original intitulado "Alterações da força muscular, massa muscular e performance durante a internação hospitalar e sua relação com os desfechos clínicos em pacientes adultos e idosos de um hospital público de Pelotas, RS". Os dados foram analisados no STATA versão 12 e descritos em frequência absoluta e relativa. O trabalho contou com apoio do HE/UFPEL/EBSERH.

RESULTADOS

Foram avaliados 134 pacientes, sendo 50,8% do sexo feminino. Ao analisar as respostas do questionário, observou-se que 4 em cada 10 idosos hospitalizados identificaram

alguma diminuição de força e performance no momento da admissão hospitalar. Além disso, 41% apresentaram 1 ou mais quedas no último ano.

CONCLUSÃO

Perante os resultados encontrados, enfatiza-se a importância da preservação da força muscular nos pacientes idosos, através de intervenções nutricionais associadas a exercícios físicos, prevenindo desfechos clínicos adversos.

Palavras-chave: Triagem;SARC-F;Sarcopenia;Paciente.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

PERCEPÇÃO E (IN)SATISFAÇÃO CORPORAL DE MULHERES NO PÓS OPERATÓRIO TARDIO DE CIRURGIA BARIÁTRICA

ISABELA SANTANA LIMA[1]; KELLY CRISTINA MACEDO[1]; MARIANA SCHOWANTZ BEIA[1]; NATÁLIA LUCIANE AMORIN[2]; ELINTON ADAMI CHAIM[2]; LIANE MURARI ROCHA[1]. 1. FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE, UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS (UFGD), DOURADOS - MS - BRASIL; 2. FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS, UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS (UNICAMP), CAMPINAS - SP - BRASIL.

Introdução. Após a cirurgia bariátrica ocorre uma redução significativa do peso corporal. Entretanto, a imagem corporal, por ser um construto multidimensional que envolve aspectos cognitivos e culturais além dos fisiológicos, pode não acompanhar a mudança de peso. **Objetivo**. Investigar a percepção e a (in)satisfação corporal de mulheres pós-operatório (pós-op) tardio da cirurgia bariátrica. **Métodos**. Estudo transversal realizado com mulheres adultas no pós-op tardio (> 24 meses) de gastroplastia em Y de Roux (By-pass Gástrico), acompanhadas no Ambulatório de Cirurgia Bariátrica do Hospital das Clínicas da Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE 30959614.9.0000.5404). Foi realizada investigação socioeconômica e avaliação antropométrica pela aferição de peso e altura, na sequência foi calculado o Índice de Massa Corporal (IMC). Foi utilizada a Escala de Silhuetas proposta por Kakeshita e colaboradores para avaliar a percepção e a (in)satisfação corporal. Cálculo da (in)satisfação corporal: IMC percebido – ICM desejado. Cálculo da percepção corporal: IMC percebido – IMC atual. As análises estatísticas foram realizadas no programa SPSS versão 20. A normalidade foi avaliada pelo teste Kolmogorov-Smirnov. Para dados com distribuição normal foi utilizado Teste t-Student e para dados sem distribuição normal o teste Mann-Whitney. As variáveis categóricas foram avaliadas pelo teste Exato de Fisher. O nível de significância adotado foi de 5%. **Resultados**. Participaram do estudo 39 mulheres distribuídas nos grupos: cirurgia entre 24 e 48 meses (n=24) e cirurgia há mais de 48 meses (n=15). As médias de idade foram 39,4±7,2 e 41,7±8,2 anos (p=0,399), e a média de IMC atual foi 25,5±3,9 e 28,7±4,1 kg/m2 (p=0,021), respectivamente. O tempo médio de pós-op no grupo < 48 meses foi 29,5±4,9 meses e do grupo > 48 meses foi 70,0±25,4 meses. Não houve diferença para a renda, a maioria das mulheres de ambos os grupos possuía renda entre 1 e 5 salários mínimos (< 48 meses 95,8% vs. > 48 meses 80%; p=0,242). Não houve diferença no IMC inicial (< 48 meses 46,4±5,4 kg/m2 vs. > 48 meses 46,5±7,8 kg/m2; p=0,616) e no total de peso perdido após a cirurgia (< 48 meses 54,9±14,7 vs. > 48 meses 48,9±23,2; p=0,415). As mulheres do grupo > 48 meses se demonstraram mais insatisfeitas com os seus corpos, pelo excesso de peso (10,2±6,4 vs. < 48 meses 4,5±7,5; p=0,019). As mulheres do grupo > 48 meses também apresentaram mais superestimação do tamanho corporal (4,6±5,6 vs. < 48 meses 0,5±6,7; p=0,047). **Conclusão**. Apesar da grande perda de peso corporal, as mulheres com maior tempo de pós operatório apresentaram maior insatisfação com os seus corpos e mais distorção da imagem pela superestimação do tamanho corporal. Esses

dados reforçam a importância do acompanhamento multidisciplinar a longo prazo, incluindo profissionais da área de psicologia.

Palavras-chave: Obesidade; ;Cirurgia bariátrica;;Imagem corporal; .

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Perfil antropométrico de pacientes com doença renal crônica em hemodiálise de uma clínica do Vale do Submédio São Francisco

ANDREA MARQUES SOTERO; THAINÁ OLIVEIRA DOS SANTOS; ALANA MILLENA LOPES SAMPAIO; THAÍS NUNES ALVES REIS; MARIANNA CAMPOS MORORÓ DE MENEZES; MATHEUS SOBRAL SILVEIRA.
UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO, PETROLINA - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As Doenças Renais Crônicas (DRC) são identificadas como alterações heterogêneas que afetam a estrutura e a função dos rins, com etiologia e fatores de risco diversos. Além disso, é uma patologia de curso prolongado, que pode parecer branda, mas frequentemente se agrava e, na maioria dos casos, não apresenta sintomas. Em grande parte das vezes, a progressão dessa enfermidade ocorre sem sintomas, o que leva a um diagnóstico tardio, sendo necessário um tratamento imediato mais efetivo, a realização da hemodiálise. No Brasil, o número estimado de pacientes em diálise no ano de 2020 foi de 144.779, sendo 92,6% submetidos à hemodiálise (HD). Estes pacientes, em média, ficam em tratamento por 3 anos, chegando a 22 anos em HD. A mortalidade da população com DRC em HD é elevada e a desnutrição energético-proteica (DEP) destaca-se como uma das consequências mais comuns. É importante se estudar o perfil antropométrico, a fim de impulsionar a realização de intervenções mais eficazes para melhoria da qualidade de vida. Portanto, o objetivo deste estudo foi descrever o perfil antropométrico de pacientes com DRC em hemodiálise.

MÉTODOS

Estudo de corte transversal desenvolvido com pacientes com DRC que compareceram na Clínica dos Rins, localizado na cidade de Petrolina-PE, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o parecer número CAAE 58360616.6.0000.5207. Após assinatura do TCLE, os pacientes foram pesados e medidos, Prega Cutânea Tricipital (PCT), Circunferência do Braço (CB) e Músculo Adutor do Polegar (MAP). Posteriormente, realizou-se a adequação de Circunferência Muscular do Braço (CMB), a classificação do estado nutricional pelo Índice de Massa Corpórea (IMC) adotando os pontos de corte da Organização Mundial da Saúde, e para MAP, foi utilizado o ponto de corte < 13 mm como presença de depleção.

RESULTADOS

Amostra foi composta por 10 adultos com idade média de 39,6 anos (DP ± 10,6), sendo 60% do sexo feminino. O IMC atual médio foi de 21,9 Kg/m2 (± 2,78), a desnutrição esteve presente em 20% (n=2) dos pacientes e 80% estavam eutróficos. O tecido adiposo inferido pela PCT demonstrou depleção leve em 40% dos pacientes. O tecido muscular foi verificado pelo percentual de adequação do CMB e MAP, sendo a depleção presente

em 40% dos pacientes pela CMB. O MAP médio foi de 7,9 cm (± 3), demonstrando depleção em 90% dos pacientes (n=9).

CONCLUSÃO

Verificou-se maior frequência de pacientes eutróficos. Entrato, nota-se também uma frequência aumentada de depleção muscular pelo MAP, apontando a necessidade de maior investigação e intervenção nutricional em pacientes com DRC, visando à melhora na qualidade de vida desses pacientes.

Palavras-chave: Nefropatias;Antropometria;Desnutrição energético-proteica;Diálise.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

PERFIL ANTROPOMÉTRICO E ASSOCIAÇÃO COM A TRIAGEM NUTRICIONAL – NRS DE PACIENTES ADMITIDOS NA EMERGENCIA DE UM HOSPITAL DE DOENCAS INFECCIOSAS

ANA LUIZA DE REZENDE FERREIRA MENDES[1]; ALANA OLIVEIRA DA SILVA[2]; JOÃO PEDRO SOARES ROCHA[2]; LARISSA MOREIRA GADELHA[3]; NADIA MARTINS DA SILVA[4]; DANILO SILVA ALVES[2]. 1. HOSPITAL SÃO JOSE DE DOENÇAS INFECCIOSAS, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL; 3. UNIVERSIDADEESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL; 4. HOSPITAL SÃO JOSÉ DE DOENÇAS INFECCIOSAS, FORTALEZA - CE - BRASIL.

Introdução: A identificação precoce do perfil antropométrico associado a triagem nutricional possibilita o conhecimento do estado nutricional e o planejamento de uma terapia nutricional adequada podendo reduzir o número e a gravidade das complicações e acelerar a sua recuperação. Os ambientes hospitalares promovem a desnutrição através da redução da ingestão alimentar. À medida que o tempo de internação vai aumentando, muitos pacientes sofrem com a inapetência dificultando o aporte adequado das necessidades nutricionais que já se encontram com uma elevada demanda metabólica devido a doença. Objetivo: Identificar o perfil antropométrico e a associação com a triagem nutricional de pacientes admitidos na emergência de um hospital de doenças infecciosas. Metodologia: Trata-se de uma pesquisa quantitativa, observacional e retrospectiva, realizada no período de janeiro a março de 2023, em um hospital de referência em doenças infecciosas. A amostra final foi composta por 207 pacientes, adultos com diagnóstico confirmado de diferentes patologias. Foram coletados dados de identificação, e verificou-se algumas medidas antropométricas como peso, altura e circunferência do braço, bem como o estado nutricional de acordo com a triagem nutricional NRS (2002). As análises foram realizadas utilizando o software *Statistical Package for the Social Sciences* (SPSS) versão 22.0, adotando a significância de 5% ($p<0,05$). O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa sob o número de parecer 3.499.131, CAAE: 75609623. 7. 0000. 5044. Resultados: A idade média dos pacientes foi de 40,6 anos ± 10,40 anos. De acordo com os dados, dos 88 (67,7%) dos pacientes do sexo masculino, 59 (76,6%) apresentavam risco nutricional. Com relação ao estado nutricional por meio do IMC, 47 (22,7%) tinham risco nutricional quando correlacionados com o resultado da triagem nutricional. Além disso, 73 (35,26%) dos pacientes avaliados possuíam perda de massa muscular e risco nutricional por meio da NRS 2002. Quando correlacionados, houve diferença significativa entre as variáveis peso do paciente (p-valor<0,01), IMC (p-valor<0,01), CB (p-valor<0,01). Enquanto as variáveis idade (p-valor=0,28), altura dos pacientes (p-valor=0,13) não apresentaram diferença entre os grupos sem risco nutricional e com risco nutricional. Conclusão: A prevalência de risco nutricional e/ou desnutrição é elevada no ambiente hospitalar e demanda atenção dos profissionais da saúde responsáveis pela assistência do paciente. Tais achados destacam a relevância de identificar o perfil de pacientes atendidos na

emergência, visto que isso potencializa os subsídios para a elaboração de estratégias de melhoria do atendimento a esses pacientes, além de possibilitar o adequado planejamento das intervenções nutricionais.

Palavras-chave: perfil antropometrico;estado nutricional;nutrição.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Perfil da mortalidade por Esclerose Múltipla no Brasil de 2012 a 2021.

ALANE DE SOUSA NASCIMENTO ALMEIDA; RENAN SOUTO PEREIRA; MARIA LUISA PEREIRA DE MELO. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ (UECE), FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Esclerose Múltipla (EM) é uma doença de caráter multifatorial e imprevisível, desmielinizante, autoimune, crônica e inflamatória do sistema nervoso central. Comumente atinge pessoas de ambos os sexos, com faixa etária entre 20 aos 40 anos de idade, sendo mais prevalente na população feminina. É considerada uma patologia com elevada mortalidade e sem cura. Desse modo, faz-se necessário conhecer as características epidemiológicas dos indivíduos que vão à óbito e que têm a doença. Neste contexto, o presente estudo tem por objetivo apresentar o perfil de mortalidade por esclerose múltipla, no Brasil, no período de 2012 a 2021.

MÉTODOS

Realizou-se uma análise descritiva transversal, com dados e domínio público extraídos do programa TabNet do sítio eletrônico, do Departamento de Informática do Sistema Único de Saúde (DATASUS), com dados de mortalidade em pessoas que vivem com EM, no Brasil, entre janeiro de 2012 e dezembro de 2021. Foram incluídos neste estudo os indivíduos de ambos os sexos, de todas as faixas etárias, que vieram à óbito registrado com o código de CID-10 G35 (EM), em todas as regiões do Brasil. As variáveis avaliadas foram: faixa etária, sexo, raça, ano e regiões mais acometidas. Foi feita a tabulação dos dados coletados e apresentados por meio de frequência absoluta e relativa.

RESULTADOS

No período entre 2012 a 2021, o número total de óbitos de indivíduos que viviam com EM no Brasil foi de 3.155. A maior mortalidade ocorreu na região Sudeste 1.466 (46,46%), seguida da região Sul 652 (20,66%), Nordeste 597 (18,92%) e a menor ocorreu no Norte 167 (5,29%). Fato explicado pelo maior quantitativo populacional na região sudeste do país. A faixa etária que teve maior prevalência de óbitos foi de 55 a 64 anos, com 799 (25,32%). A maior parte dos óbitos, com exceção da região Norte, foi do sexo feminino com 1920 óbitos (60,85%), devido a maior incidência de EM em mulheres. Em relação a raça que apresentou mais óbitos foi a branca com 2033 (64,43%). Nas regiões Norte e Nordeste onde encontram-se mais indivíduos da raça parda, consequentemente houve mais óbitos da raça parda com 102 (61,07%) e 316 (52,93%), respectivamente. O ano que apresentou maior mortalidade por EM foi o de 2012, com 366 óbitos, entretanto não houve variação significativa entre os anos seguintes.

CONCLUSÃO

Pela análise, a mortalidade por EM no Brasil, nos dez anos analisados, ocorreu mais em mulheres, com idade entre 55 e 64 anos, com raça branca, nas regiões Sudeste, Sul e Centro Oeste e com raça parda no Norte e Nordeste do país. Faz-se necessário mais estudos sobre essa temática, especialmente para auxiliar na organização dos recursos focados no diagnóstico, prevenção de internações e tratamento da esclerose múltipla.

Palavras-chave: Epidemiologia;Doenças Crônicas;Bainha de Mielina.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Perfil de crianças e adolescentes com diabetes mellitus admitidos em um hospital de referência para o atendimento da doença

ADRIANA CÉSAR DA SILVEIRA; JOSELENE DOS SANTOS SILVA; LETÍCIA CRISTINNE COSTA DA SILVA; MARIA FLÁVIA FERREIRA DA SILVA; RENATA JATAÍ SILVA; MOEMA DE SOUZA SANTANA. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO WALTER CANTÍDIO (HUWC)/ UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ (UFC) /EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES (EBSERH), FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O diabetes mellitus (DM) é um conjunto de doenças metabólicas caracterizada pela produção insuficiente ou deficiência na ação do hormônio insulina. Pode ser classificado como tipo 1(DM1), tipo 2(DM2), Diabete Gestacional entre outros tipos. Entre crianças e adolescentes é mais prevalente o DM1. Todos os tipos de DM exigem modificações na dieta para o controle glicêmico e diminuição do risco de complicações. O objetivo deste estudo foi traçar um perfil das crianças e adolescentes com DM admitidos de um hospital universitário.

MÉTODOS

Estudo transversal, que avaliou crianças e adolescentes com DM na enfermaria pediátrica, de um hospital universitário de referência no atendimento da doença no Nordeste brasileiro, entre março de 2022 e março de 2023. Os dados foram coletados por nutricionistas do prontuário e através de entrevista com os participantes. A avaliação antropométrica foi realizada nas primeiras 24h de internação. Para a classificação do estado nutricional, segundo o z-escore do índice de massa corporal para a idade e estatura para a idade, utilizou-se os programas *Anthro e Anthro plus* da Organização Mundial da Saúde, de acordo com a faixa etária. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da instituição (parecer 5.288.937 de 14 de março de 2022).

RESULTADOS

No período do estudo foram admitidos 40 crianças e adolescentes com DM no Serviço, destes, 34(85%) tinham DM1, um se recusou a participar da pesquisa. Dos outros, 3(7,5%) tinham DM2 (um por corticoterapia pós transplante hepático e dois pela síndrome de Berardinell), e 3(7,5%) tiveram alta sem definição do tipo de diabetes, seguindo para investigação ambulatorial. Portanto, a amostra foi composta por 39 participantes, a maioria (51,3%) procedente de outros Serviços. Internaram-se por descompensação da doença ou primodescompensação (87%), para realizar exames (7,7%), ou tratar outra doença (5,1%). Ocorreu predominância do sexo feminino (61,5%). A idade variou entre 2 e 17 anos, com média de 11,38 anos (±4,26). Referiam alguma comorbidade 61,5%, sendo asma a mais frequente (10,3%). Todos chegaram e

permaneceram se alimentando por via oral, e permaneceram em média 6,42dias (±2,43). Dos pacientes com DM1, 8(20,5%) chegaram em primodescompensação. Quanto ao estado nutricional, 22(59,5%) estavam estróficos; 4(10,8%) com sobrepeso; 4(10,8%) com obesidade; 2(5,4%) com baixo peso; 3(8,1%) com baixa estatura; e 2(5,4%) com baixo peso e baixa estatura. Todos tinham dieta inadequada para a doença, mesmo aqueles com atendimento nutricional prévio. Nenhum aderia a contagem de carboidratos. Daqueles em primodescompensação, nenhum tinha alimentação saudável.

CONCLUSÃO

A maioria dos participantes tinha DM1, foi internada pela descompensação da doença, era adolescente, tinha alguma comorbidade, e 40,5% apresentavam algum distúrbio nutricional. Permaneceram, em média uma semana. Todos apresentavam erro alimentar.

Palavras-chave: Saúde;Alimentação ;Nutrição;Criança;Hospital.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

PERFIL DE PACIENTES ATENDIDOS EM UMA EMERGÊNCIA DE UM HOSPITAL PÚBLICO DE FORTALEZA/CE

ANA LUIZA DE REZENDE FERREIRA MENDES[1]; ISABELLE ROCHA OLIVEIRA[2]; RANIEL MARTAM ARAUJO DE CASTRO[2]; NADIA MARTINS DA SILVA[2]; RODRIGO ALVES OLIVEIRA[2]; GEAM CARLES MENDES DOS SANTOS[3]. 1. HOSPITAL SÃO JOSE DE DOENÇAS INFECCIOSAS, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL; 3. UNIFANOR, FORTALEZA - CE - BRASIL.

Introdução: Após a infecção por diferentes vírus, o indivíduo está predisposto a alterações no organismo que influenciam diretamente no estado nutricional, sendo importante identificar o risco desta condição nos primeiros momentos após a internação do paciente. A realização da antropometria para definição do estado nutricional possibilitará ao profissional de saúde uma intervenção precoce, adequada e auxiliará em uma recuperação e/ou manutenção do estado de saúde do paciente. A aferição das medidas antropométricas e o exame físico têm como principal objetivo detectar se esses pacientes hospitalizados, encontram-se com desnutrição e/ou em risco nutricional. Sendo assim, é de grande importância que ambos sejam realizados de forma mais precoce possível, para que se possa rastrear e identificar os diferentes níveis de desnutrição e assim podendo haver uma intervenção no seu agravamento do estado atual da desnutrição e prevenir as suas consequências. Objetivo: Este estudo teve como objetivo conhecer o perfil antropométrico dos pacientes atendidos na emergência de um hospital público de doenças infecciosas. Metodologia: Trata-se de uma pesquisa quantitativa, observacional e retrospectiva, realizada no período de janeiro a março de 2023, em um hospital de referência em doenças infecciosas. A amostra final foi composta por 265 pacientes, adultos com diagnóstico confirmado de diferentes patologias. Foram coletados dados de identificação, e verificou-se algumas medidas antropométricas como peso, altura e circunferência do braço. As análises foram realizadas utilizando o software *Statistical Package for the Social Sciences*(SPSS) versão 22.0, adotando a significância de 5% ($p<0,05$). O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa sob o número de parecer 3.499.131, CAAE: 75609623. 7. 0000. 5044. Resultados: Os pacientes tinham idade entre 18 a 59 anos, e destes 31,7% tinham idade entre 40 e 49 anos. De acordo com os dados, a proporção de homens (72,1% - 191) admitidos no hospital é superior à proporção de mulheres (27,9% - 74). O estado nutricional dos pacientes apresentou: índice de massa corporal classificado em eutrofia (41,9% - 108), 83,7% (220) dos pacientes admitidos apresentavam perda de massa muscular de acordo com a circunferência do braço e circunferência da panturrilha. Conclusão: As alterações identificadas na antropometria demonstram a necessidade de utilizar vários métodos de avaliação nutricional em conjunto para um diagnóstico nutricional mais fidedigno.

Palavras-chave: perfil antropometrico;estado nutricional;doenças infecciosas.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Perfil de pacientes oncológicos atendidos por uma equipe de atenção domiciliar no sul do país

CRISTINA BOSSLE DE CASTILHOS[1]; RENATA TORRES ABIB BERTACCO[2]; BRENDA COSTA SILVEIRA[2]; LARISSA AMARAL DE MATOS[2]; LILIA SCHUG DE MORAES[2]. 1. HOSPITAL ESCOLA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS (HE-UFPEL/EBSERH, PELOTAS - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, PELOTAS - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A atenção domiciliar (AD) é a forma de atenção à saúde oferecida na moradia do paciente e caracterizada por um conjunto de ações de promoção à saúde, prevenção e tratamento de doenças e reabilitação. Com abordagens diferenciadas, esse tipo de serviço está disponível no Sistema Único de Saúde (SUS) e é oferecido de acordo com a necessidade do paciente

O acompanhamento nutricional aos pacientes oncológicos internados na modalidade AD desempenha papel crucial no tratamento e na qualidade de vida. Eles enfrentam desafios nutricionais significativos e os efeitos colaterais dos tratamentos como náuseas, vômitos, perda de apetite e alterações no paladar podem levar a desnutrição e comprometer a capacidade do corpo de combater a doença e tolerar as terapias.

A Avalição Subjetiva Global Produzida pelo Paciente versão reduzida (ASG-PPPvr) é um instrumento para triagem nutricional composto por questões sobre alterações do peso corporal, ingestão alimentar, presença de sintomas de impacto nutricional e capacidade de realização das atividades de vida diária.

O objetivo desse trabalho foi descrever o perfil de pacientes oncológicos atendidos pelo nutricionista da Equipe Multiprofissional de Atenção Domiciliar (EMAD) em um serviço de Atenção Domiciliar no sul do país.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado em um hospital público, com pacientes internados na modalidade AD em primeiro atendimento pelo serviço de nutrição, entre janeiro e setembro de 2023. Como critério de inclusão, considerou-se o diagnóstico de neoplasia. Para avaliação do estado nutricional, utilizou-se o Índice de Massa Corporal e a Avaliação Subjetiva Global Produzida Pelo Paciente (ASGPPP), em que é possível classificá-los quanto a necessidade de intervenção nutricional conforme pontuação. Para as variáveis sociodemográficas e clínicas, foi utilizada anamnese nutricional e dados do prontuário médico. O protocolo de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (14090119.1.0000.5317). Os dados foram analisados no Excel e descritos em frequência

absoluta e relativa. O trabalho contou com o apoio do Hospital Escola da Universidade Federal de Pelotas (HE-UFPEL/ Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares (EBSERH).

RESULTADOS

Foram incluídos 44 pacientes oncológicos, sendo 45,4% do sexo feminino, 70,4% idosos, com idade média de 66,4 ± 9,9 anos. A neoplasia mais prevalente foi de laringe (18,1%), e 79,5% se alimentavam via oral. Quanto ao estado nutricional, metade da amostra apresentou baixo peso, pelo Índice de Massa Corporal, e quanto a pontuação da ASG-PPP, 84,0% tiveram pontuação maior que 9, indicando necessidade de intervenção nutricional.

CONCLUSÃO

Perante os resultados encontrados, verificou-se uma alta prevalência de pacientes com baixo peso e com necessidade de intervenção nutricional, enfatizando a importância do nutricionista na equipe multiprofissional na assistência ao paciente oncológico

Palavras-chave: Atenção domiciliar à saúde;nutrição;paciente oncológico;estado nutricional .

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Perfil do comportamento alimentar de universitários do Distrito Federal

ESTEFANNY DOS SANTOS CHAMONE[1]; FERNANDA VIEIRA PATERRA[1]; LORENA ANDRADE DE AGUIAR[2]; MAÍSA MIRANDA ARAÚJO[2]; SIMONE GONZAGA DO CARMO[2]. 1. CENTRO UNIVERSITÁRIO PLANALTO DO DISTRITO FEDERAL, BRASÍLIA - DF - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O comportamento alimentar é influenciado por aspectos psicológicos, cognitivos e socioculturais. Dentre os fatores socioculturais, encontra-se o período da graduação, que pode contribuir para alterações no comportamento alimentar. Tal fato se deve às situações estressantes que podem contribuir ainda mais para o desejo por alimentos como resposta a fatores externos. Dessa forma, o objetivo deste estudo é avaliar o comportamento alimentar de universitários do DF.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional transversal realizado com indivíduos de ambos os sexos, com idade entre 18 a 59 anos, graduandos da área da saúde do DF. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Paulista (parecer nº 6.027.927). Os voluntários foram convidados a participarem da pesquisa por meio das redes sociais e responderam a um questionário online, entre os meses de maio a junho de 2023. O comportamento alimentar foi avaliado por meio do Three Factor Eating Questionnaire (TFEQ-21). Os escores mais elevados representaram maior disfuncionalidade do comportamento alimentar. Foram realizadas análises descritivas e teste-t de Student para amostra independentes para avaliar a diferença entre o comportamento alimentar entre os sexos, o semestre e o curso de graduação. As análises foram realizadas no software Statistical Package for the Social Sciences (v. 25).

RESULTADOS

A amostra foi composta por 67 indivíduos, sendo 56,7% (n=38) do sexo masculino, com média de idade de 23,1±5,3 anos. Os universitários avaliados pertenciam aos cursos de: nutrição (22%); fisioterapia (22%); enfermagem (15%) e outros (35,8%). Os participantes estavam cursando o 5,2±2,6º semestre. Dentre os domínios do comportamento alimentar, o mais predominante foi a Restrição Cognitiva (RC) (53,8±23,7), seguido pelo Comer Emocional (CE) (34,6±22,8) e Comer Descontrolado (CD) (29,2±16,5). O comportamento alimentar divergiu entre os sexos (p=0,023). As mulheres apresentaram maior escore de CE (40,1±23,5), em comparação com os homens (27,4±20,0). Enquanto que os domínios RC e CD não variaram entre os sexos. Outros fatores como a idade, curso e o semestre não influenciaram no comportamento alimentar.

CONCLUSÃO

O perfil de comportamento alimentar evidenciou elevado escore de RC nos universitários avaliados e maior escore de CE nas mulheres. Sabe-se que restrições alimentares severas podem contribuir para quadros de compensação, fazendo com que o indivíduo apresente episódios de descontrole alimentar. Além disso, as mulheres parecem estar mais propensas a buscarem compensação de emoções negativas como estresse e ansiedade em comidas palatáveis. Em vista disso, considerando que a graduação é uma fase de desafios e maior nível de estresse são necessários estudos representativos que avaliem estratégias para prevenir comportamentos alimentares disfuncionais nessa população.

Palavras-chave: Comportamento alimentar;comer emocional;restrição cognitiva;comer descontrolado;universitários.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Perfil dos pacientes com Síndrome da Quilomicronemia Familiar atendidos ambulatorialmente em um Hospital Universitário do Rio Grande do Norte

LEONAM DA SILVA PEREIRA BATISTA[1]; ADRIANO CARLOS DE SOUZA JUNIOR[1]; HIGOR PAIVA DE MENDONÇA ALVES[1]; JOSIVAN DE GOMES LIMA[2]; BRUNA ZAVARIZE REIS[3]. 1. PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, NATAL - RN - BRASIL; 2. DEPARTAMENTO DE MEDICINA CLÍNICA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, NATAL - RN - BRASIL; 3. DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, NATAL - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Síndrome da Quilomicronemia Familiar (SQF) é uma doença genética rara caracterizada por hipertrigliceridemia muito grave (triglicérides >1000 mg/dL), decorrente de mutações na lipoproteína lipase (*LPL*) ou em proteínas que atuam como cofatores na sua ativação (*APOC2; APOA5* e *GPIHBP1*). Esta síndrome afeta aproximadamente uma pessoa a cada 1 milhão de habitantes, todavia, em algumas regiões do mundo existe um efeito fundador, aumentando substancialmente esta prevalência. A terapia nutricional é a principal abordagem terapêutica para estes pacientes, com restrição severa da ingestão de lipídios (15 a 20 g/dia), dificultando a adesão ao tratamento. O presente trabalho tem como objetivo descrever o perfil e as principais mutações genéticas em pacientes com SQF assistidos ambulatorialmente no Hospital Universitário (HUOL) da UFRN.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do HUOL-UFRN (CAAE: 76158923.8.0000.5292). Foram incluídos todos os pacientes com SQF acompanhados ambulatorialmente pela equipe de nutrição. As informações foram coletadas durante as consultas e também pelos prontuários dos pacientes no ano de 2023. As variáveis quantitativas foram expressas em média e desvio padrão. As variáveis categóricas expressas em porcentagem do total (frequência absoluta). A comparação entre médias dos valores de triglicérides entre os grupos foi obtido através do teste ANOVA. As análises estatísticas foram realizadas utilizando o software Jamovi versão 2.3.28.

RESULTADOS

Ao todo, foram incluídos oito pacientes com diagnóstico confirmado de SQF, de um total de 14 casos confirmados no estado. Considerando estes dados, o estado do Rio Grande do Norte pode ser considerado uma das maiores prevalências de SQF do mundo (cerca de 1:250.000 habitantes). A idade média dos pacientes foi de 44,5 ± 11,6 anos, sendo majoritariamente do sexo feminino (75%) e com IMC médio de 28,1 ± 3,73kg/m². Além

disso, 50% destes pacientes apresentam hipertensão arterial e 37,5% (n=3) diabetes. No que diz respeito às mutações genéticas, 50% (n=4) possuem mutação no gene da *LPL*, 37,5% (n=3) mutação em *APOA5* e 12,5% (n=1) mutação em *GPIHBP1*. Os valores médios de triglicérides diferiram significativamente de acordo com o genótipo (p=0,005), sendo maior entre aqueles com mutação em *LPL* (3400 mg/dL) quando comparados à mutação em *GPIHBP1* (1221 mg/dL) e *APOA5* (629 mg/dL).

CONCLUSÃO

Considerando as restrições dietéticas para o tratamento da SQF, ressalta-se que os diferentes genótipos podem apresentar diferentes abordagens nutricionais para a redução dos triglicérides e melhora dos parâmetros clínicos. Desta forma, o acompanhamento nutricional especializado é de suma importância para estes pacientes.

Palavras-chave: Hiperlipoproteinemia Tipo I;Doenças Raras;Hipertrigliceridemia;Assistência Ambulatorial;Sistema Único de Saúde.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Perfil glicídico de pacientes com doenças cardiovasculares internados em um hospital referência em cardiologia

TILIA DE SOUSA MONTEIRO[1]; LETÍCIA FLÁVIA DE OLIVEIRA BORGES[2]; JOSILANA RODRIGUES PANTOJA[2]; ALÓDIA BRASIL[2]. 1. FUNDAÇÃO PÚBLICA ESTADUAL HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA (FPEHCGV), BELÉM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ (UFPA), BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO:

Diabetes Mellitus Tipo 2 (DM2) é uma disfunção metabólica de etiologia multifatorial, que consiste em defeitos na secreção e/ou na ação do hormônio insulina, responsável por possibilitar a entrada da glicose na célula. O DM2 é um fator de risco para Doenças Cardiovasculares (DCV) e agravante desta. O DM2 mal controlado pode levar à complicações macrovasculares e microvasculares, devido a mecanismos fisiopatológicos de viabilização da deposição lipídica no lúmen dos vasos sanguíneos e em outros tecidos, incluindo o coração, diante das altas taxas de glicose e ácidos graxos livres séricos. Nessa perspectiva, o presente estudo objetivou verificar a prevalência de DM2 e de pré-diabetes em pacientes com DCV em atendimento hospitalar.

METODOLOGIA:

Estudo transversal, descritivo e quantitativo, realizado entre novembro à dezembro de 2023, com 32 pacientes adultos e idosos, de ambos os sexos, atendidos na clínica cardiológica de um hospital de referência em Belém do Pará. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o parecer n° 74895823.0.0000.0016. Foram coletadas as variáveis de sexo, idade e glicemia de jejum, e avaliadas utilizando frequência relativa, valores médios e desvio-padrão. A análise dos dados foi realizada por meio do programa Excel 2016.

RESULTADOS:

A idade média foi de 55,12±15,2 anos. Dos 32 participantes 71,4% eram do sexo masculino e 28,6% do sexo feminino. A glicemia média dos pacientes foi 137,6±58,05 mg/dl, considerado valor hiperglicêmico. Com relação ao perfil glicídico feminino 44,4% foram classificadas com DM2, 44,4% como pré-diabéticas e 11,1% estavam com o parâmetro considerado normal. Acerca do perfil glicídico masculino, 42,1% foram classificados como DM2, 26,3% foram classificados como pré-diabéticos e 31,6% estavam com glicemia de jejum dentro dos níveis de normalidade. Analisando a porcentagem, o perfil feminino apresenta a classificação de normalidade reduzida em comparação com o sexo masculino. Em ambos os sexos, a classificação glicídica teve maior prevalência de DM2.

CONCLUSÃO:

Observou-se níveis elevados na glicemia de jejum dos pacientes com DCV avaliados, alta prevalência de DM2 e de pré-diabetes, sobretudo no público feminino. Esses resultados demonstram a necessidade de monitoramento e de controle da glicemia, durante o acompanhamento hospitalar e posterior atendimento ambulatorial, a fim de minimizar as chances de complicações futuras acarretadas pelas DCV e pelo DM2.

Palavras-chave: glicose;alteração;monitoramento.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Perfil inflamatório da dieta associa-se com adiposidade corporal, resistência à insulina e microbiota intestinal no Nutritionist's Health Study - NutriHS

RENATA GERMANO BORGES DE OLIVEIRA NASCIMENTO FREITAS[1]; ANA CAROLINA JUNQUEIRA VASQUES[2]; GABRIEL DA ROCHA FERNANDES[3]; ISABELA SOLAR[2]; BRUNO GELONEZE[4]; SANDRA ROBERTA G. FERREIRA[1]. 1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS (UNICAMP), LIMEIRA - SP - BRASIL; 3. FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ (FIOCRUZ), BELO HORIZONTE - MG - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS (UNICAMP), CAMPINAS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os hábitos alimentares estão associados à adiposidade corporal e uma das vias que podem estar envolvidas é a microbiota intestinal, a qual é influenciada pela genética, eventos do ínicio da vida, dieta e outros fatores ambientais. Embora a composição da microbiota intestinal tenha impacto no metabolismo e no depósito de gordura corporal, não está totalmente estabelecido o papel da dieta pró-inflamatória na alteração da composição da microbiota intestinal para um perfil obesogênico. Objetivou-se avaliar associações do índice inflamatório da dieta com adiposidade corporal e abundância de bactérias fecais de mulheres jovens.

MÉTODOS

Estudo transversal com 114 mulheres (18 a 45 anos) nutricionistas ou estudantes de nutrição. Foram obtidos dados do início de vida, clínicos, dietéticos, antropométricos e composição corporal determinada por DXA. Amostras de sangue e de fezes foram coletadas para avaliação bioquímica de jejum e da composição da microbiota fecal, respectivamente. Para cálculo do índice inflamatório da dieta ajustado pela energia (IID-E) foi utilizado um questionário de frequência alimentar, validado para população adulta do estado de São Paulo, composto por 101 itens alimentares. Para calcular o escore de IID-E de cada voluntária, foram computados informações dietéticas de 45 componentes alimentares. Nas análises de associação do IID-E com parâmetros de adiposidade, *Directed Acyclic Graph* foi usado para definir os ajustes mínimos suficientes em modelos de regressão linear múltipla. A microbiota fecal foi analisada visando a região V4 do gene 16S rRNA. Estudo aprovado pelos comitês de ética em pesquisa das instituições participantes (CAAE 12455313.8.0000.5421 e CAAE 79775817.4.1001.5404).

RESULTADOS

A mediana de idade foi de 28 (IQR 24-31) anos, de Índice de massa corporal 24,5 (IQR 21,4-28,0) kg/m^2 e de IID-E foi de -1,95 (IQR - 2,8; - 0,3). Observou-se que 83% das participantes apresentaram escore negativo do IID-E (dieta mais anti-inflamatória). O

IID-E foi associado com gordura visceral (b = 1.19, p = 0.02), gordura total (b = 1.80, p < 0.001) e índice de gordura corporal (b = 0.08, p < 0.001), independentemente do IMC materno, tipo de nascimento e amamentação. Quanto menor o escore de IID-E maior abundância de *Eubacterium.xylanophilum.group* (r = - 0.33; p = 0.001). Quanto maior o escore do IID-E maiores os níveis de proteína C reativa (r = 0.30; p = 0.003), HOMA-IR (r = 0.30; p = 0.004) e abundância de *Actinomyces* (r = 0.38; p < 0.001).

CONCLUSÕES

A abundância de *Actinomyces* pode estar envolvida na associação entre adiposidade corporal total e visceral e índice inflamatório da dieta. Associações do IID-E com bactérias intestinais, gordura corporal e marcadores inflamatórios e de resistência à insulina sugerem os efeitos benéficos da dieta anti-inflamatória na composição corporal e no perfil metabólico.

Palavras-chave: adiposidade visceral;microbiota intestinal;índice inflamatório da dieta;mulheres.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Perfil lipídico de pacientes com doenças cardiovasculares atendidos em um hospital de referência em Belém-PA

LORENA COSTA DOS SANTOS; JOSILANA RODRIGUES PANTOJA; LETÍCIA FLÁVIA DE OLIVEIRA BORGES; ALÓDIA BRASIL; CARLOS DANIEL CARVALHO DE SENA. FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As práticas alimentares e os hábitos de vida não saudáveis são comumente relacionados às alterações no perfil lipídico do organismo, em especial nas concentrações de lipoproteínas (LDL e HDL), as quais estão estreitamente associadas à aterogênese. Tal processo tende a ser agravado com elevadas concentrações de LDL-c sérico, instalando um quadro inflamatório e consequentemente o acúmulo de plaquetas, o que resulta na diminuição da luz do vaso e na dificuldade de passagem do sangue, até uma possível isquemia de tecidos e órgãos. Uma vez que níveis plasmáticos elevados de colesterol total, LDL e Não-HDL-c, assim como níveis baixos de HDL, são fatores de risco e agravantes de Doenças Cardiovasculares (DCV) é importante o controle desses níveis. Nessa perspectiva, esse estudo buscou identificar o perfil lipídico prevalente em pacientes com doenças cardiovasculares atendidos em um hospital de referência em cardiologia em Belém-PA.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de caráter transversal e descritivo, realizado no período de outubro de 2023, com pacientes com DCV de ambos os sexos, na faixa etária de adultos e idosos, internados nas clínicas ou atendidos no ambulatório de um hospital público, localizado na cidade de Belém-PA. A pesquisa foi realizada após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) pelo paciente. Os resultados dos exames bioquímicos (colesterol total, LDL, HDL, não-HDLc e triglicerídeos) dos pacientes foram coletados em prontuários eletrônicos do hospital, assim como dados de sexo e idade. Os dados foram tabulados e avaliados no Microsoft Office Excel. Esta pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética em pesquisa em seres humanos sob parecer n° 4.834.237, pelo CAAE: 74895823.0.0000.0016.

RESULTADOS

Foram avaliados 23 pacientes, os quais 82,6% eram do sexo masculino e 17,4% do sexo feminino. Do total da amostra, 47,1% eram idosos e 52,2 % eram adultos. Referente aos resultados dos exames bioquímicos, foi observado que os níveis séricos de colesterol estavam com valores elevados em 36,4% dos pacientes e adequados em 63,6%. Quanto ao HDL, 69,2% apresentaram valores baixos e 30,4% adequados. Quanto ao triglicerídeo, 34,8% estavam com valor elevado e 65,2% adequado. Já nos resultados de não-HDLc

30,4% dos pacientes apresentaram valores classificados como muito baixo, 17,4% baixo, 21,7% intermediário, 21,7% alto e 8,7% muito alto. Nos resultados de LDL os valores foram muito baixo em 30,4% dos participantes, baixo em 17,4%, intermediário em 28,1%, alto em 21,7% e muito alto em 30,4%.

CONCLUSÃO

A partir dos resultados obtidos, foi possível constatar a alta prevalência de pacientes com HDL abaixo dos níveis adequados e de indivíduos com LDL-c em níveis acima do recomendado. Portanto, faz-se necessário o acompanhamento nutricional de pacientes com DCV tanto durante a internação, quanto no acompanhamento ambulatorial, com o objetivo de normalizar tais níveis e evitar complicações e pior prognóstico.

Palavras-chave: cardiopatia;exames bioquimicos;perfil lipídico.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Perfil lipídico e glicêmico associado às condições sociodemográficas de portadores de HIV-1 em uso de TARV em um hospital público de referência em doenças infecciosas em Belém-Pará-Brasil

ROSILEIDE DE SOUZA TORRES[1]; ALDAIR DA SILVA GUTERRES[1]; JOSILANA RODRIGUES PANTOJA[2]; EDSON RAIMUNDO RAIOL BARROS[1]; MAX MONTEIRO COSTA[1]; JUCILEIDE PERES DOS SANTOS DA ROCHA[3]. 1. FUNDAÇÃO ESTADUAL HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA (FEHCGV), BELÉM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ (UFPA), BELÉM - PA - BRASIL; 3. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO (HUJBB), BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O vírus da imunodeficiência humana (HIV) possui como tratamento "padrão ouro" a terapia antirretroviral (TARV), capaz de reduzir a taxa de carga viral presente no organismo. Porém, apesar da sua eficiência a longo prazo, têm-se alguns efeitos adversos, como alterações lipídicas representadas por aterogênese e lipodistrofia, e alterações da glicemia, relacionada a inibição de transportadores de glicose e resistência à insulina. Assim, torna-se indispensável a manutenção de um padrão alimentar adequado e de hábitos de vida saudáveis, a partir da disponibilização de informações em saúde. No entanto, esse acesso pode ser restrito quando se consideram algumas questões sociodemográficas, as quais limitam o acesso à informação, a locais de atendimento e a própria melhora da alimentação. Dessa forma, o objetivo deste foi associar o perfil lipídico e glicêmico às condições sociodemográficas de pessoas vivendo com HIV-1.

MÉTODOS

Estudo transversal, quantitativo, amostra não probabilística por conveniência, realizado após aprovação da Comitê de Ética e Pesquisa do HUJBB-UFPA, sobre o parecer n°4.134.378, e com Certificado de Apresentação de Apreciação Ética (CAAE) nº 33941320.1.0000.0018. A coleta de dados foi realizada entre junho e setembro de 2023, com 97 portadores de HIV-1 em uso de TARV, utilizando as seguintes variáveis: sexo, idade, escolaridade, etnia, renda familiar, benefício, colesterol total, triglicerídeos, colesterol LDLc, colesterol HDLc e glicemia de jejum. A análise dos dados foi realizada através de estatística descritiva pelo programa Jamovi 2.3.

RESULTADOS

Observou-se que dos 97 pacientes, houve prevalência de 60,83% (n=59) eram do sexo masculino, com média de idade de 34±0,7 anos. Quanto à escolaridade, prevaleceram os maiores índices de indivíduos com ensino médio completo 30,92% (n=30) e ensino fundamental incompleto 23,71% (n=23). Referente a etnia e a renda, 70,10% (n=68) eram pardos, 16,49% (n=16) dos pacientes recebiam 1 salário mínimo e 36,08% (n=35)

recebiam 1,5 salário mínimo, sendo que apenas 14,43% (n=14) recebiam de benefício do Governo. No que tange ao perfil lipídico, notou-se que 71,13% (n=69) apresentaram colesterol total e 68,04% triglicerídeos (n=66) na faixa desejável, quanto ao LDLc 48,45% (n=47) apresentaram valores ótimos, 30,92% (n=30) desejáveis, 11,34% (n=11) limítrofes e 9,27% (n=9) alto, além disso, o HDLc apresentou 50,51% (n=49) indesejável. Ademais, ainda no viés bioquímicos verificou-se a glicemia de jejum, em que 52,57% (n=51) estavam na faixa da normalidade, 34,02% (n=33) em alerta de pré-diabetes e 13,40% (n=13) na faixa da diabetes.

CONCLUSÃO

Assim, foi possível identificar um recorte indicador de alerta quanto ao perfil lipídico, por meio da alteração dos parâmetros de colesterol e HDLc, tornando viável a implantação de modo de prevenção com práticas alimentares saudáveis direcionadas à essa população de estudo.

Palavras-chave: Hiperglicemia;HDL-colesterol;LDL-colesterol;Educação em saúde;Vulnerabilidade social.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Perfil metabólico de indivíduos obesos em Barreiras-BA: avaliação da prevalência de fenótipos não saudáveis por diferentes critérios

ANDRESSA MOURA SOUZA; MARCELA DE SÁ BARRETO DA CUNHA; LUANNA MARIA ARAUJO DE OLIVEIRA; MICHELLE DE SANTANA ALVES; DELYANE BEATRIZ OLIVEIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA, BARREIRAS - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Nas últimas cinco décadas, a obesidade se tornou uma pandemia global, influenciada por diversos fatores genéticos, ambientais, sociais e econômicos, resultando em uma variedade de fenótipos. Apesar da associação da obesidade com um maior risco de doenças cardíacas e metabólicas, uma parcela de indivíduos com obesidade pode apresentar um perfil metabólico saudável, caracterizado como o fenótipo obeso metabolicamente saudável. A classificação desse fenótipo leva em consideração a ausência de resistência à insulina, determinada pelo critério *Homeostatic Model Assessment for Insulin Resistance* (HOMA-IR), ou a ausência dos componentes da síndrome metabólica, conforme o critério *National Cholesterol Education Program - The Adult Treatment Panel III* (NCEP-ATPIII). O presente estudo teve como objetivo investigar a prevalência de obesidade metabolicamente não-saudável, utilizando diferentes parâmetros, em adultos com obesidade da Estratégia Saúde da Família em Barreiras, Bahia.

METODOLOGIA

Foi conduzido um estudo transversal com indivíduos com obesidade, com idade entre 20 e 59 anos, sem restrição de sexo, residentes na zona urbana de Barreiras, Bahia, e cadastrados na Estratégia Saúde da Família local. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFOB (CAAE n. 56605022.7.0000.8060, parecer n. 5.304.494). Foram coletados os dados socioeconômicos, antropométricos (peso, altura, circunferência da cintura) e amostras de soro para determinação de glicemia, triglicerídeos, HDL e HOMA-IR. A pressão arterial sistólica e diastólica também foram aferidas. Utilizaram-se os critérios HOMA-IR e NCEP-ATPIII para classificar os fenótipos metabólicos.

RESULTADOS

A amostra incluiu 46 voluntários, predominantemente do sexo feminino (87,0%), com média de idade de 41,2 anos (±9,7), autodeclarados negros (82,6%), pertencentes ao estrato social C (54,4%) e com ensino médio completo (58,7%) . A prevalência do fenótipo obeso metabolicamente não-saudável foi de 23,92% (n=11) para ambos os critérios NCEP-ATPIII e HOMA-IR. Quando considerados simultaneamente, os dois critérios resultaram em uma prevalência de 8,6% do fenótipo não saudável. Não foram

identificadas associações significativas das classificações dos fenótipos metabólicos com o sexo, critério raça-cor, escolaridade e estrato social.

CONCLUSÃO

Observou-se considerável presença de síndrome metabólica e resistência à insulina em indivíduos com obesidade e, em menor percentual, presença simultânea de risco cardiovascular e também de resistência a insulina. Como não houve associação com os parâmetros socioeconômicos analisados, ressalta-se a necessidade de mais investigações longitudinais e estudos mais abrangentes para elucidar completamente os fatores subjacentes a esses diferentes fenótipos e orientar políticas de saúde mais eficazes na gestão da obesidade.

Palavras-chave: Obesidade;Fenótipo;Resistência à Insulina;Síndrome Metabólica.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Perfil nutricional de crianças e adolescentes assistidas pelo Ambulatório de Reumatologia Pediátrica do Centro Universitário FMABC

NARJARA PEREIRA LEITE; BARBARA CORSI; MARIANE DE LIMA BUFONI; BEATRIZ MARIANA SILVA DE OLIVEIRA; ROGÉRIO PRADO; ROSELI OSELKA SACCARDO SARNI. CENTRO UNIVERSITÁRIO FMABC, SANTO ANDRÉ - SP - BRASIL.

Introdução

No senso comum as doenças reumáticas são "doenças de velhos". Contudo, anualmente, pelo menos uma em cada 1.000 crianças, tem algum tipo de queixas osteoarticulares que justificam o recurso a consultas médicas. Dentre as mais comuns temos Artrite Idiopática Juvenil (AIJ) é uma doença inflamatória crônica cuja principal manifestação clínica é a artrite (dor, rubor, calor, limitação e aumento de volume em uma ou mais articulações), mas também pode atingir outros órgãos e o Lúpus eritematoso sistêmico (LES) é uma doença inflamatória crônica multissistêmica de natureza autoimune, caracterizada pela presença de vários autoanticorpos. Devido a medicação e estilo de vida o excesso de peso é uma preocupação para este grupos. O estudo apresentou como objetivo avaliar o perfil nutricional de crianças e adolescentes com Lúpus Eritematoso Sistêmico Juvenil (LESj) e Artrite Idiopática Juvenil (AIJ) do Ambulatório de Reumatologia Pediátrica do Centro Universitário FMABC.

Metodologia

Foi avaliado, por meio de estudo transversal, o consumo alimentar e perfil nutricional dos pacientes do ambulatório de reumatologia pediátrica. Para coleta desses dados foram coletados no dia da consulta recordatório 24 horas e dados antropométricos como peso, estatura, circunferência abdominal (CA), circunferência do braço (CB), utilizando os dados coletados foram classificados: IMC, z-E/I e z-IMC/I. Para comparação das variáveis quantitativas segundo grupo foi utilizada a distribuição "t" de Student ou teste de Mann-Whitney e para comparação das variáveis qualitativas segundo grupo foi utilizado o teste Exato de Fisher. O estudo foi aprovado através do CAAE: 5.676.697.

Resultados

Foram avaliadas 21 crianças e adolescentes, entre a faixa etária de 6 a 24 anos, do sexo feminino e masculino. Sobre condição nutricional, consumo o IMC (Índice de Massa

Corpórea) teve média de 23,37kg/m^2 (14,1kg/m² ± 30,31kg/m²). Em relação as medianas do consumo alimentar dos pacientes, o VET (Valor Energético Total), teve média de 1851,97Kcal (591,41Kcal ± 4101,1Kcal). Observou-se uma relação positiva e significante no nível de colesterol com em pacientes com AIJ e em pacientes com LES **(p <0,005)**. Os níveis de triglicérides em pacientes com AIJ e LES também teve relação positiva e significante **(p <0,005)**. No consumo de alimentos ultraprocessados é possível observar uma ingestão calórica diária de 41,31kcal em média (11kcal ± 87,27kcal). Foi possível observar que os pacientes com mairo consumo de ultraprocessados apresentaram maior alteração nos níveis de triglicérides e colesterol.

Conclusão

Pacientes com AIJ e LES possuem inadequação do consumo alimentar, com elevado consumo de alimentos ultraprocessados e baixa ingestão de micronutrientes. Além de forte evidência de síndrome metabólica, como consequência deste estilo de vida e da baixa renda, agravando o quadro clínico geral das doenças reumáticas estudadas. Importância da intervenção nutricional.

Palavras-chave: Doenças Reumáticas;Lúpus Eritematoso Sistêmico;Artrite Idiopática Juvenil;Risco Cardiovascular;Ultraprocessados.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Perfil nutricional de crianças e adolescentes com fibrose cística internados em um hospital terciário

ISABELA ALVES MARTINS CARVALHO; CÉLIA REGINA MOUTINHO DE MIRANDA CHAVES; MIRIAN MARTINS GOMES. FIOCRUZ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A fibrose cística (FC) é uma doença genética autossômica recessiva, com apresentação multissistêmica, afetando principalmente os sistemas respiratório, digestório e o musculoesquelético. A literatura demonstra a importância do cuidado quanto ao estado nutricional nos pacientes com FC, pois este é fator determinante para manter a função pulmonar e o aumento da sobrevida. A desnutrição na FC é multifatorial e está relacionada à progressão da doença. Dentre os fatores que contribuem para a perpetuação do agravamento nutricional observa-se o aumento da necessidade nutricional, redução da ingestão e aumento das perdas. No Brasil, cerca de 1 a cada 10 mil nascidos vivos sofrem com a doença com valores mais elevados nos estados da região Sul. Tendo em vista o período da internação como significativo para a recuperação do estado nutricional e a escassez de estudos relacionados a essa população, o objetivo deste estudo foi caracterizar o perfil nutricional de crianças e adolescentes com fibrose cística durante a internação hospitalar atendidos em um centro de referência.

MÉTODOS

Estudo observacional analítico transversal de caráter retrospectivo e prospectivo, baseado em dados coletados de prontuários no período de janeiro de 2021 até junho de 2023. O estado nutricional foi avaliado de acordo com as curvas de crescimento da OMS 2006, considerando os índices peso para estatura (P/E) para os menores de 2 anos e índice de massa corporal para idade (IMC/I) para os pacientes de 2 a 18 anos. Utilizou-se os pontos de corte específicos para a população com Fibrose Cística segundo o Consenso Brasileiro 2022. Empregou-se estatística descritiva com análise de distribuição de frequência e considerou-se estatisticamente significantes as comparações e correlações com p-valor menor que 0,05 ($p < 0,05$). O estudo foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa e aprovado sob o número de CAAE 66682022.8.0000.5269.

RESULTADOS

Foram avaliadas 116 internações de 53 pacientes, apresentando duração média de 15 dias. A média de idade foi de 7 anos, com predominância do sexo feminino (63%), mutação genética homozigótica para F508del (41%). Do total de pacientes, 57% receberam algum tipo de terapia nutricional, dos quais 82% tinham gastrostomia. A taxa de desnutrição da admissão melhorou significativamente dos menores de 2 anos, de 47,1% para 17,6% na alta, e dos pacientes de 2 a 18 anos, de 47,4% para 28,9% respectivamente. Quanto à

prova de função pulmonar realizada a partir dos 7 anos, 30% apresentaram distúrbio ventilatório grave.

CONCLUSÃO

Foi visto uma elevada taxa de desnutrição no momento da admissão hospitalar, contudo houve uma melhora do estado nutricional no período da internação desses pacientes. Dessa forma a internação torna-se uma oportunidade para a recuperação do estado nutricional, reforço das orientações nutricionais e dessa forma, promover melhor qualidade de vida para esses indivíduos.

Palavras-chave: estado nutricional;fibrose cística;pediatria;hospitalização.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Perfil nutricional de pacientes diabéticos atendidos em UBS-USF na cidade de Lins-SP

SILVIA CRISTINA BEOZZO JUNQUEIRA DE ANDRADE; DIVALDO JOAQUIM DA SILVA BRITO; LETÍCIA CLARA MACEDO PINHEIRO; THAYANE RODRIGUES SOUZA; GIZELA DE CARVALHO ROS DE OLIVEIRA; PATRÍCIA QUEIROZ SANTOS. CENTRO UNIVERSITÁRIO CATÓLICO SALESIANO AUXILIUM , UNISALESIANO DE LINS, LINS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Diabetes *Mellitus* (DM) é uma doença crônica não transmissível, sendo que o tipo 2 têm tratamento e controle, que devem ser realizados em conjunto com programas de educação em saúde, associados à uma abordagem multiprofissional na atenção básica, sendo capaz de prevenir as complicações da doença. Acredita-se que haverá um aumento de 50% nos casos de óbito em consequência deste para os próximos 10 anos, caso medidas urgentes na área da saúde não sejam tomadas. Considera-se a pesquisa de extrema importância para verificar quais os fatores estão associados com o desenvolvimento do diabetes nos adultos em UBS municipais, a fim de desenvolver meios orientativos e de promoção da alimentação saudável, visando a redução de futuras complicações. Afinal, hábitos alimentares saudáveis podem prevenir doenças crônicas, além de ser comprovado que a boa alimentação controla o diabetes. O objetivo desse estudo foi verificar o perfil nutricional de pacientes diabéticos atendidos em Unidades Básicas de Saúde (UBS) e Unidades de Saúde da Família (USF) na cidade de Lins-SP.

MÉTODOS

A pesquisa teve aprovação do Comitê de Ética do UniSALESIANO de Araçatuba, com o parecer CAEE-59625622.2.0000.5379. Pesquisa foi caraterizada como descritiva, quali-quantitativa. Para a coleta de dados foi aferido o peso e estatura e realizado a classificação do estado nutricional, realizado a anamnese e frequência dos alimentos para análise do consumo alimentar dos portadores de Diabetes *Mellitus* atendidos em Unidades Básicas de Saúde (UBS) e Unidades de Saúde da Família (USF) na cidade de Lins-SP.

RESULTADOS

Amostra do estudo foi predominantemente do sexo feminino (69%), sendo a maioria dos participantes portadores de diabetes composta por idosos (77%), estado nutricional classificado como obesidade esteve presente em 50% dos adultos e 40% dos idosos e se considerarmos acima do peso os adultos estavam 100% e 80% dos idosos. Pontos negativos encontrados que podem contribuir para agravar o quadro do paciente diabético, maioria fazia apenas 4 refeições/dia, consumo de sal não era o ideal em 23% e não seguiam nenhum tipo de dieta especial para portadores de Diabetes *Mellitus*. Como pontos positivos, ingerem frutas (73%) e legumes (69%) diariamente, preocupados com

uso do óleo (69%), fazem uso da metformina (54%), não são tabagistas (85%), não consomem bebidas alcoólicas (88%) e fazem suas refeições almoço e jantar sentados na mesa (73%).

CONCLUSÃO

Conclui-se de acordo com a pesquisa que o estado nutricional dos pacientes portadores de Diabetes *Mellitus*. atendidos nas UBS-USF de Lins-SP, apesar da prevalência de obesidade e excesso de peso entre os participantes possuíam um bom hábito alimentar.

Palavras-chave: Diabetes Mellitus;Doenças Crônicas ;Estado nutricional;Hábito alimentar.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Perfil nutricional de pacientes diabéticos e hipertensos em tratamento por hemodiálise

GABRIELA DALCIN DURANTE; CIBELE MARIA DE PAULA SILVA; PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO, CUIABÁ - MT - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Doença Renal Crônica (DRC) e o tratamento por hemodiálise (HD) podem afetar o estado nutricional (EN) dos pacientes. O objetivo deste estudo foi analisar o perfil nutricional de pacientes diabéticos e hipertensos submetidos a tratamento de hemodiálise.

MÉTODOS

Estudo de corte transversal, com dados secundários de pesquisa realizada com pacientes com DRC em tratamento de HD em duas clínicas de Cuiabá-MT no ano de 2018. Foram incluídos dados de todos os pacientes da pesquisa de base. Na coleta de dados, foram incluídos aqueles com idade ≥ 20 anos, de ambos os sexos, em tratamento de HD há pelo menos 3 meses, não hospitalizados nos últimos 3 meses, clinicamente estáveis e com prescrição de HD três ou mais vezes por semana. As medidas antropométricas foram coletadas após a sessão de diálise. Para o presente estudo, foram avaliadas variáveis demográficas, socioeconômicas, de estilo de vida e perfil nutricional segundo a condição de peso e circunferência da cintura (CC). Os pacientes foram classificados pela categorização do Índice de Massa Corporal de acordo com a idade para adultos e para idosos. Quanto à CC, os pacientes foram classificados segundo os valores limítrofes associados ao risco cardiovascular de acordo com o sexo. Os dados foram analisados no SPSS 17.0, realizada análise bivariada pelo teste exato de Fischer para verificar a associação entre as comorbidades e o perfil nutricional e considerado significativo $p<0,05$. O projeto do qual deriva este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos (CEP-SAÚDE-UFMT, parecer n° 2.658.607).

RESULTADOS

Do total de 110 pacientes, 23,6% (n=26) eram diabéticos e 75,5% (n=83) hipertensos, sendo que 17,3% (n=19) dos pacientes eram ao mesmo tempo diabéticos e hipertensos. A maioria era do sexo masculino (61,8%; n=68). Eram adultos metade (50,0%; n=13) dos diabéticos e 60,2% (n=50) dos hipertensos. A maioria tinha escolaridade até ensino fundamental completo (47,2%; n=51), renda salarial mensal de até 2 salários mínimos (70,9%; n=78) e tempo de diálise <4 anos (57,3%; n=63). Eram tabagistas 8,4% (n=7) dos hipertensos e nenhum diabético. Consumiam bebida alcoólica 18,3% (n=15) dos hipertensos e 23,1% (n=6) dos diabéticos. Do total, 62,7% não praticava exercício físico (n=69). Em relação ao EN, o excesso de peso foi verificado em 61,5% (n=16) dos diabéticos e 47,0% (n=39) dos hipertensos. A CC dos diabéticos foi significativamente

maior em relação aos não diabéticos (p=0,008), sendo 88,5% (n=23) com risco aumentado. Não foi verificada diferença na CC de hipertensos em relação aos não-hipertensos, embora 63,9% (n=53) apresentaram risco cardiovascular aumentado.

CONCLUSÃO

O perfil nutricional de pacientes diabéticos e hipertensos em HD é heterogêneo e reflete as mudanças ocorridas na população em geral, com o aumento das doenças crônicas não transmissíveis, demonstrando a necessidade de atendimento nutricional personalizado a estes pacientes.

Palavras-chave: Doença Renal Crônica;Inquéritos Epidemiológicos;Perfil de Saúde;Estado Nutricional;Hemodiálise.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Perfil nutricional e consumo alimentar de pacientes com diabetes atendidos em um ambulatório de Nutrição no Sul do Brasil

LUCIA ROTA BORGES[1]; PAOLA GIMENES CASSANA[1]; RENATA TORRES ABIB BERTACCO[1]; ANNE Y CASTRO MARQUES[1]; LARISSA AMARAL DE MATOS[1]; CRISTINA BOSSLE DE CASTILHOS[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, PELOTAS - RS - BRASIL; 2. EBSERH/UFPEL, PELOTAS - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O consumo alimentar é um dos principais fatores etiológicos para a ocorrência do diabetes e as modificações nos hábitos alimentares com substituição de alimentos *in natura*, ricos em fibras e vitaminas, por alimentos processados e ultraprocessados aliado a um estilo de vida sedentário, têm contribuído para a pior qualidade da dieta e pior controle glicêmico. A alimentação é uma das principais formas de prevenção do diabetes e as recomendações são baseadas no fracionamento das refeições, consumo de alimentos naturais, aliados a redução no consumo de alimentos ricos em gorduras saturadas, sódio e açúcar. Além disso, maus hábitos alimentares influenciam na composição corporal, principalmente no padrão de distribuição de gordura, sendo o excesso de peso e a distribuição incorreta de gordura corporal um indicador importante para a ocorrência de diabetes. Este estudo avaliou o consumo e o estado nutricional de pacientes com diabetes tipo 2 atendidos no Ambulatório de Nutrição da UFPel.

MÉTODOS

Foram avaliados os dados obtidos dos prontuários de pacientes diabéticos tipo 2, atendidos pela primeira vez no ambulatório. O consumo alimentar foi avaliado por meio do questionário de marcadores de consumo alimentar do SISVAN. Cada conjunto de alimentos é relacionado tanto a uma alimentação saudável, bem como a práticas pouco recomendadas. Para avaliação do estado nutricional, foram obtidas as medidas de peso e estatura e a partir desses valores, calculou-se o Índice de Massa Corporal. As informações coletadas foram inseridas em um banco de dados no Excel® e após, transferidos para o programa Stata®, no qual foram realizadas as análises das variáveis. O Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina da UFPel aprovou a realização deste estudo (nº 5.383.389).

RESULTADOS

Foram avaliados 120 pacientes, a maioria mulheres (70%), com excesso de peso e valor de índice de massa corporal de 34,29±7,96Kg/m². A prevalência de consumo de alimentos saudáveis foi de 58,85%, sendo o consumo de frutas o mais elevado (64%). Os marcadores de consumo não saudável obtiveram prevalências superiores a 30%, sendo bebidas adoçadas o mais prevalente (32,57%). Sobre o hábito de realizar as refeições

assistindo TV, mexendo no celular e/ou computador, 50,29% relataram esse hábito. Não foram observadas diferenças entre a ingestão de alimentos saudáveis e não saudáveis, segundo o estado nutricional, apesar das maiores prevalências de consumo destes alimentos serem entre os indivíduos com excesso de peso.

CONCLUSÃO

Embora haja um consumo superior a 50% de alimentos marcadores de consumo saudável, ainda há um alto consumo dos alimentos marcadores de consumo não saudável, principalmente aqueles ricos em carboidratos simples, extremamente calóricos e de baixo valor nutricional, principalmente entre os indivíduos com excesso de peso.

Palavras-chave: COMPORTAMENTO ALIMENTAR;DIABETES TIPO 2;INGESTÃO DE ALIMENTOS.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Perfil nutricional e imunológico de pessoas vivendo com o HIV-1 acompanhadas num ambulatório de doenças infecciosas e parasitárias no Estado do Pará, Brasil.

ALDAIR DA SILVA GUTERRES; KELLY LAYLA DA SILVA GUTERRES; DALVA BASTOS E SILVA COUTINHO; ROSILEIDE DE SOUZA TORRES; MARÍLIA MAGALHÃES AGUIAR; SHIRLEY PASCOAL DOS REIS MARQUES. FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Distúrbios nutricionais podem manifestar-se aguda ou cronicamente na infecção pelo HIV-1 e são bastante significantes por contribuir para a morbidade e mortalidade. O presente trabalho teve como objetivo identificar o perfil nutricional e imunológico de pessoas vivendo com o HIV-1, atendidos num ambulatório especializado de um hospital de referência em doenças infecciosas e parasitárias no Estado do Pará, Brasil.

METODOLOGIA

Estudo longitudinal, prospectivo, descritivo e quantitativo. A amostra foi constituída por 212 portadores do HIV-1 que foram atendidos em três consultas consecutivas, no período de 2019 a 2020. Aprovado no CEP sob número de parecer 4.134.378. A coleta de dados foi realizada no período entre junho e setembro de 2023, utilizando as seguintes variáveis: Sexo, Idade, IMC, CB, PCT, carga viral (CV) e linfócitos TCD4. A análise dos dados foi realizada através de estatística descritiva pelo programa Bioestat® 5.0.

RESULTADOS

De acordo com o grupo examinado, a epidemia do HIV-1 continua ocorrendo em maior proporção em pessoas do sexo masculino (58%) e na faixa etária entre 30 e 40 anos (31%). A avaliação do estado nutricional através do Índice de Massa Corpórea (IMC) apresentou prevalência de eutrofia na população estudada nas três consultas, porém, quando usada a Prega Cutânea Triciptal (PCT) houve predomínio de desnutrição. Quando usada a Circunferência Braquial (CB) houve mudança de desnutrição na primeira e segunda consulta para eutrofia na terceira consulta. O Percentual de Gordura Corporal (%GC) na primeira e segunda consulta foi classificado como acima da média e na terceira como risco de obesidade. Houve predominância de contagem de Linfócitos T $CD4^+$ ($LTCD4^+$) maior que 350 células/mm^3 de sangue nas três consultas e a maioria apresentou reversão de carga viral (CV) plasmática do HIV-1 de muito alta para indetectável. Houve associação significativa entre o estado nutricional pelo IMC e o imunológico no grupo estudado. Na 1ª, 2ª e 3ª consultas consecutivas a maioria dos indivíduos (n=124, 122 e 126) estava eutrófica pelo IMC e destes 44%, 52% e 56% respectivamente, com contagem de $LTCD4^+$ maior que 350 células/mm^3. Entretanto, a avaliação do estado nutricional pela PCT, mostrou que a maioria ficou classificada em desnutrição nas três consultas e com

LTCD4^{+} alto (47%, 54% e 54%) respectivamente. Houve associação significativa entre o estado nutricional medido pelo IMC e a CV quando a maioria (n=156 e 150) ficou classificada com eutrofia e CV indetectável na 2ª e 3ª consulta.

CONCLUSÃO

Desta forma, o seguimento de um protocolo de acompanhamento e orientação nutricional aos portadores de HIV-1 ou com AIDS nos serviços de atendimentos especializados (SAE), é de fundamental importância para a vigilância nutricional e otimização da terapia com o uso de suplementação nutricional com a finalidade de prevenir a desnutrição e melhorar o estado nutricional e imunológico destes indivíduos.

Palavras-chave: Avaliação nutricional;HIV;AIDS;Antropometria;Imunologia.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Perfil sociodemográfico, condições de saúde e composição corporal de adultos atendidos em uma Clínica Escola de Nutrição do Sul do Brasil e associações com Síndrome Metabólica

LARISSA DA CUNHA FEIO COSTA[1]; KESIA ZANUZO[1]; MÁRCIA FERNANDES NISHIYAMA[1]; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN[1]; SABRINA GRASSIOLLI[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ, CASCAVEL - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A síndrome metabólica (SM) é uma condição patológica caracterizada por obesidade abdominal, resistência à insulina, hipertensão e hiperlipidemia mais prevalente entre adultos. Objetivou-se identificar as características sociodemográficas, condições de saúde e a composição corporal de adultos com SM atendidos em uma Clínica Escola de Nutrição localizada na região Sul do Brasil, bem como avaliar a associação entre essas variáveis.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo quantitativo, transversal, com análise de dados secundários de 53 prontuários de adultos atendidos em um ambulatório de nutrição do Sul do Brasil, entre os meses de março a junho de 2023. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos pelo parecer CAAE: 41154814.7.0000.5564. O estado nutricional foi classificado de acordo com o Índice de Massa Corporal (IMC), agrupando os indivíduos em Eutrofia (IMC<24,99 kg/m^2) e Sobrepeso/Obesidade (IMC>25 kg/m^2). A Circunferência da Cintura (CC) e a Relação Cintura-Quadril (RCQ) foram classificadas em “com risco” e “sem risco” de doenças cardiovasculares (DCV). O Percentual de Gordura Corporal (%GC) foi realizado com o aparelho de bioimpedância tetrapolar Biodynamics 450 e classificado como “aceitável” e “elevado” segundo critérios de Lohman (1992). Para a prática de atividade física foram considerados ativos os participantes que atingiram escore > 150 min/semana de atividade física moderada ou > 75 min/semana de atividade física intensa. Para avaliação da presença de SM foram utilizados os critérios da *International Diabetes Federation* (2006). Todas as análises estatísticas foram realizadas com o Software Jamovi 2.4.5. Foi utilizado o teste Qui-quadrado de Pearson para verificar a associação entre as variáveis entre os participantes classificados sem SM e com SM e considerou-se valor de $p<0,05$ para indicar nível de significância estatística.

RESULTADOS

Houve predomínio do sexo feminino (68%), casados e solteiros na mesma proporção (41%), com ensino médio completo (57%), classe de renda familiar C (59%) e mediana

de idade de 33 anos. 59% relatou fazer uso de medicamentos; 66% relataram possuir patologias (sendo as mais frequentes dislipidemia em 32,2% e hipertensão arterial em 15,2%) e 74% foram classificados como fisicamente ativos. 54% dos pacientes foram classificados com Sobrepeso/Obesidade, 51% “sem risco” de DCV pela medida de CC, 88% “sem risco” segundo a RCQ e 65% com %GC aceitável. 34% dos participantes apresentaram SM. Indivíduos do sexo masculino apresentaram maior frequência de SM ($p=0,045$), bem como as variáveis: uso de medicamento ($p=0,041$), presença de patologias ($p=0,012$), baixa/inatividade física ($p=0,012$), sobrepeso/obesidade ($p=0,003$), “risco” de DCV pela CC ($p<0,001$) e %GC elevado ($p<0,001$).

CONCLUSÃO

Os resultados remetem à importância do acompanhamento nutricional tanto na prevenção quanto no tratamento das condições associadas à SM, estimulando hábitos alimentares e estilo de vida saudáveis.

Palavras-chave: obesidade abdominal;estado nutricional;composição corporal;pacientes ambulatoriais;síndrome metabólica.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

PLANEJAMENTO DA IMPLEMENTAÇÃO DO PROCESSO DE CUIDADO EM NUTRIÇÃO EM AMBULATÓRIO DE ESCLEROSE LATERAL AMIOTRÓFICA

LUCIA LEITE LAIS; LUCAS PRESTELO MARINHO; KARLA MÔNICA DANTAS COUTINHO; THAIS ALVES CUNHA; LAURA CARVALHEIRA DOURADO; MARIA LUÍSA DO NASCIMENTO FELIPE. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, NATAL - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A ocorrência de desnutrição em pacientes com ELA é comum e está associada a menor sobrevida e qualidade de vida. Por isso, o cuidado em nutrição é imprescindível nesse contexto. O Processo de Cuidado em Nutrição (PCN) é um modelo sistematizado que compreende as etapas de "avaliação", "diagnóstico", "intervenção" e "monitoramento e aferição" em nutrição e usa terminologias (TPCNs) padronizadas. A implementação do PCN traz inúmeras vantagens e tem sido recomendada por entidades internacionais e nacionais. Devido a ausência de estudos sobre PCN na ELA, nosso objetivo foi planejar a implementação do PCN em ambulatório de ELA.

MÉTODOS

Estudo descritivo, realizado no Ambulatório de Esclerose Lateral Amiotrófica do Hospital Universitário Onofre Lopes (Ambulatório ELA-HUOL). O planejamento da implementação do PCN focou em 3 pilares: 1) conhecer o local e o público-alvo (clientes); 2) capacitar a equipe de Nutrição e selecionar TPCNs voltadas para ELA; 4) Elaborar ficha de atendimento digital conforme modelo PCN.

RESULTADOS

Criado em 2007 e hoje considerado centro de referência, o Ambulatório ELA-HUOL é um serviço que presta assistência multidisciplinar a pacientes com ELA. Nos últimos 3 anos, foram assistidos 164 pacientes, sendo 56% do sexo masculino, 57% na faixa etária de 51 a 70 anos, 14% com baixo peso/desnutrição e 22% em uso de gastrostomia. A capacitação da equipe foi realizada mediante Tutorial do PCN (https://www.ncpro.org/br/encpt-tutorials) e oficina (8h) com aulas, discussão de artigos e de casos. Posteriormente, foram selecionadas 182 TPCNs voltadas para ELA, sendo 107 para "avaliação, monitoramento e aferição", 35 para "diagnóstico" e 40 para "intervenção" em nutrição. Essa seleção foi baseada nos aspectos clínicos e nutricionais da ELA, em diretrizes e protocolos, e na expertise da equipe. A ficha de atendimento digital foi elaborada em planilha do Microsoft Excel® e composta por 4 abas: a) guia geral das TPCNs selecionadas; b) registro sequencial das documentações do PCN no formato 'ADIMA'; c) ficha de primeira consulta com todas etapas do PCN, espaço para registro do diagnóstico em nutrição no formato 'PES' e espaço para coleta do RA24h; d)

ficha de retorno, semelhante a anterior, mas sem os dados da ‘história do cliente’ e com um quadro resumo contendo os principais ‘padrões comparativos’ para ELA. Nessa ficha, utilizou-se o recurso “menu suspenso” para listagem das TPCNs e otimização do tempo nas consultas. Por fim, um teste piloto foi feito para pequenos ajustes na ficha.

CONCLUSÃO

O planejamento para implementação do PCN em um serviço deve ser uma ação conjunta realizada pela equipe envolvida. É fundamental que essa ação envolva os 3 pilares: conhecimento do serviço e dos clientes; capacitação da equipe e seleção das TPCNs; e elaboração do meio para registro do PCN. Além de contribuir para a qualidade do Ambulatório ELA-HUOL, este trabalho servirá como modelo para planejamento da implementação do PCN em outros serviços.

Palavras-chave: Assistência Centrada no Paciente;Assistência integral à Saúde;Terapia Nutricional;Avaliação Nutricional;Avaliação de Resultados em Cuidados de Saúde.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Plano de contingência para falhas nos sistemas de informação de uma unidade de nutrição : uma abordagem da gestão de riscos

CLÁUDIA CRISTINA SALIMON; CRISTINA DE SOUZA MARQUES; FÁTIMA APARECIDA CASTANHEIRA; VERUSKA MAGALHÃES SCABIM. HCFMUSP, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O gerenciamento de riscos na área da saúde visa implantar ações para situações contingenciais, como falhas nos sistemas de informação, para garantir a continuidade da assistência com qualidade e segurança. A Divisão de Nutrição e Dietética (DND) utiliza software de nutrição integrado com o Hospital Information System nos processos de produção de refeições, identificação de dietas e registro da assistência nutricional prestada. Na inoperância dos sistemas, medidas precisam ser adotadas de forma sistemática e estruturada na execução dos processos, atendendo critério de segurança do paciente "Identificar o paciente corretamente", para mitigar os riscos, minimizar os danos e prejuízos. O objetivo do estudo foi descrever a metodologia da implantação do plano de contingência sem sistemas informatizados na DND.

MÉTODO

Este é um estudo descritivo, qualitativo, do tipo relato de experiência. Em 2021 foi aplicada a ferramenta de 5W2H para descrever os desdobramentos das ações de um plano de contingência sem sistema informatizado. Participaram Centro de Tecnologia da Informação (CETI) do Hospital e Empresa detentora do software de nutrição. Foram realizadas reuniões para definição da equipe responsável pela gestão de crise; alinhamento com fornecedor do software e TI quanto ao apoio na contingência e retorno à normalidade da operação dos sistemas; definição das interfaces dos processos; redação e disseminação do plano de contingência; planejamento, simulação e avaliação da simulação de contingência sem sistema de nutrição. Não houve custo adicional para implementação do plano.

RESULTADOS

Para documentar o plano de contingência foi criado template no Google planilhas preenchido pelas gestoras dos serviços, total de 6 abas, com detalhamento de cada cenário, qual resposta esperada para o cenário e as ações esperadas - quem? e o que?. Para disseminar o plano a todos os colaboradores foi realizado treinamento em agosto de 2021 para 82 (100%) usuários dos sistemas para adoção dos planos validados. Executada simulação da contingência em 2021, e no retorno do uso do sistema foi realizada reunião de análise crítica, listando pontos fracos e frágeis da simulação com a revisão do plano e da sua descrição no Google planilhas. Em 2022 redigido e publicado o Procedimento Operacional Padrão como documento institucional e, adotada, reunião

mensal com o CETI. Divulgado um esquema gráfico com os tipos de contingência facilitando o primeiro acesso às instruções para adoção de planos. Para sistematizar autoavaliação foi criada agenda de reuniões periódicas, assegurando a sua funcionalidade.

CONCLUSÃO

O relato fornece a visão da abordagem usada para implementação do plano de contingência validado sem sistemas informatizados e a gestão de riscos.

Palavras-chave: Plano de contingência;Segurança do paciente;Nutrição;Avaliação de Risco e Mitigação; Sistemas de Informação.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Poder prognóstico da Mini Avaliação Nutricional-reduzida em pacientes idosos hospitalizados: um estudo de coorte

JARSON PEDRO DA COSTA PEREIRA[1]; MARIA GABRIELA DE ARRUDA FONTES[2]; MARCELLA CAMPOS LIMA DA LUZ[3]; JAILMA SANTOS MONTEIRO[2]; CLÁUDIA PORTO SABINO PINHO[3]; POLIANA COELHO CABRAL[1]. 1. PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (UFPE), RECIFE - PE - BRASIL; 2. CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO – UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (UFPE), RECIFE - PE - BRASIL; 3. HOSPITAL DAS CLÍNICAS DE PERNAMBUCO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (HC UFPE), EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES (EBSERH), RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Mini Avaliação Nutricional-reduzida (MAN-r) destaca-se como uma ferramenta de baixo custo, fácil aplicação e interpretação simplificada, destinada a identificar idosos em risco nutricional ou com desnutrição estabelecida em diversos contextos de cuidado clínico, abrangendo desde o nível primário até o terciário. A triagem precoce para identificação do risco, assim como o diagnóstico de desnutrição, desempenham um papel crucial no cuidado nutricional. Dada a importância de facilitar a assistência na prática clínica, nosso estudo buscou avaliar o valor prognóstico da MAN-r na identificação de síndromes geriátricas (sarcopenia, fragilidade e dependência funcional), hospitalização prolongada e mortalidade.

MÉTODOS

Foi conduzido um estudo de coorte prospectivo, envolvendo idosos de ambos os sexos, hospitalizados por múltiplas causas. Os pacientes foram acompanhamentos desde o internamento por até quase 2 anos após alta hospitalar para observação dos desfechos: tempo de hospitalização e mortalidade. A Mini Avaliação Nutricional-reduzida foi utilizada para identificar o risco nutricional (escores <12) e a desnutrição (MAN-r, escores <7). A sarcopenia foi diagnosticada pela combinação de redução da força manual, medida por dinamômetro digital, e diminuição da massa muscular, estimada por bioimpedância elétrica. A fragilidade foi determinada pelo Fenótipo de Fried, considerando a presença de três ou mais das seguintes condições: perda de peso não intencional, fadiga, redução de força, marcha e inatividade física. A dependência funcional foi determinada pelo Índice de Barthel. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFPE (CAAE: 60681122.3.0000.8807).

RESULTADOS

176 indivíduos foram avaliados no primeiro momento da hospitalização, mas 173 indivíduos foram acompanhados desde a admissão até o desfecho do estudo. A idade mediana foi de 68 anos. No *baseline*, o risco de desnutrição foi observado em 36,4% (n = 64), enquanto a desnutrição ocorreu em 25,6% da amostra (n = 45). Tanto o risco nutricional, quanto o diagnóstico de desnutrição pela MAN-r foram preditores independentes de mortalidade em até quase 2 anos após alta hospitalar [HRaj: 2,63 (1,04;6,64) p = 0,040; HRaj: 3,94 (1,58;9,86) p = 0,003, respectivamente]. Entretanto, a MAN-r não foi preditora de prolongada hospitalização (p>0,05). A MAN-r apresentou justa acurácia para o diagnóstico de sarcopenia, fragilidade e dependência funcional [AUC: 0,71; AUC: 0,77; AUC: 0,72, respectivamente; todos os p-valores <0,001].

CONCLUSÃO

A MAN-r mostrou-se como um preditor independente de mortalidade em longo prazo, reforçando sua utilidade prognóstica. Além disso, foi eficaz para diagnosticar a sarcopenia, fragilidade e dependência funcional. Esses resultados respaldam a incorporação da MAN-r na prática clínica, proporcionando uma avaliação abrangente que ultrapassa a identificação do estado nutricional, contribuindo para uma abordagem mais integral e eficaz no cuidado aos idosos.

Palavras-chave: Envelhecimento;Avaliação Nutricional;Desnutrição;Mortalidade.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Pregorexia: por que este tema é pouco abordado?

SUELLEN MARQUES PEREIRA[1]; VITÓRIA PEREIRA ALVES MELO[2]; SABRINA FIRMINO DE MELO[2]; RAQUEL ARAÚJO DE SANTANA[2]; MARIA DA CONCEIÇÃO CHAVES DE LEMOS[2]; POLIANA COELHO CABRAL[1]. 1. PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (UFPE), RECIFE - PE - BRASIL; 2. CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO – UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (UFPE), RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Atualmente, a sociedade impõe pressões estéticas cada vez mais cedo aos indivíduos, principalmente às mulheres, que, na ânsia de se enquadrar da ditadura da beleza, podem desenvolver transtornos alimentares (TA). Este problema de saúde deve receber atenção redobrada principalmente durante a gestação, que é um período do ciclo da vida que é fundamental que a gestante se mantenha saudável para proporcionar ao feto boas condições de desenvolvimento. A pregorexia é a presença de transtorno alimentar na gestação e que tem grande potencial prejudicial à saúde materna e do concepto, sendo os mais comuns a anorexia nervosa, a bulimia nervosa e o transtorno de compulsão alimentar. O objetivo deste trabalho foi investigar possíveis razões sobre a subnotificação da pregorexia como motivo para a escassez de pesquisas nessa área.

MÉTODOS

Foi feito um levantamento sobre artigos e trabalhos acadêmicos no mês de novembro de 2023, nas bases de dados Google Acadêmico, Medline, Lilacs e Portal de Periódico da Capes, com a utilização do termo pregorexia entre os anos de 2013 a 2023. Por se tratar de uma pesquisa de revisão da literatura, não necessitou de aprovação no Comitê de Ética segundo o artigo 1, da Resolução CNS Nº 510/2016.

RESULTADOS

Foram localizadas apenas 252 referências com a palavra pregorexia, sendo distribuídas da seguinte forma: Google Acadêmico (224), Medline (9), Lilacs (0), Portal de Periódicos da Capes (19). Num intervalo de 10 anos, comprova-se que este assunto realmente é pouco discutido na literatura mundial, se o problema não é identificado, consequentemente é pouco estudado. Entre os trabalhos levantados, foram encontradas algumas possíveis razões para a subnotificação da pregorexia por parte dos profissionais de saúde, tais como: o desconhecimento sobre o tema; se abster de encaminhar o paciente para o psiquiatra ao reconhecer sinais e sintomas nas pacientes ou confundir os sintomas

com aqueles próprios da gestação. Por outro lado, entre as pacientes está o desconhecimento de que tem o transtorno ou quando sabe acredita que tem controle sobre ela e por isso não precisa de ajuda ou e ainda há aquelas que apresentam a remissão dos sintomas, apresentando uma gestação normal. Além disso, a visibilidade dos TA é maior no público feminino na fase da adolescência e no início da idade adulta, embora possa surgir em qualquer idade.

CONCLUSÃO

A produção científica sobre a pregorexia mostra-se incipiente, muito embora este assunto seja de grande importância sob a ótica da Saúde Pública. O desconhecimento sobre o manejo da doença entre os profissionais de saúde, a falta de diagnóstico, a negação e sensação de autocontrole sobre a doença pelas gestantes podem favorecer a subnotificação dos TA.

Palavras-chave: Pregorexia;Gestantes;Transtornos alimentares;Anorexia nervosa;Bulimia nervosa.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Prescrição indiscriminada de fórmulas infantis para recém nascidos em uma maternidade "Amiga da Criança" na capital pernambucana

LUANA CAROLINA DA SILVA BARBOSA[1]; SABRINA GOMES FERREIRA CLARK[2]. 1. FACULDADE FRASSINETTE DO RECIFE, RECIFE - PE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Para fortalecer o aleitamento materno exclusivo e prevenir o desmame precoce ainda no hospital, foi difundida a Iniciativa Hospital Amigo da Criança (IHAC) respaldada numa política hospitalar de proteção e promoção do aleitamento materno através de 10 passos que envolvem práticas clínicas e de gestão. A IHAC exerceu influência na redução da mortalidade infantil no Brasil. No entanto, estudos enfatizam a elevada taxa de prescrição de fórmulas infantis apesar das exigências estabelecidas pela iniciativa. Este estudo avaliou o procedimento de prescrição de fórmula infantil para neonatos em internamento hospitalar no pós parto imediato por meio da análise do instrumento documental da solicitação de nutrição infantil artificial.

MÉTODOS

Tratou-se de um estudo documental retrospectivo realizado por meio de revisão de registros de prescrição de fórmula infantil em uma maternidade municipal de risco habitual em Recife, credenciada como Hospital Amigo da Criança, tendo como instrumento de pesquisa um formulário estruturado construído de forma espelhada ao documento de prescrição de fórmula infantil adotado pela instituição.

O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade Frassinetti do Recife (parecer 5.631.702).

RESULTADOS

Foram verificados 674 formulários de prescrição de fórmula infantil, emitidas no período de agosto a novembro de 2022, que continham alguma forma de identificação (nome ou número de registro) da puérpera e/ou do recém-nascido. Posteriormente foram excluídas 12 solicitações na fase de análise de consistência do banco de dados, totalizando 662 formulários. A informação de número de registro de prontuário constava em 71,9% das fichas de solicitações e em apenas 24,9% havia registro da idade dos recém nascidos que receberiam a fórmula artificial. Não havia descrição do motivo para a prescrição de uma fórmula artificial em 43,66% das prescrições, inviabilizando o aleitamento materno exclusivo no âmbito de uma maternidade pública. Os resultados, alertam para repercussões na saúde da criança, mas também para consequências na gestão pública do Sistema Único de Saúde.

CONCLUSÃO

Verificou-se que, mesmo em um hospital titulado como “Amigo da Criança”, houve um número expressivo de solicitações de fórmulas artificiais para os recém-nascidos sem a apresentação de dispositivos mínimos de plausabilidade e segurança da conduta prescritiva, como a justificativa ou devida identificação dos pacientes. Descumprindo exigências criteriosas da IHAC, podendo efetivamente favorecer o desmame precoce. As ações de reformulação e controle da prescrição, bem como uma assistência fundamentalmente promotora do aleitamento materno são árduas e demandam o compromisso de todos os setores da unidade e de cada profissional para que sejam aumentadas as chances de continuidade e sucesso do aleitamento materno após a alta. Ressaltamos que o Aleitamento Materno é um direito que deve ser protegido por todo o sistema de saúde e pela sociedade.

Palavras-chave: Aleitamento materno;Alimentação Artificial;Neonatos;Saúde da Criança;SUS.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Prevalência da ortorexia nervosa em universitários do curso de Nutrição: associações com a prática de atividade física, estado nutricional e imagem corporal

MIRELLE LOMAR VIANA; LORENA SIMÕES PEREIRA; MARIA DAS GRAÇAS VAZ TOSTES. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, ALEGRE - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A ortorexia nervosa (ON) é retratada como um comportamento de caráter obsessivo patológico associado à fixação por saúde alimentar e pureza da dieta. Dentre os grupos vulneráveis, destacam-se os profissionais da área da saúde, em especial nutricionistas e estudantes de nutrição, por estarem diretamente ligados à prática de uma vida saudável e sofrerem pressão social quanto à forma física, influenciando nos comportamentos que levam o desenvolvimento da ortorexia. Desse modo, o presente estudo buscou identificar a incidência da ON e analisar sua relação com o estado nutricional, prática de atividade física e percepção corporal em universitários do curso de Nutrição, da UFES campus Alegre.

MÉTODOS

Foi realizado um estudo exploratório, do tipo transversal de caráter qualitativo e quantitativo. A amostra foi composta por conveniência entre os estudantes de Nutrição da UFES que atenderam aos critérios de inclusão, como a idade mínima de 18 anos e estar com número de matrícula ativado no semestre de 2022/2. Os sinais de risco para o desenvolvimento da ON e insatisfação corporal foram avaliados por meio da aplicação dos questionários ORTO-15 e Body Shape Questionnaire (BSQ). Ainda, a prática de atividade física foi classificada através da frequência do exercício e o estado nutricional pelas referências do Índice de Massa Corporal (IMC; IMC/I). Os dados foram apresentados por meio de estatística descritiva e foi utilizado o teste Qui-quadrado com nível de significância de 5% ($p<0,05$). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisas (CEP) com Seres Humanos, sob o número do parecer 5.606.149.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 85 estudantes de nutrição da UFES/Alegre, sendo a maioria do sexo feminino e com idade média de 22,1 anos. A maioria dos participantes cursavam entre o 6º e 8º período do curso, somando um percentual de 61,1%, e foram classificados como eutróficos (n= 59). Quanto à prática de exercício físico, 70,6% (n= 60) dos indivíduos eram fisicamente ativos e desse grupo, 34,1% realizavam atividade física até 5x por semana e 21,2% apresentaram uma alta frequência de até 7x por semana. Através dos sintomas avaliados pelo ORTO-15, verificou-se uma incidência de 55,3% (n= 47) dos estudantes com desvios no comportamento alimentar, indicando o desenvolvimento da ON. Em relação as variáveis, foi encontrada uma associação significativa entre ortorexia

e insatisfação corporal (p= 0,0479), assim como na alta frequência de atividade física (p= 0,0253). Já em relação ao estado nutricional, não houve associação entre comportamentos ortoréxicos e IMC alterado.

CONCLUSÃO

Os dados obtidos revelam a presença elevada da ON entre os universitários de Nutrição da UFES/Alegre. Ainda, foi constatada uma associação entre fatores de risco como a insatisfação corporal e a prática intensa de atividade física a esse diagnóstico.

Palavras-chave: percepção corporal;comportamento alimentar;saúde;alimentação.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Prevalência de complicações relacionadas à terapia nutricional enteral em pacientes em unidade de terapia intensiva

TIRZA RIBEIRO DE AQUINO; KAMILA LUANA DO NASCIMENTO SILVA; STEPHANIE CECÍLIA ARAÚJO DE SOUZA; CAROLINA CUNHA DE OLIVEIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, LAGARTO - SE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A desnutrição é um achado comum em pacientes hospitalizados em todo o mundo, especialmente em pacientes críticos internados em Unidade de Terapia Intensiva (UTI). Durante a hospitalização, a desnutrição pode, por muitas vezes, ser negligenciada pelos serviços, mesmo estando associada a complicações como: pior resposta imunológica, atraso no processo de cicatrização, risco elevado de complicações cirúrgicas e infecciosas, maior probabilidade de desenvolvimento de lesões por pressão, aumento no tempo de internação, dos custos hospitalares e além do aumento do risco de mortalidade. Nas últimas décadas, a Terapia Nutricional (TN) tem demonstrado sua importância, principalmente por contribuir de maneira positiva nos desfechos clínicos de pacientes desnutridos ou em risco de desnutrição. A implantação de Indicadores de Qualidade de Terapia Nutricional auxilia no cuidado terapêutico de melhor qualidade, por meio da redução de complicações, melhor adequação da oferta nutricional e maior custo efetividade, além de permitir, quando necessário, a pronta aplicação de ações corretivas. Dessa forma, o objetivo do estudo foi identificar a prevalência de complicações relacionados à TNE dos pacientes críticos na UTI.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional, analítico e retrospectivo, com coleta de dados de pacientes admitidos na UTI do Hospital Universitário de Lagarto-SE, no período de julho de 2022 até julho de 2023. Foram selecionados os pacientes com idade igual ou superior a 18 anos, de ambos os sexos, sob TNE exclusiva, em sistema fechado, durante o período descrito. Foram analisados os IQTN referentes as complicações relacionadas à TNE, tais como: presença de diarreia, obstipação intestinal, distensão abdominal, hiperglicemia, perda da sonda e obstrução da sonda. Observou-se os principais desfechos durante o período: alta hospitalar ou óbito. Esse trabalho faz parte de um projeto mais amplo, o qual foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa, CAAE: 59258822.1.0000.0217.

RESULTADOS

Foram avaliados prontuários de 73 pacientes, no qual a maioria eram homens (56,2%) e idosos (72,6%), e que 37% tiveram mais de quatro semanas de internamento. No que se refere ao IQTNs, constatou-se que 60,3% apresentaram diarreia, 69,9% obstipação intestinal, 50,7% distensão abdominal, 95,9% hiperglicemia e 6,8% perda da sonda. Além disso, nenhum registro de obstrução da sonda. Dos indicadores avaliados, apenas a perda

da sonda e a frequência de obstrução da sonda estão de acordo com a meta estabelecida pela ILSI. Em relação aos desfechos clínicos, 54,8% foram ao óbito e 45,2% tiveram alta médica. Não houve associação entre desfecho clínico e os indicadores avaliados.

CONCLUSÃO

Houve elevada prevalência de inadequação dos IQTN avaliados na UTI do hospital. Os IQTNs são ferramentas importantes para rastrear e combater esses efeitos adversos que contribuem para aumento da desnutrição hospitalar, da morbimortalidade e da otimização do custo-benefício da TN.

Palavras-chave: Estado nutricional;Terapia nutricional;Nutrição enteral.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Prevalência de fatores de risco para doenças cardiovasculares em idosas portadoras de diabetes tipo 2

EMYLLE CAROLAYNE IRINEU COSTA; VITÓRIA PEREIRA ALVES MELO; MARIA GORETTI PESSOA DE ARAÚJO BURGOS. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO- UFPE, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O envelhecimento é um processo fisiológico e progressivo que produz várias modificações orgânicas sejam elas de ordem biológica, psicológica e funcional, num determinado grupo de pessoas, elevando o risco do desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Nesse grupo, destacam-se as doenças cardiovasculares (DCV), por ser uma das maiores causas de mortalidade no Brasil e no Mundo. Sua etiologia está diretamente relacionada a fatores hereditários, excesso de peso e estilo de vida (dieta inadequada e sedentarismo), presença de hipertensão arterial (HAS), dislipidemias (DLP) e diabetes (DM). Dados epidemiológicos indicam que o DM e HAS são agravados pelo excesso de peso que leva a uma maior prevalência de mortalidade e incapacidade em idosos. Objetivou-se neste estudo avaliar a prevalência de fatores de risco para DCV, em idosas portadoras de DM2.

MÉTODOS

Estudo retrospectivo, de base documental, realizado no ambulatório de Nutrição/Diabetes, do Núcleo de Atenção ao Idoso de uma universidade pública, com mulheres acima de 60 anos, atendidas de 2011 a 2019. Foram analisados parâmetros sociodemográficos (sexo, faixa etária e procedência), peso e altura para o cálculo do IMC, tempo de diagnóstico e uso medicação para diabetes, presença de HAS, DLP e prática de atividade física. Por se tratar de pacientes idosas, a classificação usada para o IMC foi a de Lipschitz. Foi considerada a presença de atividade física, por no mínimo 150 minutos semanais. Na estatística foram usados os testes de Qui-Quadrado de Pearson, Exato de Fisher, Mann-Whitney, sendo a verificação da normalidade realizada pelo teste de Shapiro-Wilk. O estudo foi previamente submetido ao comitê de ética da instituição (nº 4.205.307).

RESULTADOS

Estudadas 267 idosas orientadas, hígidas, residentes em seu domicílio, provenientes da cidade do Recife (59,6%). Prevaleceu a faixa etária de 60 a 74 anos (80,9%), com tempo médio de DM de 6,26 anos, tempo de medicação para DM de 5,33 anos e IMC de 29,12 ± 5,27, com 5,6% em baixo peso, sem predominância de faixa etária. A HAS ocorreu em 81,3%, DLP em 61,4%, sedentarismo em 56,9% e excesso de peso em 64%. Não houve diferença significativa entre as variáveis estudadas, quando comparadas faixas etárias, menor ou maior de 75 anos. A mediana da HAS foi de 120/80

mg/dL/mmHg, em uso de hipotensor diariamente por 100% das idosas. Na DLP, predominou triglicerídeo e LDL-c elevados. Na atividade física, prevaleceu a caminhada e hidroginástica, no entanto, o maior percentual de sedentarismo ocorreu no grupo menor que 75 anos (58,4%).

CONCLUSÕES

Diante dos resultados obtidos, pode-se concluir que foi elevada a presença de fatores de risco para DCV, com a HAS controlada por medicação, sendo a mais frequente. O tempo da doença e uso de medicação para DM não influenciou a presença do sedentarismo.

Palavras-chave: Diabetes tipo 2;Fatores de risco;Doenças cardiovasculares;Idosas.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Prevalência de hiponatremia em pacientes pediátricos no pré e pós-transplante hepático

MARIA APARECIDA CARLOS BONFIM; PATRCIA ZAMBERLAN. INSTITUTO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE - HCFMUSP, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O transplante de fígado (TxH) é utilizado como alternativa viável a doenças hepáticas terminais. As indicações para o TxH incluem cirrose por hepatite, cirrose biliar, pacientes portadores de doenças hepatocelulares e colestáticas crônicas, doenças hepáticas metabólicas e vasculares, tumor primário do fígado e entre outras. A hiponatremia constitui importante marcador de prognóstico nos doentes que aguardam pelo transplante, além de estar associada ao aumento da mortalidade em indivíduos com cirrose avançada e hipertensão portal. Cerca de 50% dos pacientes com cirrose hepática apresentam concentrações séricas de sódio inferiores ao intervalo normal (135 mEq/L). O objetivo deste estudo foi identificar a prevalência de hiponatremia em paciente pediátricos no período pré e pós-TxH.

MÉTODOS

Trata-se de estudo descritivo, realizado em hospital-escola de nível terciário referência nacional na realização de TxH pediátrico. Para caracterização da população foram consultadas no prontuário eletrônico (PEP) as seguintes informações: idade, gênero, hepatopatia de base e tipo de transplante hepático (intervivos ou com doador falecido). Para hiponatremia foi considerado o ponto de corte de sódio sérico < 135 mEq/L, nas 72 horas antes e após o transplante hepático. Os dados foram tabulados no Excel® e os resultados expressos em porcentagem, mediana e valores mínimo/máximo. Projeto aprovado pelo comitê de ética em pesquisa (CEP), parecer número 4.487.997 e certificado de apresentação de apreciação ética (CAAE) 39653520.9.0000.0068.

RESULTADOS

Amostra composta por 131 pacientes com idade mediana de 18 meses [6 -208 meses] destes 60,3% eram do gênero masculino. Quanto à hepatopatia de base, a atresia das vias biliares (AVB) correspondeu a 42% e a insuficiência hepática aguda (IHA) a 16%. A realização do transplante hepático intervivos foi majoritária (87%). No período pré-TxH, 40% dos indivíduos apresentaram quadro de hiponatremia com valor mediano de 135 mEq/L [115-149]. Já no período pós-TxH esse valor correspondeu a 13% com valor mediano de 138 mEq/L [124-152]. Dos pacientes com AVB, no pré-TxH, apresentaram hiponatremia 54,5% deste subgrupo com valor mediano de 133 mEq/L [115-134]. Durante o período pós-operatório o valor mediano foi de 130 mEq/L [124-134]. Para o subgrupo com IHA, no pré-TxH, 14,3% apresentaram hiponatremia com valor mediano

de 138 mEq/L [132-149] e no pós-TxH, foi observado que 19% dos pacientes apresentaram hiponatremia, com valor mediano de 137 mEq/L [128-149].

CONCLUSÃO

Na população avaliada a presença de hiponatremia foi elavada no período pré-TxH, especialmente no subgrupo dos indivíduos com AVB. Esses achados corroboram os dados existentes na literatura especializada. É necessário, aprofundar as pesquisas na tentativa de elucidar a associação de hiponatremia no pré e pós-TxH com o desfecho clínico e complicações.

Palavras-chave: Hiponatremia;Transplante hepático;Pediatria.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Prevalência de inadequação do estado nutricional e risco cardiometabólico em pacientes com doenças cardiovasculares internados em um hospital de referência em cardiologia.

LETÍCIA FLÁVIA DE OLIVEIRA BORGES[1]; JOSILANA RODRIGUES PANTOJA[1]; AGATHA MOURA AZEVEDO[2]; ALDAIR DA SILVA GUTERRES[3]; PAULO DE TARSO TOSCANO JUNIOR[3]; ALÓDIA BRASIL[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO FIBRA, BELÉM - PA - BRASIL; 3. FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As doenças cardiovasculares (DCV) são problemas de saúde pública crescentes no Brasil, devido a sua grande incidência. Sendo assim, existem parâmetros preventivos usados para rastrear fatores de risco para o seu desenvolvimento, como os antropométricos. Dentre esses, o Índice de Massa Corporal (IMC) e a Circunferência da Cintura (CC) recebem destaque por determinarem o estado nutricional e a presença de risco cardiometabólico, respectivamente. Além disso, são também marcadores para a reabilitação dos indivíduos com DCV e para eventuais complicações. Paralelamente, têm-se o viés socioeconômico que interfere no acesso à informação no âmbito nutricional e ao próprio alimento, o que impacta o prognóstico do paciente. Assim, este estudo objetivou verificar a prevalência de indicadores sociodemográficos, antropométricos e de risco cardiometabólico em pacientes com DCV internados em hospital de referência.

MÉTODOS

Estudo transversal, descritivo e quantitativo, realizado entre outubro e novembro de 2023, com 59 pacientes cardiopatas adultos e idosos, de ambos os sexos, atendidos na clínica cardiológica de um hospital de referência em cardiologia em Belém do Pará, aprovado por Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE n° 74895823.0.0000.0016). Foram coletados os dados socioeconômicos de idade, sexo, ocupação, renda familiar e escolaridade, por meio de entrevista e dados antropométricos de peso, estatura e CC aferidos com técnicas padronizadas com balança, estadiômetro e fita métrica inextensível. A análise descritiva dos dados foi realizada no programa BioEstat 5.3.

RESULTADOS

Observou-se predomínio do público adulto (55,9%) e do sexo masculino (69,4%). Com relação à ocupação, houve prevalência de autônomos (35,59%) e aposentados (20,33%). No que tange a renda familiar, a maioria configurou-se na faixa de 1 a 2 salários mínimos (50,08%) e menos de 1 salário mínimo (25,42%); no aspecto escolar 52,54% possuíam o ensino fundamental incompleto. Quanto ao perfil antropométrico, entre os adultos 42,4% estavam em sobrepeso, enquanto entre os idosos o maior índice foi de eutrofia (53,8%).

Ressalta-se também a frequência de indivíduos adultos obesos (21,2%) e de idosos em magreza (26,9%) e em sobrepeso (19,3%). No total da amostra, 54,23% estavam com inadequação do estado nutricional. Quanto ao risco cardiometabólico, predominou nos homens a ocorrência de baixo risco com 43,9% e risco aumentado em 36,5%; em contrapartida, no sexo feminino constatou-se apenas o risco aumentado (38,9%) e o risco muito aumentado (61,1%).

CONCLUSÃO

Dessarte, constatou-se a alta prevalência de indivíduos com estado nutricional inadequado e risco cardiometabólico. Ademais, destacou-se os baixos níveis de escolaridade e de renda. Assim, são necessárias ações de condutas específicas na terapia nutricional e políticas públicas que possam mudar o perfil sociodemográfico e nutricional desta população em vulnerabilidade social.

Palavras-chave: Cardiopatia;sistema cardiovascular;Fatores de risco cardiometabólico;antropometria.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Prevalência de obesidade abdominal em pacientes com diabetes mellitus tipo 2 assistidos em um ambulatório de nutrição do sul do Brasil.

LUSIANA CHAGAS LIERMANN; LILIA SCHUG DE MORAES; ISABEL ALVES ZANLUCKI; ANNE Y CASTRO MARQUES; LUCIA ROTA BORGES; RENATA TORRES ABIB BERTACCO. UFPEL, PELOTAS - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O diabetes mellitus é uma doença metabólica com consequências vasculares, sendo a principal causa de morte destes pacientes. Levando em conta que a obesidade abdominal está fortemente associada à eventos cardiovasculares, a aferição da circunferência da cintura demostra ser um fator preditor significativo para risco cardiovascular. Sendo assim, o objetivo deste estudo foi avaliar a prevalência de obesidade abdominal de pacientes portadores de diabetes mellitus tipo 2 assistidos em um ambulatório de nutrição.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal descritivo, realizado a partir de um recorte de dados de uma pesquisa maior intitulada "Comportamento Alimentar de Pacientes Ambulatoriais (CAPA)", previamente aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 36736620.0.0000.5317). Para este estudo, foram incluídos todos os participantes diabéticos tipo 2, com idade superior a 18 anos em sua primeira consulta em um ambulatório de nutrição público do sul do Brasil. A coleta dos dados ocorreu no período entre agosto de 2021 e setembro de 2023, por alunos de graduação e pós graduação devidamente treinados. A aferição da circunferência da cintura foi realizada com uma fita métrica inelástica de 0,5 cm de largura, medida no maior perímetro abdominal entre a última costela e a crista ilíaca. As informações coletadas foram inseridas em um banco de dados no Excel, no qual foram realizadas as análises das variáveis. Para classificação de risco cardiovascular, adotou-se como ponto de corte os valores recomendados pela Sociedade Brasileira de Cardiologia, sendo considerado alto risco quando circunferência da cintura maior que 88 cm para mulheres e maior que 102 cm para homens. Este projeto conta com o apoio da CAPES, CNPq e FAPERGS.

RESULTADOS

Foram incluídos na amostra 200 pacientes com DM2, idade média 58,41 ± 11,45 anos, variando entre 22 e 82 anos, com uma média de tempo de diagnóstico de diabetes de 11,79 ± 9,66 anos. Em relação a circunferência da cintura, 95,68 % das mulheres apresentaram circunferência da cintura acima de 88 cm, enquanto 93,44 % dos homens apresentaram a circunferência da cintura acima de 102 cm. Apenas 5% da amostra apresentou esta medida adequada. A média de circunferência abdominal geral foi de 109,8 ± 14,23 cm.

CONCLUSÃO

Constatou-se alta prevalência de obesidade abdominal nesta amostra de pacientes diabéticos, ficando evidente a gravidade do problema neste grupo, uma vez que pacientes diabéticos já são mais susceptíveis aos eventos cardiovasculares.

Palavras-chave: circunferência abdominal;circunferência da cintura;risco cardiovascular.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Privação do sono como um dos fatores que contribuem para a compulsão alimentar: revisão de literatura

AMANDA COSTA BARROS; CARLOS DANIEL CARVALHO DE SENA; LUCAS DO ROSARIO MORAES; MARIA VICTÓRIA SENA DE ALMEIDA PEREIRA; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A boa qualidade do sono é um fator de grande importância quando se trata de saúde cerebral, comportamento alimentar e qualidade de vida. Assim, uma noite de sono adequada é composta por três estágios de profundidade, que irão garantir relaxamento muscular, controle hormonal e restauração de sinais nervosos responsáveis por um efeito restaurador entre o corpo e o cérebro. Logo, ao interromper esse estado de vigília, temos como consequência um desequilíbrio fisiológico caracterizado, por aumento do estresse e apetite, que podem contribuir com a obesidade e/ou episódios de compulsão alimentar. Neste sentido, o presente estudo teve como objetivo realizar uma revisão de literatura sobre a relação entre a privação de sono e compulsão alimentar.

METODOLOGIA

Trata-se de uma revisão integrativa da literatura, realizada no mês de outubro de 2023. A questão norteadora foi elaborada utilizando a estratégia PICO, considerando: P- pessoas com obesidade; I- privação do sono; C- não aplicável; O- compulsão alimentar. Assim, foi elaborada a seguinte questão: a privação do sono tem relação com episódios de compulsão alimentar? Foram utilizadas as bases de dados PubMed e Lilacs com os descritores e conector: #1Privação de sono e compulsão alimentar. Para seleção, houve a etapa de identificação dos artigos, com a leitura dos títulos; na etapa de triagem, foi realizada a leitura dos resumos, para exclusão daqueles que não atendiam ao objetivo e publicações duplicadas; na etapa de elegibilidade, os artigos foram lidos integralmente. Os critérios de inclusão foram estudos dos últimos cinco anos que estavam disponíveis integralmente, escritos em português. Foram excluídos relatos de casos, cartas e editoriais.

RESULTADOS

Foram selecionados três estudos. Fusco et al. observaram que existe uma relação entre ansiedade, qualidade do sono e compulsão alimentar principalmente nos jovens, porém a

relação foi inversa nos indivíduos com idade igual ou maior que 45 anos. Ricardo et al. mostraram que a qualidade do sono tem maior influência no desenvolvimento de diabetes mellitus, e possui relação com a obesidade. Santos et al citam um estudo que avaliou o transtorno de compulsão alimentar periódica e fatores associados, os autores observaram que o sono pode estar associado a alterações de regulação comportamental onde ocorre aumento de consumo energético e consequentemente, a chance de episódios de compulsão alimentar.

CONCLUSÃO

Observou-se que a privação de sono está relacionada com episódios de compulsão alimentar, podendo influenciar no desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Nesse sentido, os estudos demonstraram a necessidade de novas pesquisas de intervenções, que permitam relacionar mudanças de hábitos como o sono, com risco de episódios de compulsão alimentar. Portanto, medidas de educação alimentar e nutricional se fazem necessárias.

Palavras-chave: Privação de sono;Compulsão alimentar;Transtorno de compulsão alimentar.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Processo de cuidado em nutrição para atendimento ambulatorial de adultos e idosos com insuficiência cardíaca

LEONAM DA SILVA PEREIRA BATISTA; ADRIANO CARLOS DE SOUZA JUNIOR; HIGOR PAIVA DE MENDONÇA ALVES; LUANA MOURA DE OLIVEIRA SANTANA; NIETHIA REGINA DANTAS DE LIRA; KARINE CAVALCANTI MAURÍCIO DE SENA EVANGELISTA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE (UFRN), NATAL - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A insuficiência cardíaca (IC) é uma condição clínica complexa em que o coração não bombeia sangue de maneira eficiente para satisfazer as necessidades metabólicas dos tecidos, devido a alterações estruturais ou funcionais. Sendo assim, observa-se redução do débito cardíaco e/ou o aumento das pressões de enchimento, tanto em repouso quanto durante atividades físicas. Indivíduos com IC podem apresentar um aumento do gasto energético favorecendo assim um quadro de desnutrição. O Processo de Cuidado em Nutrição (PCN) é uma metodologia sistemática que tem como objetivo padronizar o processo fornecendo assim um serviço em nutrição de alta qualidade mantendo o cuidado com o paciente de forma individualizada. A sua aplicação permite aperfeiçoar a comunicação entre a equipe por meio da padronização do registro das informações em prontuário possibilitando assim, posteriormente, a análise do serviço prostrado. Diante disso, o presente trabalho tem como objetivo elencar os principais diagnósticos em nutrição voltados para o contexto de adultos e idosos com IC atendidos ambulatorialmente.

MÉTODOS

O presente trabalho foi realizado tendo como base as práticas ambulatoriais com pacientes com IC atendidos no Hospital Universitário Onofre Lopes - HUOL na cidade de Natal-RN tendo como finalidade sintetizar as principais terminologias de diagnóstico utilizadas durante o atendimento ambulatorial. O diagnóstico em nutrição é composto por um Problema associado a uma Etiologia evidenciada por Sinais e Sintomas (PES). Vale destacar que é possível elencar inúmeros diagnósticos em nutrição, todavia devem ser priorizados três que necessitam de intervenção mais urgente. As terminologias de diagnóstico foram elencadas com base no Nutrition Care Process and Terminology (NPCT).

RESULTADOS

A partir da experiência vivenciada no contexto ambulatorial foram elencados os principais diagnósticos de acordo com os seguintes domínios: Ingestão, Clínica e Comportamental - Ambiental. Dessa forma, foram destacados pela a equipe de nutrição os seguintes diagnósticos: ingestão de energia prevista subótima; ingestão de líquido

excessiva; ingestão de proteína subótima; função gastrintestinal alterada; valores laboratoriais relacionados à nutrição alterados (hematócrito, creatinina, sódio e potássio): adesão às recomendações relacionadas à nutrição subótima; adesão às recomendações relacionadas à nutrição subótima e qualidade de vida relacionada à alimentação e nutrição subótima.

CONCLUSÃO

Dessa forma, verificou-se que os principais domínios elencados em pacientes com IC estão relacionados aos domínios de Ingestão, Clínica e Comportamental-Ambiental, reforçando a importância do nutricionista nos cuidados, por meio do processo padronizado em nutrição para com esses indivíduos.

Palavras-chave: Nutrição de Precisão;Padrão de Cuidado;Diagnóstico Nutricional;Doenças Cardiovasculares;Prática Clínica Baseada em Evidências.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Processo de cuidado em nutrição para pacientes com Síndrome de Berardinelli-Seip

HIGOR PAIVA DE MENDONÇA ALVES[1]; ADRIANO CARLOS DE SOUZA JUNIOR[1]; CLAUDIO WILLIAMS AVELINO DE MEDEIROS FILHO[2]; LEONAM DA SILVA PEREIRA BATISTA[1]; JOSIVAN DE GOMES LIMA[3]; BRUNA ZAVARIZE REIS[2]. 1. PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, NATAL - RN - BRASIL; 2. DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, NATAL - RN - BRASIL; 3. DEPARTAMENTO DE MEDICINA CLÍNICA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, NATAL - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Síndrome de Berardinelli-Seip (BSCL) é uma doença autossômica recessiva rara caracterizada pela quase ausência total do tecido adiposo do indivíduo resultando em alterações no metabolismo de carboidratos, lipídios e proteínas cursando em alterações metabólicas graves. A prevalência dessa síndrome é de aproximadamente 1:1.000.000 de habitantes, porém em algumas regiões do mundo essa prevalência é maior, como é o caso do estado do Rio Grande do Norte. Dentro desse contexto, o Processo de Cuidado em Nutrição (PCN) representa uma abordagem metodológica sistemática com o propósito de estabelecer padrões que garantam a prestação de serviços em nutrição de ótima qualidade, ao mesmo tempo em que assegura a atenção individualizada ao paciente. Sua implementação não apenas aprimora a comunicação dentro da equipe, por meio da uniformização de informações nos prontuários, mas também possibilita a análise posterior dos serviços prestados. Diante desse cenário, o presente estudo tem como objetivo sistematizar a aplicação do PCN, com ênfase no diagnóstico em nutrição, de pacientes com BSCL.

MÉTODOS

O presente trabalho foi realizado tendo como base as práticas ambulatoriais com pacientes com BSCL atendidos no Hospital Universitário Onofre Lopes na cidade de Natal-RN, tendo como finalidade sintetizar as principais terminologias de diagnóstico em nutrição utilizadas durante o atendimento ambulatorial. O diagnóstico em nutrição é composto por um problema associado à uma etiologia evidenciada por sinais e sintomas (método PES). Cada paciente pode apresentar inúmeros diagnósticos em nutrição, todavia é fundamental priorizar até três diagnósticos em cada consulta, elencando aqueles que necessitem de intervenção mais urgente.

RESULTADOS

Com base na experiência ambulatorial, foram identificados os principais diagnósticos, categorizados nos domínios de Ingestão, Clínica e Comportamental-Ambiental. Nesse cenário, os diagnósticos mais comumente utilizados foram: Ingestão de energia excessiva, Ingestão de proteína subótima; ingestão de carboidrato excessiva; ingestão de fibra subótima; Valores laboratoriais relacionados à nutrição alterados (triglicerídeos e glicemia acima dos valores de referência); adesão às recomendações relacionadas à nutrição subótima; escolhas alimentares indesejáveis; acesso a suprimentos relacionados à nutrição subótimo.

CONCLUSÃO

Os principais diagnósticos identificados em pacientes com BSCL estão vinculados aos domínios de Ingestão e Comportamental-Ambiental , reforçando a importância do acompanhamento nutricional contínuo a estes pacientes visando melhorar a adesão ao tratamento dietoterápico.

Palavras-chave: Lipodistrofia Congênita Generalizada;Hipertrigliceridemia;Doenças Raras;Padrão de Cuidado;Prática Clínica Baseada em Evidências.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Processos ético disciplinares do Conselho Regional de Nutricionistas da 8ª Região

CAROLINA BULGACOV DRATCH; DAIANE APARECIDA CARVALHO SILVA; JULISSE KLEMTZ WAGNER; ALESSANDRA CARVALHO RONCAGLIO; EMIRIA NAKANO; NAYARA NUNES MEDEIROS. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 8ª REGIÃO, CURITIBA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A ética e a bioética fazem parte do sistema de regulação das sociedades. Estes conceitos estão ligados à moral e aos costumes dos povos, logo, variam conforme valores, tempo e cultura. De forma resumida, podemos dizer que a Ética traduz os valores morais praticados pela sociedade e a preocupação em estabelecer padrões mínimos para nortear as ações da humanidade. Estes valores são amplamente discutidos e podem derivar em documentos, acordos e normas, como os Códigos de Ética das profissões. O Conselho Federal de Nutricionistas elaborou o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista (CECN) que apresenta os princípios considerados a base para uma atuação profissional competente, crítica e ética, os direitos, os deveres e as condutas vedadas. O cumprimento das normas e condutas nele descritas protege a sociedade e valoriza o nutricionista. As denúncias ético disciplinares recebidas nos CRNs são analisadas pela Comissão de Ética (CE) que verifica os indícios de infração ao CECN. Na prática das atividades da CE evidencia-se um crescimento exponencial de denúncias de origem ético disciplinares principalmente em nutrição clínica. O objetivo deste trabalho foi identificar e quantificar os indícios de infração ao CECN dos processos de apuração de denúncias analisados pela Comissão de Ética no período de setembro de 2022 a setembro de 2023.

MÉTODOS

Foram analisadas as denúncias ético disciplinares apuradas pela Comissão de Ética no período de setembro de 2022 a setembro de 2023, contabilizando a frequência com que cada artigo do CECN foi referido pela CE.

RESULTADOS

No período avaliado a Comissão de Ética analisou 44 denúncias ético disciplinares, totalizando 170 tipificações de artigos do CECN. Os art. do cap. I foram tipificados 7 vezes (art. 14, 19, 20 e 23); os art. do cap. II foram tipificados em 27 vezes (art. 27, 28, 29 e 30), os art. do cap. III foram tipificados 36 vezes (art. 35, 37, 38, 39, 40, 41 e 45), os art. do cap. IV foram tipificados 63 vezes (art. 55, 56, 57 e 58), os art. do cap. V foram tipificados 28 vezes (art. 59, 60, 61, 62 e 63) e, por fim, os art. do cap. VII foram tipificados 9 vezes (art. 88).

CONCLUSÃO

Concluímos que os artigos do CECN mais tipificados em denúncias éticos disciplinares compõem o arcabouço teórico dos capítulos: II- Relações Interpessoais; III-Condutas e Práticas Profissionais; IV-Meios de Comunicação e Informação; e V-Associação a Produtos, Marcas de Produtos, Serviços, Empresas ou Indústrias, sendo os artigos do cap. IV os mais frequentes. O estudo revela a necessidade de reflexão sobre o exercício profissional da nutrição pautado na ética e na bioética, em especial quanto à utilização de meios de comunicação pelo nutricionista, uma vez que um número crescente de profissionais considera essencial divulgar imagem corporal de si ou de terceiros e atribuem resultados a técnicas ou protocolos, levando o público a percepções equivocadas sobre o conceito de saúde e sobre a individualidade dos resultados.

Palavras-chave: Processo ético disciplinar;Redes sociais;Meios de comunicação;Conduta ética inadequada.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Progressão do estado nutricional e consistência dietética de paciente com estomia diagnosticada com o HIV e doenças associadas em um hospital de referência em Belém - PA: Relato de caso

DANDARA LIMA SANTOS; ANA BEATRIZ RIBEIRO QUEIROZ; MATHEUS MACIEL DAS MERCÊS; VICTÓRIA RODRIGUES DOS SANTOS; LUCAS FERNANDO LEOPOLDINO SANTOS; ROZINÉIA DE NAZARÉ ALBERTO MIRANDA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O HIV (Vírus da Imunodeficiência Humana), é um retrovírus que causa alterações metabólicas no organismo do indivíduo, resultando em maior incidência de doenças oportunistas e maior tempo de internação. Quando a infecção ocorre em conjunto com a confecção de uma estomia de eliminação é necessária uma avaliação periódica da alimentação do paciente para evitar que se instale quadros de carência de nutrientes. Portanto, o objetivo deste trabalho foi relatar a evolução do estado nutricional e da consistência dietética de uma paciente hospitalizada em um hospital de referência em Belém-PA.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de caso de caráter descritivo e longitudinal. Os dados utilizados referentes a avaliação antropométrica e evolução da prescrição dietética foram retirados do prontuário eletrônico do hospital na qual a paciente encontrava-se internada, de novembro de 2022 a agosto de 2023. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos, ICS/UFPA, sob o parecer n° 4.377.024 pelo CAAE: 39492720.3.0000.0018.

RESULTADOS

Paciente do sexo feminino, 43 anos, hospitalizada em novembro de 2022 com complicações do HIV não tratado após ter recebido o diagnóstico e não iniciado a terapia antirretroviral, apresentando na admissão distúrbios no paladar e não tolerando alimentação oral. A primeira avaliação antropométrica foi realizada em sua admissão com peso estimado: 32,1 kg, altura estimada: 1,61 m, IMC: 12,43 kg/m2 (Desnutrição grave). Com a piora do quadro foi transferida para o centro de tratamento intensivo (CTI) e permaneceu em dieta zero até estabilidade clínica, após sua melhora iniciou a terapia nutricional enteral (TNE) hipercalórica e hiperproteica, com infusão inicial de 15ml/h. No 2° mês de internação recebeu o diagnóstico de tuberculose disseminada e pneumonia bacteriana, recebendo alta da CTI e sendo encaminhada para realizar uma laparotomia exploratória seguida de uma enterectomia segmentar, ocasionando uma ileostomia. No 3° mês, a paciente ainda permaneceu em TNE hipercalórica e hiperproteica com infusão de 31ml/h, já no 4° mês apesar de mastigação e deglutição em alterações, devido a dispneia

paciente começou a receber dieta oral de consistência líquido-pastosa, fracionada 6x ao dia e com razoável aceitação, mudando para dieta branda no 5° mês com terapia nutricional oral 2x ao dia, permanecendo assim até a alta em agosto, onde apresentou evolução do estado nutricional com peso atual: 39,6 kg, altura aferida: 1,57m, IMC: 16,09 kg/m² (Desnutrição grau II) em comparação ao diagnóstico anterior.

CONCLUSÃO

Observou-se uma melhora em seu estado nutricional como também uma evolução em sua terapia nutricional. A importância do acompanhamento nutricional de pacientes hospitalizados é notória, haja vista que a evolução da consistência dietética de acordo com as patologias apresentadas e o grau de aceitação da paciente contribuiu significativamente para melhora do quadro clínico geral da mesma.

Palavras-chave: Vírus da Imunodeficiência Humana;Avaliação antropométrica;Nutrição.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Proteína morfogenética óssea 9 (BMP-9) e sua associação com parâmetros do controle glicêmico em mulheres com obesidade

KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ[1]; ANA RAQUEL SOARES DE OLIVEIRA[1]; JENNIFER BEATRIZ SILVA MORAIS[2]; SUELEM TORRES DE FREITAS[3]; SILVANA BORDIN[4]; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, PICOS - PI - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A proteína morfogenética óssea 9 (BMP-9) é uma hepatocina secretada pelo fígado que atua na síntese e secreção da insulina, melhora da sensibilidade insulínica nos tecidos hepático e adiposo, estímulo à captação e utilização da glicose pelo músculo esquelético, indução da termogênese e do *browning* do tecido adiposo e regulação do depósito hepático de lipídios. Contudo, pesquisas mostram que as concentrações séricas de BMP-9 se encontram reduzidas em indivíduos com diabetes mellitus ou síndrome metabólica recém-diagnosticados. Além disso, foi verificado que os valores séricos dessa proteína reduzem à medida que aumenta o número de componentes da síndrome metabólica no indivíduo. O objetivo desse estudo foi investigar a associação entre as concentrações séricas da BMP-9 e parâmetros do controle glicêmico em mulheres com obesidade.

MÉTODOS

Estudo observacional, analítico do tipo caso-controle, envolvendo 107 mulheres: 45 com obesidade e 62 eutróficas. As concentrações séricas da glicose e da insulina de jejum foram analisadas por método enzimático colorimétrico e quimioluminescência, respectivamente. A análise das concentrações plasmáticas de hemoglobina glicada foi conduzida pelo método de cromatografia de troca iônica. Os valores de HOMA-IR (*Homeostasis Model Assessment Insulin Resistance*) foram calculados por meio da fórmula: (insulina [µU/mL] x glicose [mmol/L])/22,5. O índice HOMA-β foi calculado usando o programa HOMA Calculator, versão 2.2.3. A determinação da concentração sérica de BMP-9 foi realizada por Elisa. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Piauí, Brasil, sob número 2.014.100. Os dados foram analisados utilizando o *software* SPSS for *Windows* 25.0.

RESULTADOS

As mulheres com obesidade apresentaram valores adequados de glicose de jejum, insulina de jejum, hemogloblina glicada, HOMA-IR e HOMA-β, sem diferença significativa quando comparadas ao grupo controle. Esse resultado evidencia um bom controle glicêmico nas mulheres com essa doença. As concentrações séricas da BMP-9

encontravam-se elevadas nas mulheres com obesidade, em relação às eutróficas (p=0,003). A análise de correlação entre os parâmetros do controle glicêmico e os valores séricos dessa proteína não mostrou resultado significativo nas mulheres avaliadas.

CONCLUSÃO

As mulheres com obesidade apresentam concentrações elevada da proteína BMP-9 em relação ao grupo controle e glicêmico adequado, sugerindo a possível contribuição dessa hepatocina na melhora da sensibilidade à insulina.

Palavras-chave: Proteína morfogenética óssea 9;Controle glicêmico;Obesidade.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Protocolo de uma nutricionista para acompanhamento nutricional de pacientes que desenvolveram algum grau de sobrepeso e obesidade no período pós pandemia da COVID-19: Relato de experiência

JÚLIA DE ARRUDA MELO; ELISVÂNIA FREITAS DOS SANTOS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) são classificadas como graves problemas de saúde pública no Brasil, especialmente após a pandemia da SARS- COV 2, vírus causador do coronavírus (COVID-19), onde a população precisou estruturar a realidade, permanecendo maior tempo dentro de casa e, consequentemente, aumentou o sedentarismo e prejuízos a alimentação.

Hoje, a Organização Mundial de Saúde (OMS), estima que mais de 40% das mortes no país sejam por alguma DCNT.

A obesidade ganha destaque pela predominância, com a média mundial de 650 milhões casos e, no Brasil, o aumento é constante, saltando de 2745 em 2020, para 3250 mortes em 2021, entre indivíduos de 30 a 69 anos.

MÉTODOS

Trata- se de um estudo no modelo de relato de experiência de uma nutricionista, de uma clínica de Nutrição no município de Campo Grande, Mato Grosso do Sul (MS). Os dados foram obtidos por meio de anamneses em consultas, sem a identificação ou dados pessoais dos participantes. O público compreende homens e mulheres, >18 anos, nascidos no MS e que desenvolveram o sobrepeso/ obesidade após o período da pandemia e que estiveram no consultório com objetivo de redução do peso total (kg) e percentual de gordura corporal.

Os pacientes foram submetidos à dieta hipocalórica e mudanças comportamentais, como o ambiente de refeições mais tranquilo, com a mastigação mais lenta e realizar refeições longe de distrações, leitura de rótulos e a prática de atividade física, durante 60 dias.

Para o estudo, não houve submissão ao Comitê de Ética, pois não serão divulgados dados dos pacientes, apenas na forma de relato de relato de experiência da nutricionista.

RESULTADOS

Foram acompanhados 50 (cinquenta) pacientes, de fevereiro a novembro de 2023, que observaram o ganho de peso após a pandemia. A redução do consumo de gorduras

saturadas, açúcar, refrigerantes e álcool levou a melhora do perfil nutricional dos pacientes. As mudanças no comportamento alimentar demonstraram importante colaboração para a melhora do perfil nutricional dos pacientes e nas escolhas alimentares, assim como a redução do peso corporal total.

CONCLUSÃO

Conclui-se que o protocolo utilizado de mudanças no comportamento alimentar associado a alterações na alimentação demonstraram importante papel para a melhora do perfil nutricional dos pacientes. A atividade comportamental pareceu ser um diferencial para o acompanhamento, demonstrando efeitos além da alimentação.

Destaca-se o protagonismo do profissional da Nutrição em frente ao cenário da obesidade, auxiliando em melhores escolhas alimentares, comportamentos, respeitando a realidade individual. O objetivo deste estudo foi relatar a experiência de uma nutricionista no acompanhamento nutricional com pacientes que relataram ganho de peso excessivo durante e após a pandemia da COVID-19.

Palavras-chave: nutrição;covid-19;obesidade ;sobrepeso .

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Protocolos técnicos de serviço na assistência pública a saúde no Pará

ADRIENE CARVALHO DA CONCEIÇÃO[1]; HELLEM SOCORRO VIEIRA SOUSA[1]; JESSYCA JOYCE DIAS PENA[1]; CHRISTIAN AIRES NUNES[1]; ROBERTO MORACY PINON FARIAS[2]; LUCIANA FIGUEIRA DE OLIVEIRA[1]. 1. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 7ª REGIÃO, BELÉM - PA - BRASIL; 2. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 7ª REGIÃO, ANANINDEUA - PA - BRASIL.

Protocolos técnicos de serviço na assistência pública a saúde no Pará

Introdução

Os protocolos e diretrizes são ferramentas para segurança do paciente, que podem ser implementados de forma simples e a curto prazo, padronizando condutas e auxiliando na prevenção e redução de riscos à saúde, visto que contém informações detalhadas de condutas em saúde, abrangendo normas, rotinas e procedimentos e, direcionando o profissional de forma a prevenir um risco; além de agilizar e uniformizar o atendimento e, reduzir a margem de erro. O CRN7, no exercício de suas atribuições conferidas pela Lei nº 6583/1978 e Decreto nº 84.444/1980, realizou visitas fiscais aos hospitais públicos de média e alta complexidade do Pará no ano de 2022, com objetivo de verificar a existência e emprego de protocolos técnicos de serviço e orientar quanto a implementação.

Métodos

Relato de experiência realizado em 4 etapas: elaboração de planejamento anual do ano de 2022 da fiscalização, execução da visita fiscal, aplicação do instrumento "Roteiro de visita técnica (RVT): nutrição clínica – Assistência nutricional e dietoterápica em hospitais e instituições similares" e orientação profissional.

Resultados

Foram realizadas 17 visitas fiscais em hospitais públicos de média (82,4%) e alta (17,6%) complexidade no Pará, com foco na abordagens da execução das atividades obrigatórias do nutricionista. Apenas 23,5% estabeleceram e executavam protocolos técnicos para o serviço de nutrição, segundo níveis de assistência nutricional; os 76,5% dos participantes da pesquisa que não possuíam a ferramenta, relataram excesso de demanda associada a ausência de recursos materiais e humanos para elaboração, de acordo com a Resolução CFN nº 600/2018. Após o diagnóstico situacional, houve orientação do exercício profissional e sensibilização das gerências quanto a necessidade de contratação do nutricionista para a assistência clínica nutricional.

Conclusão

Diante do exposto notou-se que a maioria das unidades hospitalares fiscalizadas não possuem protocolo técnico de serviço, o que pode prejudicar a qualidade, efetividade e uniformidade do atendimento nutricional, aumentando os riscos da ocorrência de erros. A partir da orientação profissional e sensibilização das gerências para aquisição de recursos materiais e humanos, o CRN7 contribuiu para a geração de emprego à categoria e auxiliou na otimização e padronização do atendimento clínico nutricional dos usuários do serviço, evidenciando a importância das ações fiscais dos conselhos de classes profissionais.

Palavras-chave: Protocolos clínicos;Qualidade da Assistência a Saúde;Educação em Saúde.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Qualidade da dieta e sobrevida de nonagenários e centenários: estudo AMPAL

RENATA BREDA MARTINS[1]; LUANA DE SOUZA GOULART[2]; ÂNGELO JOSÉ GONÇALVES BÓS[1]. 1. PONTIFICIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO RIO GRANDE DO SUL, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A dieta e as escolhas alimentares são determinantes da saúde ao longo da vida. A literatura científica é omissa a respeito da relação entre hábitos alimentares saudáveis e a sobrevida em nonagenários e centenários. O objetivo do presente trabalho foi observar o efeito da qualidade da dieta (QD) na sobrevida de nonagenários e centenários acompanhados por 7 anos pelo estudo AMPAL.

MÉTODOS

Estudo longitudinal e analítico, com a participação de nonagenários e centenários do Projeto Atenção Multiprofissional aos Longevos (AMPAL), residentes em Porto Alegre, RS, avaliados entre abril e outubro de 2016 e acompanhados até novembro 2023.

As variáveis investigadas foram: QD, idade, gênero, capacidade de mastigação, índice de massa corporal (IMC), circunferência do braço (CB), circunferência da panturrilha (CP) e teste timed up and go (TUG). Foram considerados com QD baixa a pontuação <9 como proposto por Goulart e Bós (2019).

O tempo de acompanhamento foi calculado pelo número de meses entre a avaliação inicial (2016) e a data do óbito, ou do último acompanhamento para os sobreviventes (novembro/2023). A análise foi realizada pelo programa Epi Info 7.2.5.0 através da regressão de dano de Cox modelos simples e ajustados para QD baixa ou normal. Foram considerados estatisticamente significativos testes com $p<0,05$. O AMPAL foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da PUCRS, CAEE 55906216.0.0000.5336, nº 1.639.961.

RESULTADOS

Do total de 241 participantes (73% mulheres), 76,4% faleceram (n=184) durante o acompanhamento. No modelo simples, identificou-se que ter QD baixa aumentou em 87% a chance de falecer no período (p=0,03), ter idade entre 90-94 anos possuía 47% menor chance de óbito comparados com centenários (p=0,037), ter a mastigação ótima/boa e regular foram fatores protetores em 52% (p<0,001) e 48% (p=0,013), respectivamente, ter referido perda de peso aumentou em 11x a chance de óbito (p=0,602), IMC maior foi fator de proteção para óbito (4%, p=0,072), bem como, medidas de CB (5%, p=0,017) e CP (9%, p<0,001), já o pior desempenho no TUG apresentou 2%

mais chance de falecer (p<0,001). Essas predições antropométricas, de desempenho cognitivo e funcional mantiveram-se semelhantes na análise ajustada, sendo somente o TUG perdeu significância estatística (p=0,376) indicando que a perda de funcionalidade passa a representar 45% maior chance de falecimento.

CONCLUSÃO

Identificamos que a QD foi preditor de óbito em nonagenários e centenários participantes do acompanhamento, e foi independente das variáveis idade, capacidade de mastigação, IMC, CB e CP. O desempenho no TUG foi um fator preditor mais forte na QD.

Palavras-chave: Dieta;Idoso de 80 anos ou mais;Sobrevida;Saúde Pública.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Quantificação de aditivos em produtos Diet e Zero Açúcar e avaliação do risco do consumo para a população diabética.

KEVEN LEONARDO GONÇALVES GOMES[1]; JÚLIA CARNEIRO ALMEIDA[2]; LORENA SIMILI[1]; VANESSA DE ANDRADE STUMPF[3]; ALINE SILVA DE AGUIAR (CNPQ PROCESSO 408774/2023-1)[3]; RENATO MOREIRA NUNES[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, JUIZ DE FORA - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, JUIZ DE FORQ - MG - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITEROI - RJ - BRASIL.

Introdução

A prevalência de doenças crônicas em meio a população tem levado a indústria alimentícia a buscar alternativas que atendam necessidades como a diminuição do açúcar nos produtos. Nesse contexto, os edulcorantes, aditivos alimentares com alto poder dulçor superior a sacarose e com baixo valor calórico ou até sem acréscimo energético tornam-se uma opção atraente para o desenvolvimento de produtos diet, a fim de atender demandas como do público diabético. Contudo, é importante destacar que muitos desses produtos, apesar de serem direcionados a indivíduos diabéticos, incluem ingredientes em sua composição como: amido, óleo de palma, gordura vegetal hidrogenada, glutamato monossódico e sódio, que podem contribuir para o surgimento de distúrbios metabólicos e comorbidades.

Assim, o objetivo do presente estudo é quantificar os edulcorantes presentes nos rótulos de produtos “diet” e “Zero adição de açúcar”, encontrados em redes de supermercado de uma cidade da Zona da Mata Mineira.

Métodos

Trata-se de um estudo transversal que foi conduzido por meio da construção de um banco de dados abarcando 202 produtos alimentares designados como "diet" ou "zero açúcares" disponíveis no mercado durante o período de 2019 a 2023. Foram coletadas informações sobre a lista de ingredientes, alegações do fabricante e porção média indicada nas tabelas nutricionais desses produtos, sendo posteriormente analisadas visando quantificar os edulcorantes presentes e avaliar a incidência desses compostos como substitutos do açúcar nas formulações.

Resultados

Foi verificado uma grande expressão de edulcorantes (429) nos produtos analisados (202) com maior predominância dos seguintes edulcorantes sucralose presente em (85) rotulagens, seguida pelo maltitol (67), maltodextrina (55), glicosídeo de esteviol (47) e sorbitol (43). Já o acessulfame-K esteve presente em (28) rotulagens, seguido do ciclamato de sódio (25), sacarina (22), aspartame (15), isomalte e taumatina (10), e os

edulcorantes com menores expressões nas rotulagens analisadas foram eritritol e xilitol (6), polidextrose (5), lactitol (3), xarope de glicose e advantame (1).

Conclusão

Diante disso, os produtos diet ou “zero açúcares” possuem uma grande quantidade de edulcorantes em sua lista de composição, cerca de dois a três por produto com objetivo de sinergia e maior palatabilidade dos produtos, e juntamente com carboidratos complexos tornam-se “açúcares escondidos”, por esta razão se faz necessário a análise detalhada das listas de ingredientes de tais produtos, pois em muitos casos os carboidratos a depender da quantidade utilizada não possuem função dulçor no produto, mas impactam a curva glicêmica resultando em dificuldade no controle glicêmico, elevação do peso corporal e circunferência abdominal do indivíduo diabético.

Palavras-chave: Diabetes;Rótulo Nutricional;Diet;Zero Açúcar;Risco Nutricional.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Rastreamento de transtornos alimentares em universitários.

ARTHUR DE ALBUQUERQUE LEÃO; ADRIELE MARIA PEREIRA FRAGOSO DE ALMEIDA; DANIELA IGNACIA RIVERA PALMA; ISABELE REJANE DE OLIVEIRA MARANHÃO PUREZA; ALDO AGRA DE ALBUQUERQUE NETO.
CENTRO UNIVERSITÁRIO CESMAC, MACEIÓ - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os transtornos alimentares (TAs) são condições psiquiátricas que alteram comportamentos e hábitos relacionados a alimentação, afetando diretamente a qualidade de vida do indivíduo. A população universitária é um público de interesse para avaliação, já que estão submetidos a condições estressantes, com impacto negativo sobre a saúde mental e consequente maior prevalência de depressão e TAs, como a anorexia e bulimia. A etiologia dos TAs é multifatorial, assim apresenta dificuldades em estudos envolvendo dados de incidência e prevalência. Apesar da população universitária estar em risco para essa patologia, o rastreio de transtorno alimentar não é realizado rotineiramente, devido a limitada informação sobre a prevalência de TAs nesta população. Desta forma, o objetivo desse estudo foi realizar o rastreio de transtornos alimentares em universitários.

MÉTODO

Trata-se de um subestudo de um estudo transversal e analítico com universitários de Maceió, aprovado pelo comitê de ética, parecer: 6.107.018. Foi realizada a coleta de dados entre os meses de julho e dezembro de 2023 nas universidades públicas e privadas, após obtenção de termo de consentimento eletrônico, através de questionário eletrônico, envolvendo dados sociodemográficos e o questionário SCOFF (*Sick, Control, One, Fat and Food*), uma ferramenta para rastreamento de transtornos alimentares composta por 5 perguntas cada uma valendo 1 pontos, quando a pontuação atribuída é de 2 ou mais, é positiva para transtorno alimentar. Os resultados foram coletados pelo RedCap e a análise realizada no SPSS. As variáveis contínuas foram apresentadas como média e desvio padrão, enquanto as variáveis categóricas foram apresentadas como frequência absoluta e relativa. Foi comparada a frequência entre os sexos pelo teste do Chi-quadrado, sendo considerado significativo $p<0,05$.

RESULTADOS

Foram investigados 462 universitários, dos quais 69,3% eram mulheres, 86,4% eram de universidade privada e a média de idade era 22 anos (DP 4,88). Entre os universitários, 36,1% apresentavam rastreio positivo para transtornos alimentares. Das perguntas do questionário SCOFF: 10% provocavam vômito quando se sentia cheio, 45% se preocupavam em perder o controle do quanto come, 17% perderam 5 quilos ou mais em um período de 3 meses, 32% acreditavam estar “gordo” apesar das pessoas falarem que

estava magro ou muito magro e 19% acreditavam que a comida dominava sua vida. Comparando os sexos, a frequência de rastreamento positivo para transtorno alimentar era maior entre as mulheres (40,6%) em relação aos homens (26,1%) com p=0,003.

CONCLUSÃO

Após aplicação e instrumento de rastreio em universitários para identificar risco de transtornos alimentares, foi observado que a presença de transtornos alimentares em universitários é alarmante, principalmente no sexo feminino

Palavras-chave: Transtorno alimentar;Patologia;Comorbidade.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Recomendações nutricionais no tratamento da esclerose múltipla

RENAN SOUTO PEREIRA; ALANE DE SOUSA NASCIMENTO ALMEIDA; REBECA SILVESTRE CHAVES SILVA; ANA BEATRIZ SOARES PONTES; GABRIEL MARTINS DE ARAÚJO SOUSA; MARIA LUISA PEREIRA DE MELO.
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ (UECE), FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Esclerose Múltipla (EM) é uma doença crônica autoimune, que gera danos à bainha de mielina e prejudica as funções do Sistema Nervoso Central. Evidências científicas apontam que alguns fatores modificáveis do estilo de vida ajudam a prevenir a ocorrência de novos surtos e lesões, além de, controlar a progressão da doença. Nesse contexto, a dieta vem sendo um dos fatores mais estudados nessa população como tratamento complementar junto às Terapias Modificadoras da Doença (TMDs). Diante do exposto, esse estudo teve como objetivo investigar por meio de uma revisão narrativa da literatura recomendações nutricionais para pessoas com EM.

MÉTODOS

Tratou-se de uma revisão narrativa da literatura utilizando a seguinte pergunta norteadora: "Quais as recomendações nutricionais indicadas para pessoas com EM?". A busca de artigos foi realizada na base de dados *PubMed*, *Science Direct e* Biblioteca Virtual da Saúde (BVS), utilizando os seguintes Descritores em Ciências da Saúde (DeCS) e operadores booleanos: "Recomendações Nutricionais" OR "Dieta" OR "Alimentos" AND "Esclerose Múltipla". Foram incluídos estudos de revisão sistemática e metanálise dos últimos cinco anos, publicados entre 2019 e 2023, nos idiomas português e inglês, a fim de, obter as informações condensadas mais relevantes sobre recomendações nutricionais com fortes evidências em seres humanos.

RESULTADOS

A partir da busca realizada e leitura na íntegra dos artigos verificou-se que as informações mais relevantes sobre recomendações nutricionais já comprovadas por estudos realizados com seres humanos podem ser divididas em pelo menos três categorias, a saber: padrões alimentares, suplementação de nutrientes específicos e estado nutricional. No que se refere aos padrões alimentares, não existe ainda consenso para ser seguido por pessoas com EM, apesar de algumas pesquisas verificarem maior benefício na dieta mediterrânea, em estudos de larga escala. Recomenda-se uma alimentação saudável para a população geral, incluindo fontes de antioxidantes como vitamina A, C, E, coenzima q10, curcumina e resveratrol. A única suplementação dietética considerada segura e recomendada até o momento é a vitamina D, desde que, não ultrapasse os níveis séricos, sendo contraindicado uso de megadoses. Em relação ao estado nutricional é aconselhável o controle do peso em todos os estágios da doença, já que, notadamente, excesso de peso e

desnutrição podem comprometer negativamente o curso da EM. Portanto, tais recomendações nutricionais foram demonstradas como adjuvantes para o tratamento da EM.

CONCLUSÃO

As recomendações dietéticas descritas neste estudo mostraram-se eficazes na redução dos surtos, lesões e progressão da EM, servindo de base para prescrições dietéticas e aprimorando o tratamento da doença. No entanto, muitos estudos ainda são heterogêneos. É esperado que haja estudos de intervenção mais robustos atestando as evidências já existentes, a fim de, melhorar a qualidade de vida dessa população.

Palavras-chave: Alimentos, dieta e nutrição; ;Doença crônica;;Qualidade de vida;.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Relação do estado nutricional antropométrico com o nível de escolaridade de mulheres em idade reprodutiva sob assistência ambulatorial

THALITA VICENTE BRANDÃO; MANUELA DOLINSKY; ANA LUÍSA MOITA; MARCELLE BARBOSA; CAROLINA PESSANHA; RENATA FRAUCHES MEDEIROS. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O nível de escolaridade exerce influência nas escolhas alimentares, moldando o autocuidado e a compreensão acerca de informações sobre saúde, que por sua vez está ligada a desvios nutricionais em comunidades de baixa renda. Notavelmente, mulheres com baixa escolaridade apresentam maior prevalência de excesso de peso, enfrentando desafios adicionais relacionados a informações falsas que agravam sua saúde.

Sendo assim, destaca-se a escolaridade como variável-chave na relação inversa entre nível socioeconômico e excesso de peso em mulheres. Com isso, é importante salientar, que, mesmo em uma população com baixa renda, um maior nível de escolaridade tem impacto na prevenção do excesso de peso e nas escolhas alimentares. Nesse contexto, o estudo tem como objetivo analisar o impacto do nível de escolaridade no estado nutricional antropométrico de mulheres em idade reprodutiva atendidas no Ambulatório de Dietética (AmbDAF) e Alimentos Funcionais da Universidade Federal Fluminense.

MÉTODOS

O estudo é de cunho transversal, randomizado realizado com 57 pacientes do sexo feminino em idade reprodutiva de 18 a 39 anos, atendidas no Ambulatório de Dietética e Alimentos Funcionais (AmbDAF) da Universidade Federal Fluminense (UFF).

Para coletar informações foram utilizadas fichas de anamnese aplicadas durante a consulta nutricional, onde também foi aferido o peso através de balança digital ramuza e a estatura no estadiômetro acoplado a balança em questão. As medidas antropométricas foram realizadas por avaliadores previamente treinados e repetidas sempre duas vezes para maior confiabilidade dos dados. Para diagnóstico do estado nutricional, os dados de peso e estatura foram levados em consideração para o cálculo do IMC a partir dos pontos de corte determinados pela OMS. A análise estatística foi feita através do software prism®. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa de Humanos da UFF sob o número 60480022.3.0000.5243.

RESULTADOS

Quanto ao nível de escolaridade de mulheres eutróficas obteve-se: ensino médio completo: 6,25%; ensino superior incompleto: 81,25%; ensino superior completo: 12,5%.

Mulheres com excesso de peso com ensino médio incompleto: 4,55%; ensino superior incompleto: 77,27%; ensino superior completo: 18,18%, sem diferença estatística significativa quando relacionado ao Estado nutricional (EN) e Nível de Escolaridade (NE) (p=0,5106). No entanto, as mulheres do estudo, em sua maioria, 77,27%, possuem nível de escolaridade superior incompleto cursando até o momento.

CONCLUSÃO

Conclui-se que o público do AMBDAF é majoritariamente de mulheres eutróficas com nível de escolaridade de ensino superior incompleto cursando até o momento.

Palavras-chave: Estado nutricional;Saúde da mulher;Saúde.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Relação entre a composição corporal e doenças ginecológicas em mulheres em idade reprodutiva sob assistência nutricional

MARIA LUÍSA SILVA REIS; THALITA VICENTE BRANDÃO; GABRIEL FERREIRA DOS SANTOS; RAMON ALMEIDA RAMOS; RENATA FRAUCHES MEDEIROS; MANUELA DOLINSKY. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMIENSE (UFF), NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As doenças ginecológicas (DG), principalmente a síndrome do ovário policístico (SOP) e endometriose, aumentam a propensão das mulheres a desenvolverem doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) por desencadearem desordens metabólicas e terem influência negativa no estado nutricional. As DCNT acometem principalmente indivíduos adultos do sexo feminino e pode ser uma preocupação para mulheres em idade reprodutiva por conta de fertilidade e alterações ginecológicas.

Nesse contexto, o estado nutricional, especificamente o antropométrico, de mulheres que são acometidas pelas DG, precisa ser avaliado, pois também possuem relação com hábitos alimentares. Com isso, o presente estudo tem como objetivo avaliar e relacionar o estado nutricional de mulheres adultas em idade reprodutiva e sua associação com as DG.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal randomizado, realizado com 74 pacientes do sexo feminino, em idade adulta (entre 18 e 39 anos), atendidas no Ambulatório de Dietética e Alimentos Funcionais (AMBDAF), da Universidade Federal Fluminense (UFF).

O peso corporal foi obtido através da balança digital antropométrica de 200 kg, enquanto a estatura foi medida pelo estadiômetro acoplado à ela. Esses dados foram utilizados para calcular o índice de massa corporal (IMC) que, segundo a Organização Mundial da Saúde, tem as seguintes classificações: IMC menor que 18,5 kg/m² = abaixo do peso; entre 18,5 kg/m² e 24,9 kg/m² = eutrófico; entre 25,0 kg/m² e 29,9 kg/m² = sobrepeso; entre 30,0 kg/m² e 34,9 kg/m² - obesidade grau I; entre 35,0 kg/m² e 39,9 kg/m² – obesidade grau II e maior que 40,0 kg/m² obesidade grau III.

A frequência de DG foi adquirida por meio da anamnese aplicada durante os atendimentos ambulatoriais. Foram consideradas as seguintes DG: SOP e endometriose. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade sob o n° 60480022.3.0000.5243 CAAE.

RESULTADOS

Participaram do estudo 74 mulheres. Os resultados revelaram que mulheres eutróficas que possuem DG correspondiam a 6,25%, enquanto aquelas sem DG representavam 93,75%. Já as mulheres com sobrepeso/obesidade que possuíam DG totalizaram 13,93%. Não houve resultado estatístico significativo associando estado nutricional antropométrico com a frequência de DG em mulheres em idade reprodutiva (p=0,463).

CONCLUSÃO

Ainda que não se tenha observado diferença estatística significativa, os resultados desse estudo revelaram que pacientes com sobrepeso/obesidade e com DG, como endometriose e SOP, representam mais do que o dobro das pacientes eutróficas e com DG. Isso sugere que o estado nutricional das pacientes pode influenciar no desenvolvimento de DG, principalmente apoiado a uma dieta desbalanceada rica em alimentos ultraprocessados. Dessa forma, uma dieta individualizada, de acordo com as necessidades de cada mulher e baseada em uma alimentação equilibrada, com alimentos fontes de polifenóis, podem impactar no estado nutricional e, consequentemente, na prevenção das DG.

Palavras-chave: Saúde da mulher;;Estado Nutricional;;Sobrepeso;;Obesidade;.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Relação entre alimentos e sintomas de alergias e intolerâncias alimentares na região metropolitana de Belém-Pará

ALINE ELLEN DOS SANTOS MOTA[1]; LEDA ARAUJO COSTA[1]; DANDARA TAINÁ MARTINS PORTO[1]; ALÓDIA BRASIL[2]; VÂNIA MARIA BARBOZA DA SILVA[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ (UFPA), BELÉM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As reações adversas alimentares (RAA) são reações incomuns que ocorrem no organismo em resposta à ingestão de algum alimento específico. Dentre elas destacam-se as alergias e intolerâncias alimentares, as quais impõem certas restrições alimentares que podem interferir na qualidade de vida do indivíduo. Embora pertençam ao mesmo grupo de reações alimentares, a alergia alimentar (AA) é desencadeada por uma resposta imune, enquanto que a intolerância alimentar (IA) ocorre como uma sensibilização a algum alimento, sem interferência do sistema imunológico. O objetivo deste estudo foi identificar os alimentos causadores de alergias e/ou intolerâncias alimentares e sua relação com os principais sintomas relatados pela população da Região Metropolitana de Belém-Pará.

MÉTODOS

Estudo descritivo transversal realizado por meio de formulário eletrônico para coleta de dados de pessoas com alergias e/ou intolerâncias alimentares, na Região Metropolitana de Belém do Pará, no período de 2020 a 2022. Os dados obtidos foram descritos e analisados de forma quantitativa, aplicado o teste estatístico não paramétrico Qui-quadrado de independência para a análise da relação entre as variáveis alimentos/sintomas ao nível de 5% de significância (X^2_{12} = 109, 94, p < 0, 0001, V de Cramer =0,333). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal do Pará, sob o parecer n° 4.505.642 (CAAE nº40602420.9.0000.0018).

RESULTADOS

Foram avaliados 330 indivíduos, a maioria sexo feminino (79,3%) e na faixa etária entre 18 e 30 anos (57,5%). Os dados da pesquisa indicam a predominância dos sintomas gastrointestinais (64,95%) relacionados ao consumo de lácteos. As manifestações clínicas mais comuns relatadas pelos indivíduos foi a má absorção de lactose após o consumo de uma porção padrão de produtos lácteos. Em relação aos crustáceos, verificou-se que os principais sintomas autorreferidos foram respiratórios (48,94%) e cutâneos (42,55%). Os sintomas cutâneos mais frequentes mencionados incluem urticária e vermelhidão na pele, seguido de doenças respiratórias como opressão da faringite e dificuldade para respirar.

CONCLUSÃO

O desenvolvimento deste estudo possibilitou dimensionar um quantitativo significativo de indivíduos acometidos com alergias e/ou intolerâncias alimentares, além de estabelecer a relação entre os alimentos mencionados e os tipos de sintomas. No grupo dos lácteos há maior frequência dos sintomas gastrointestinais, enquanto que no grupo dos crustáceos, os sintomas mais frequentes foram manifestações respiratórias e cutâneas.

Palavras-chave: Hipersensibilidade Alimentar;Sistema Imunológico;Intolerância Alimentar.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Relação entre ângulo de fase e indicadores nutricionais e bioquímicos em pacientes hospitalizados no interior de Sergipe

RAQUEL DE LIMA LOPES; MÁRIO FRANCISCO DANTAS DE SANTANA FILHO; CAROLINA CUNHA DE OLIVEIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, LAGARTO - SE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O ângulo de fase (AF) é uma medida calculada através da Resistência e Reactância obtidos a partir da Bioimpedância Elétrica (BIA), e se relaciona com a estabilidade e saúde celular. Estudos têm demonstrado que baixos valores de AF em pacientes críticos estão associados a pior progressão da doença e maior risco de mortalidade[2], demonstrando bons resultados do AF como indicador de prognóstico. Dessa forma, o AF parece ser uma ferramenta importante para avaliar a evolução clínica ou para monitorar a progressão da doença, podendo ser superior a outros indicadores clínicos e/ou nutricionais. O objetivo desse estudo foi identificar a existência da relação entre AF, indicadores nutricionais e bioquímicos em pacientes hospitalizados.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, parte de um projeto mais amplo intitulado "Perfil nutricional e indicadores de qualidade em terapia nutricional de pacientes em um hospital universitário", submetido e aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa, através do CAAE: 33100820.6.0000.5546. Este projeto foi conduzido no período de agosto a dezembro de 2021 no Hospital Universitário de Lagarto, incluindo pacientes com idade igual ou superior a 19 anos, de ambos os sexos, sem discriminação das afecções clínicas e que contemplem as recomendações para realização da BIA. O presente estudo foi realizado a partir da análise dos dados já coletados anteriormente e contou com a análise do AF, parâmetros antropométricos e bioquímicos.

RESULTADOS

Entre os participantes do estudo, observou-se a mesma proporção entre homens e mulheres, a maioria eram idosos (59,6%), com baixo peso (76,9%), com circunferência da panturrilha adequada (61,7%), em risco nutricional pela triagem nutricional (63,6%) e tinham como principal motivo de internamento problemas cardiovasculares (21,2%), seguidos de pulmonar (17,3%) e gastrointestinal (15,4%). Observou-se que os adultos apresentaram valores de AF maiores que os idosos ($p=0,001$). Verificou-se que as mulheres apresentavam maior média na idade, no IMC e na massa gordurosa (MG) ($p<0,05$), enquanto os homens apresentam maior massa livre de gordura (MLG) ($p<0,05$). Constatou-se que, para a amostra, o AF apresentou correlação estatisticamente significante com as variáveis idade, espessura do músculo adutor do polegar (EMAP), albumina e hematócrito. Quando analisado a correlação estratificado por sexo, as

mulheres apresentaram correlação inversa com a idade, enquanto os homens apresentaram correlação positiva com a EMAP, hemoglobina e hematócrito.

CONCLUSÃO

O AF apresentou relação com a idade, EMAP, albumina e hematócrito, sendo as melhores correlações observadas entre os homens. A necessidade de detectar a presença de risco nutricional durante o internamento é indiscutível, e a ideia de usar uma medida simples, rápida e objetiva para identificar o comprometimento nutricional é atraente, podendo o AF ser um aliado nessa realização.

Palavras-chave: Avaliação nutricional;Desnutrição;Bioimpedância elétrica.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Relação entre a razão cortisol/cortisona e biomarcadores de zinco em mulheres com obesidade

ANA RAQUEL SOARES DE OLIVEIRA[1]; JENNIFER BEATRIZ SILVA MORAIS[2]; KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ[1]; STÉFANY RODRIGUES DE SOUSA MELO[2]; GILBERTO SIMEONE HENRIQUES[3]; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, PICOS - PI - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A disfunção do tecido adiposo constitui a base fisiopatológica da obesidade e é caracterizada pela hipertrofia de adipócitos, inflamação crônica de baixo grau e desregulações hormonais, a exemplo de alterações no metabolismo do cortisol, um glicocorticoide cuja secreção e sensibilidade encontram-se comprometidas em indivíduos com obesidade. Estudos têm demonstrado a influência do cortisol no metabolismo de micronutrientes, em particular dos minerais. Pesquisas realizadas com base molecular revelam a participação do cortisol no aumento da expressão de genes codificantes para metalotioneína e proteína transportadora de zinco ZIP-14, proteínas que acumulam o zinco em tecidos específicos como hepático e adiposo, favorecendo a manifestação do quadro de hipozincemia, em particular em indivíduos com obesidade. O objetivo deste estudo foi verificar a relação entre a razão cortisol/cortisona e biomarcadores do zinco em mulheres com obesidade.

MÉTODOS

Estudo observacional, analítico do tipo caso-controle envolvendo 174 mulheres adultas na faixa etária entre 20 e 50 anos, as quais foram alocadas em dois grupos de acordo com o Índice de Massa Corpórea (IMC): grupo obesidade (n = 80, IMC $\geq$ 35,00 kg/m²) e o grupo eutrofia (n = 94, IMC entre 18,50 e 24,99 kg/m²). As concentrações urinárias de cortisol e cortisona foram analisadas em amostras de urina de 24 horas por cromatografia líquida de diluição de isótopos e espectrometria de massa. A análise das concentrações plasmáticas e eritrocitárias de zinco foram conduzidas por espectrometria de emissão óptica. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Piauí, segundo parecer de nº 2.014.100. Os dados foram analisados utilizando o *software SPSS for Windows 20.0.*

RESULTADOS

As mulheres com obesidade apresentaram concentrações plasmáticas e eritrocitárias reduzidas de zinco em relação ao grupo eutrofia ($p<0,001$). O grupo com obesidade apresentou valores elevados de cortisol urinário e reduzidos de cortisona urinária, quando comparadas com o grupo controle ($p<0,001$). A razão cortisol/cortisona foi superior nas mulheres com obesidade em comparação ao grupo controle ($p<0,001$). Verificou-se correlação negativa entre a razão cortisol/cortisona e as concentrações eritrocitárias de zinco.

CONCLUSÃO

As participantes com obesidade apresentam valores elevados da razão cortisol/cortisona, correlacionados a níveis reduzidos de zinco eritrocitário, o que evidencia o impacto de alterações no metabolismo do cortisol na redistribuição do zinco em indivíduos com obesidade, podendo contribuir para exacerbar os distúrbios metabólicos associados a essa doença.

Palavras-chave: Zinco;Cortisol;Obesidade.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Relação entre idade gestacional e desnutrição em recém-nascidos pré-termo de uma unidade de terapia intensiva neonatal

ELIDIANE DO NASCIMENTO; MÁRCIA MARÍLIA GOMES DANTAS LOPES; THAYANNE GURGEL DE MEDEIROS MENDES; AMANDA CAROLINE PEREIRA NUNES; ANA CLARA OLIVEIRA MIRANDA; JULIANA FERNANDES DOS SANTOS DAMETTO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, NATAL - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O nascimento prematuro tem aumentado mundialmente, apresentando maiores riscos de complicações neonatais. A taxa de crescimento pós-natal dos recém-nascidos pré-termo (RNPT) deve ser semelhante à de fetos com a mesma idade gestacional (IG), porém, raramente, essas taxas são alcançadas, e grande parte dos prematuros cursam com déficits nutricionais durante sua internação hospitalar. Embora o risco de mortalidade perinatal diminua com o aumento da IG, os prematuros tardios ainda são imaturos fisiológica e metabolicamente. Considerando que o desenvolvimento gastrointestinal varia de acordo com a IG, o que pode comprometer de forma diferente a absorção de nutrientes, evolução dietética, e consequentemente, o estado nutricional, o objetivo deste estudo foi avaliar a relação entre a IG ao nascer e a ocorrência de desnutrição em RNPT.

MÉTODOS

Estudo do tipo coorte prospectiva com abordagem quantitativa, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Onofre Lopes da UFRN, sob o número do parecer 5.985.351. Os dados sobre IG, data de nascimento, peso ao nascer (PN) e na alta da unidade de terapia intensiva, dias de internação, foram coletados por meio do prontuário eletrônico. O índice de desnutrição foi calculado de acordo com (GOLDBERG *et al*., 2018). Os dados foram tabulados utilizando-se o software Excel e submetidos a análise estatística por meio do software *Jeffrey's Amazing Statistics Program* versão 0.17.2.1, sendo considerado significativo quando $p < 0,05$.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 124 RNPT, sendo 53% do sexo masculino. Quanto à IG, 21,0% RNPT foram classificados como prematuro extremo, 44,3% muito prematuro e 34,7% prematuros tardios. Com a média do PN, respectivamente de 925g (DP 259,7), 1310g (DP 326,8) e 1573g (DP 444,4). Na alta hospitalar, foi verificado que 73% dos RNPT desenvolveram desnutrição, e esta foi significativamente associada à IG ao nascer ($p < 0,001$). Quanto ao grau de desnutrição, a maioria dos RNPT foram classificados com desnutrição moderada (39%), seguida de desnutrição severa (38%), e o grau de desnutrição se correlacionou ao PN ($p < 0,023$). Entretanto, não foi observada relação entre a IG e o grau de desnutrição ($p < 0,171$).

CONCLUSÃO

Diante dos resultados, a prevalência de desnutrição está relacionada à IG ao nascer. A maioria dos casos de desnutrição foi moderada, seguida por uma parcela significativa de desnutrição grave. O grau de desnutrição na alta se relaciona com o PN. Não foi identificada uma relação estatisticamente significativa entre o IG e o grau de desnutrição. Essa ausência de associação direta sugere a influência de outros fatores além da prematuridade na determinação da gravidade da desnutrição.

Palavras-chave: Prematuridade;estado nutricional;idade gestacional.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Relação entre níveis séricos de ácido úrico e marcadores antropométricos de adiposidade em indivíduos atendidos em um ambulatório de nutrição

ELOIZA KERN[1]; RENATA GABRIELI CAMERA[1]; KESIA ZANUZO[2]; LARISSA DA CUNHA FEIO COSTA[2]; MARCIA FERNANDES NISHIYAMA[2]; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, LARANJEIRAS DO SUL - PR - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Estudos buscam novos biomarcadores que permitam identificar o tecido adiposo (TA) disfuncional. Acredita-se que o aumento das concentrações de ácido úrico (AU) pode fazer parte dos mecanismos subjacentes à disfunção da adiposidade. O AU pode ser produzido e reabsorvido pelo TA. Diante disso, o objetivo deste estudo foi avaliar a relação entre níveis séricos de AU e diferentes marcadores antropométricos.

MÉTODOS

Estudo quantitativo, transversal, com coleta de dados secundários, a partir de anamneses nutricionais de adultos e idosos atendidos em um ambulatório de nutrição no Sudoeste do Paraná de março a outubro de 2023. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética em pesquisa com seres humanos, parecer 41154814.7.0000.5564. Foram coletados dados sociodemográficos, clínicos, laboratoriais e antropométricos para avaliação. A circunferência da cintura (CC) foi classificada de acordo com a OMS (2000) e o percentual de gordura corporal (%GC) por Lohman (1992). Os níveis de AU séricos foram classificados como alto e baixo a partir das medianas identificadas por sexo. Os dados foram analisados por meio do software PSPP e expressos em frequência, média, desvio-padrão, mediana e intervalo interquartil, a depender da normalidade dos dados. A associação entre os níveis de AU e o perfil antropométrico foram analisadas por meio do teste de Qui-quadrado de Pearson e Exato de Fisher com nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Avaliou-se 84 indivíduos com idade média de 36,08±12,77 anos, peso médio de 76,37±19,42kg, Índice de Massa Corporal médio de 28,30±6,38kg/m², CC média de 87,25±14,28 e %GC médio de 30,08±8,39. Destes 75% (n= 63) eram do sexo feminino e 25% (n= 21) eram do sexo masculino. A amostra apresentou 64,3% (n= 54) de indivíduos com excesso de peso, 88,1% (n= 74) com 12 anos ou mais de escolaridade, 58,3% (n= 49) com renda de classe média, 53,6% (n= 45) com %GC elevado e 59,5% (n=45) apresentavam risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares (DCV) avaliado pela CC. As medianas de AU encontradas para mulheres foram de 3,9(3-4,7) e para os homens 5,6(4,45-6,55). A frequência de níveis altos de AU foi observada em 52,4% (n=44) dos indivíduos, destes, 68,2% (n=30) apresentavam %GC acima da média e 72,7%

(n= 32) risco para DCV de acordo coma CC. Observou-se associação significativa entre níveis séricos altos de AU e elevado %GC (p=0,0095), bem como para CC indicativo de risco para DCV (p=0,0142).

CONCLUSÃO

Observou-se associação entre níveis séricos de AU e %GC acima da média e risco para DCV avaliado pela CC.

Palavras-chave: Gordura Abdominal;Hiperuricemia;Tecido Adiposo.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Relação entre níveis séricos de ácido úrico e síndrome metabólica em pacientes atendidos em um ambulatório de nutrição

ELOIZA KERN[1]; RENATA GABRIELI CAMERA[1]; KESIA ZANUZO[2]; LARISSA DA CUNHA FEIO COSTA[2]; MARCIA FERNANDES NISHIYAMA[2]; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, LARANJEIRAS DO SUL - PR - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O ácido úrico (AU) em condições normais, é considerado o principal antioxidante do plasma. Embora o aumento do AU sérico seja um fator protetor contra o estresse oxidativo, quando ele ultrapassa o limite fisiológico causa gota e detém papel importante no desenvolvimento de doenças cardiometabólicas e a síndrome metabólica (SM) está diretamente relacionada a elas. O objetivo deste estudo foi avaliar a relação entre níveis séricos de AU e SM.

MÉTODOS

Estudo quantitativo, transversal, com coleta de dados secundários, a partir de anamneses nutricionais de adultos e idosos atendidos em um ambulatório de nutrição no Sudoeste do Paraná de março a outubro de 2023. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética em pesquisa com seres humanos, parecer 41154814.7.0000.5564. Foram coletados dados sociodemográficos, clínicos, laboratoriais e antropométricos para avaliação. A presença de SM foi identificada de acordo com os critérios da Federação Internacional de Diabetes (2005). Ainda, realizou-se a avaliação dos indivíduos considerando-se pré-SM, definida como a presença de dois dos critérios para SM. Os níveis de AU séricos foram classificados como alto e baixo a partir das medianas identificadas por sexo. Os dados foram analisados por meio do software PSPP e expressos em frequência, média, desvio-padrão, mediana e intervalo interquartil, a depender da normalidade dos dados. A associação entre os níveis de AU e a presença de SM e pré-SM foram analisadas por meio do teste de Qui-quadrado de Pearson e Exato de Fisher com nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Avaliou-se 85 indivíduos com idade média de 36,42±13,08 anos, peso médio de 76,63±19,45kg e Índice de Massa Corporal médio de 28,37±6,37kg/m². Destes 74,1% (n= 63) eram do sexo feminino e 25,9% (n= 22) eram do sexo masculino. A amostra apresentou-se predominantemente com excesso de peso 64,7% (n= 55), com 12 anos ou mais de escolaridade 88,2% (n= 75) e renda de classe média 58,8% (n= 50). Dos pesquisados, 32,9% (n=28) tinham o diagnóstico de SM e 29,4% (n= 25) estavam com pré-SM. As medianas de AU encontradas para mulheres foram de 3,9(3-4,7) e para os

homens 5,65(4,5-6,7). A frequência de níveis altos de AU foi observada em 56,6% (n=30) dos indivíduos com pré-SM ou SM e 40% (n=13) dos indivíduos sem SM. Não foi possível observar associação significativa entre níveis séricos de AU e SM (p=0,1830).

CONCLUSÃO

Observou-se elevada frequência de alterações metabólicas nos indivíduos avaliados, indicativos de pré-SM e SM. No entanto, não observou-se relação com os níveis séricos de AU.

Palavras-chave: Doenças não Transmissíveis; Hiperuricemia;Obesidade.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Relação entre o ângulo de fase e a pressão palmar de pacientes renais de uma unidade de hemodiálise

RAFAEL DA SILVA EUFRÁSIO; LORRANE DA SILVA RÊGO; BEATRIZ DE SOUZA MELO; DANIELLE CRISTINA GUIMARÃES DA SILVA; EMILI SOUSA SANTOS. UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA, BARREIRAS - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O paciente com doença renal está mais suscetível a complicações, como por exemplo, a acidose metabólica, deficiências nutricionais e a desnutrição. Cerca de 95% dos pacientes em diálise apresentam-se desnutridos. Os principais fatores para tal situação são inerentes a própria diálise, dentre os quais, pode-se citar, enjoos, náuseas, vômitos, perda de nutrientes devido ao dialisato, além de restrições alimentares.

Devido a isso, é necessário um cuidado maior com esses pacientes, já que apresentam maior risco de alterações nutricionais, hospitalizações e óbito. Em vista disso, é fundamental um monitoramento mais preciso desses pacientes por meio de métodos como antropometria e bioimpedância (BIA).

O Ângulo de Fase (AF) é um parâmetro antropométrico derivado da BIA, e interessante marcador para o estado nutricional do paciente, pois se encontra diminuído em pacientes com perda de massa muscular e/ou desnutridos, de modo que essas alterações reduzem a resistência. Esses fatores podem ser analisados pela força da pressão palmar, onde espera-se que quanto menos força da pressão palmar, menor seja o AF.

Com isso, o objetivo do estudo é verificar a relação entre o AF e a força da pressão palmar.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado com uma amostra de conveniência composta por 122 pacientes em tratamento hemodialítico em um município da Bahia. Durante o período de julho de 2018 a novembro de 2019, foram coletados dados por meio da aplicação de um questionário estruturado, medidas antropométricas, análise da composição corporal e a obtenção de informações clínicas, obtidas dos prontuários dos participantes. Todos os procedimentos de coleta foram conduzidos por entrevistadores (estudantes de nutrição) devidamente capacitados, com o propósito de garantir a credibilidade dos dados obtidos. O AF foi obtido por bioimpedância e a força de preensão palmar foi coletada com o uso de dinamômetro hidráulico. Utilizou–se modelos de regressão linear para estabelecer a

associação entre AF e força de preensão palmar. O trabalho foi aprovado pelo Comitê em Ética e Pesquisa sob o protocolo nº 83803418.3.0000.8060.

RESULTADOS

Entre os 122 pacientes investigadas, 63,1% eram do sexo masculino, 59% tinham entre 35 e 59 anos, 86,1% estudaram apenas até o ensino fundamental e 49,2% integravam o nível socioeconômico mais baixo. A média do AF e da pressão palmar foram de 6,89° e 28,86 Kgf, respectivamente. Houve associação positiva entre maior AF ($p = 0,047$) e maior força de preensão palmar ($p = 0,016$), sendo que valores mais altos para esses dois parâmetros é um indicativo de melhor integridade funcional e nutricional de pacientes renais.

CONCLUSÃO

O estudo identificou a relação positiva entre a força da pressão palmar e o ângulo de fase, ou seja, quanto maior a força, maior foi o AF. Desse modo, o AF maior representa um prognóstico melhor para o paciente e um risco menor de desnutrição e perda de massa muscular.

Palavras-chave: Doença renal;Antropometria;Bioimpedância.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Relação entre o comportamento alimentar e determinantes das escolhas alimentares de pessoas com diabetes mellitus tipo 2 atendidas em um hospital de referência em Belém - PA

IVO DE SOUSA FERREIRA; ARTHUR ANDRADE DA FONSECA; MILLENA BORGES INETE; YASMYM DANNIELLE DO ESPÍRITO SANTO SOUZA; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL; DANIELA LOPES GOMES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O diabetes mellitus tipo 2 (DM2) é uma condição crônica que se caracteriza por resistência à insulina, ou produção insuficiente deste hormônio. O comportamento alimentar, nesse contexto, refere-se às atitudes relacionadas à alimentação. Paralelamente, os determinantes das escolhas alimentares são os diversos fatores que exercem influência nessas atitudes. Portanto, o comportamento alimentar e os determinantes desempenham um papel crucial no manejo da doença, pois influenciam diretamente no controle glicêmico. Neste sentido, o objetivo deste estudo foi testar a correlação entre o comportamento alimentar e os determinantes das escolhas alimentares de pessoas com DM2.

MÉTODOS

Estudo transversal, descritivo e analítico, realizado no Hospital Universitário João de Barros Barreto (HUJBB), de agosto a novembro de 2023. O comportamento alimentar foi avaliado pelo Three Factor Eating Questionnaire (TFEQ-R21), enquanto as escolhas alimentares foram avaliadas pelo The Eating Motivation Survey (TEMS). Para a análise estatística, foi aplicado o teste de correlação de Spearman para verificar a associação entre as variáveis por meio do software Statistical Package for Social Science, versão 21, considerando nível de significância estatística $p<0,05$. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa do HUJBB sob o parecer nº 6.087.34, nº do CAAE: 67872823.0.0000.5172.

RESULTADOS

Foram avaliados 48 indivíduos, com média de idade de 55,56 (± 6,22) anos, sendo predominantemente do sexo feminino (72,9%). Correlações significativas foram identificadas entre a restrição cognitiva e hábitos ($r^2=0,263$, $p=0,035$), saúde ($r^2=0,475$, $p=0,000$), questões naturais ($r^2=0,609$, $p=0,000$), atração visual ($r^2=0,274$, $p=0,030$), controle de peso ($r^2=0,633$, $p=0,000$), normas sociais ($r^2=0,295$, $p=0,021$) e correlação inversa entre restrição cognitiva e preferências ($r^2=-0,248$, $p=0,040$). Também foram observadas correlações entre o descontrole emocional e alimentação tradicional ($r^2=0,493$, $p=0,000$), socialização ($r^2=0,301$, $p=0,019$), preço ($r^2=0,251$, $p=0,043$), atração visual ($r^2=0,499$, $p=0,000$), controle de emoções ($r^2=0,620$, $p=0,000$) e correlação inversa

entre descontrole emocional e saúde (r^2=-0,288, p=0,045). Além disso, foi observada correlação entre a alimentação emocional e conveniência (r^2=0,249, p=0,044), alimentação tradicional (r^2=0,397, p=0,003), socialização (r^2=0,263, p=0,035), atração visual (r^2=0,378, p=0,004) e controle de emoções (r^2=0,649, p=0,000).

CONCLUSÃO

O comportamento alimentar em pacientes com DM2 é influenciado por determinantes das escolhas alimentares, incluindo saúde, alimentação tradicional, socialização, preço, atração visual, controle de emoções, controle de peso, preferências, hábitos, questões naturais, normas sociais e conveniência. Compreender essas relações é essencial para promover estratégias alimentares que visem um adequado controle glicêmico.

Palavras-chave: Diabetes Mellitus;Comportamento alimentar;Escolhas alimentares.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Relação entre o comportamento alimentar e parâmetros socioeconômicos, demográficos e antropométricos de pessoas com diabetes mellitus tipo 2 atendidas em um hospital de referência em Belém - PA.

IVO DE SOUSA FERREIRA; BRUNO CORRÊA ARAÚJO; YASMYM DANNIELLE DO ESPÍRITO SANTO SOUZA; ADLYA DE SOUSA MELO; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL; DANIELA LOPES GOMES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O diabetes *mellitus* tipo 2 (DM2) é caracterizado por uma condição de hiperglicemia sustentada e está fortemente associado ao aumento da prevalência de excesso de peso na população. Portanto, é fundamental conhecer o estado nutricional desses indivíduos para monitorar as mudanças no estilo de vida e a adesão ao tratamento dietético. Além disso, o manejo nutricional não deve restringir-se à abordagem prescritiva, mas deve incorporar aspectos subjetivos, colocando o indivíduo no centro do cuidado. Neste sentido, o presente estudo tem como objetivo testar a correlação entre o comportamento alimentar e os parâmetros socioeconômicos, demográficos e antropométricos em pessoas com DM2.

MÉTODOS

Estudo transversal, descritivo e analítico, realizado no Hospital Universitário João de Barros Barreto, de agosto a outubro de 2023. Foram coletados dados socioeconômicos, demográficos e antropométricos (peso e altura, para cálculo do índice de massa corporal (IMC); circunferência do braço (CB); e circunferência do pescoço (CP)). O comportamento alimentar foi avaliado pelo questionário *Three Factor Eating Questionnaire* (TFEQ-R21). Para a análise estatística, foi utilizado o *software Statistical Package for Social Science*, versão 21, considerando nível de significância estatística $p<0,05$. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa do HUJBB sob o parecer 6.087.34, nº do CAAE: 67872823.0.0000.5172.

RESULTADOS

Foram avaliados 44 indivíduos, com média de idade de 55,41 (± 6,41) anos, sendo predominantemente do sexo feminino (72,70%). Quanto à antropometria, a maioria dos participantes foram classificados com sobrepeso pelo IMC (43,20%), eutrofia segundo a adequação da CB (72,70%) e 86,4% apresentaram risco cardiovascular conforme a CP. Correlações significativas foram identificadas entre o descontrole emocional e o peso ($r^2=0,326$ $p=0,031$), IMC ($r^2=0,436$, $p=0,003$) e %CB ($r^2=0,403$, $p=0,007$). Além disso, foi observada correlação entre a alimentação emocional e a escolaridade ($r^2=0,324$, $p=0,032$). Correlações inversas foram evidenciadas entre a idade e a restrição cognitiva

(r^2=-0,350; p=0,020), a alimentação emocional (r^2=-0,304; p=0,045) e o descontrole alimentar (r^2=-0,398; p= 0,007).

CONCLUSÃO

O comportamento alimentar em pacientes com DM2 é influenciado por fatores como características antropométricas, idade e escolaridade. Compreender essas relações é crucial para adaptar as necessidades individuais dos pacientes, promover comportamentos alimentares saudáveis e adequado controle glicêmico.

Palavras-chave: Diabetes Mellitus;Comportamento Alimentar;Antropometria.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Relação entre o comportamento de grazing e determinantes de escolhas alimentares em pessoas com diabetes tipo 2 atendidas em um hospital de referência em Belém - PA

IVO DE SOUSA FERREIRA; MILLENA BORGES INETE; ARTHUR ANDRADE DA FONSECA; YASMYM DANNIELLE DO ESPÍRITO SANTO SOUZA; MANUELA MARIA DE LIMA CARVALHAL; DANIELA LOPES GOMES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O diabetes *mellitus* tipo 2 (DM2) é o quadro de declínio da secreção de insulina e da resistência a este hormônio. O DM2 e seus agravos estão associados a idade, hereditariedade, alimentação, obesidade e sedentarismo. A alimentação humana possui diversos determinantes como o prazer, os estados emocionais, as características dos alimentos, condicionantes sociais etc. Por exemplo, o *grazing*, que é o padrão de beliscar porções de comida sem a interferência de sinais de fome, é frequentemente relacionado ao controle de emoções. Ou seja, a alimentação hedônica pode corresponder a grande parte da ingesta de uma pessoa e influenciar em sua saúde. Assim, o objetivo deste trabalho foi testar a correlação entre os determinantes das escolhas alimentares e o *grazing* em pessoas com DM2.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, descritivo e analítico realizado no Hospital Universitário João de Barros Barreto (HUJBB). Foi aplicado o Questionário de Belisco Contínuo e o *The Eating Motivation Survey*. Para a análise estatística, foi aplicado o teste de correlação de Spearman para verificar a associação entre as variáveis por meio do *software Statistical Package for Social Science*, versão 21, considerando nível de significância estatística $p<0,05$. Para as associações foi usado o teste de correlação *Spearman*. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa sob o parecer nº 6.087.34, nº CAAE: 67872823.0.0000.5172.

RESULTADOS

A amostra envolveu 48 pacientes, sendo a maioria do sexo feminino (72,9%), com média de idade de 55,56 (± 6,22) anos, não completou o ensino superior (91,7%) e tinham renda de >1 a <3 salários-mínimos (75%). A pontuação na subescala de *grazing* não compulsivo (GNC) foi correlacionada positivamente ao controle de emoções ($r^2=0,443$, $p=0,001$), alimentação tradicional ($r^2=0,313$, $p=0,015$) e atração visual ($r^2=0,303$, $p=0,018$). Por outro lado, a pontuação em GNC foi correlacionado inversamente aos determinantes saúde ($r^2=-0,394$, $p=0,003$) e controle de peso ($r^2=-0,251$, $p=0,003$). Já a pontuação na subescala de *grazing* compulsivo (GC) foi correlacionada às dimensões de controle de emoções ($r^2=0,410$, $p=0,002$), atração visual ($r^2=0,277$, $p=0,028$) e alimentação

tradicional (r^2=0,263, p=0,002). O GC também foi negativamente correlacionado com o determinante saúde (r^2=-0,243, p=0, 048).

CONCLUSÃO

Segundo os resultados do presente estudo, a alimentação motivada por controle de emoções, tradições e atração visual parece estar relacionada ao padrão de beliscar alimentos. Já a preocupação com a saúde e com o controle de peso parece fazer o efeito inverso. Conhecer os fatores que promovem uma alimentação adequada aos pacientes com DM2 pode ajudar no êxito das intervenções alimentares e melhora do controle glicêmico. Além disso, conhecer as motivações da alimentação repetitiva e/ou compulsiva pode ser fundamental para gerenciar esse comportamento prejudicial à saúde.

Palavras-chave: Diabetes Mellitus;Grazing;Escolhas alimentares.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Relação entre o consumo de alimentos segundo a classificação NOVA e o perfil lipídico em indivíduos no pós-operatório tardio de cirurgia bariátrica.

MAÍSA MIRANDA ARAÚJO[1]; SIMONE GONZAGA DO CARMO[1]; KÊNIA MARA BAIOCCHI DE CARVALHO[1]; PATRÍCIA BORGES BOTELHO[2]. 1. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, LIMEIRA - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O consumo de alimentos processados (AP) e ultraprocessados (AUP) está associado à dislipidemia e ao aumento do risco cardiovascular em adultos. Tais alimentos possuem elevado teor de gordura, sódio e açúcar adicionado. Embora as evidências sugiram que o consumo de AP e AUP estejam associados à dislipidemia, ainda não há estudos que investiguem essa relação em pessoas submetidas à cirurgia bariátrica e metabólica (CBM). Apesar da CBM promover uma perda de peso eficiente e proporcionar um controle metabólico sustentado, algumas associações observadas em pessoas eutróficas ou com excesso de peso, não se reproduzem após a CBM. Dessa forma, torna-se relevante compreender se o consumo de tais alimentos está relacionado com o perfil lipídico mesmo após a CBM. Por isso, o objetivo deste estudo é avaliar a relação entre o consumo alimentar segundo a classificação NOVA e o perfil lipídico em adultos no PO tardio de CBM.

MÉTODOS

Foi conduzido um estudo transversal com adultos de ambos os sexos submetidos a CBM por bypass gástrico em Y-roux há 5 anos ou mais no Distrito Federal, Brasília. O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (nº 2.870.735). Foram excluídas gestantes e lactantes. Foram mensurados os níveis séricos de colesterol total (CT), frações LDL-c e HDL-c, por meio da coleta de sangue em jejum. Foram aplicados 3 recordatórios de 24h (R24h) alimentar, em dias não consecutivos, seguindo o método de 5-passos e múltiplas passagens, e analisados no software *Nutrition Data System for Researc* (v. 2018). Os alimentos e bebidas consumidas foram classificados nos grupos da classificação NOVA. Foram realizadas análises de correlação e regressão linear no software *Statistical Package for the Social Sciences* (v. 25).

RESULTADOS

Foram analisados 105 adultos (90,5% mulheres), com média de idade de 48,8±9,1 anos, tempo de CBM de 9,5±2,6 anos, IMC de 33,1±6,5kg/m². As concentrações médias de CT foi de 173,4±30,9mg/dL, de LDL-c 63,0±14.4mg/dL e HDL-c 95,4±26,1mg/dL. O consumo de AP foi positivamente correlacionado com níveis de CT (r=0,248; p=0,011) e LDL-c (r=0,203; p=0,039). A cada 100g no aumento do consumo de AP, há uma

aumento de 8,3mg/dL no CT (p=0,039) e de 5,7mg/dL no LDL-c (p=0,031). Não houve associação entre demais grupos e o perfil lipídico.

CONCLUSÃO

O consumo de AP está relacionado ao aumento do CT e LDL-c no PO tardio de CBM. Assim, mesmo em pessoas que obtiveram melhora metabólica após a CBM, o consumo de AP impacta negativamente no perfil lipídico e pode contribuir para a recidiva da dislipidemia. Embora, o consumo de AUP não tenha sido associado ao perfil lipídico, possivelmente devido à média de consumo inferior à outras populações, esse consumo, mesmo que pequeno, não é recomendado, devido à composição nutricional desbalanceada. Dessa forma, estudos de coorte são necessários para elucidar o impacto desse consumo à longo prazo sobre o perfil lipídico.

Palavras-chave: Cirurgia bariátrica;Colesterol;Alimentos ultraprocessados;Alimentos processados;Alimentos in natura.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Relação entre o estado nutricional e alterações psicológicas em mulheres com idade reprodutiva sob acompanhamento nutricional ambulatorial

JULIA TEIXEIRA DE OLIVEIRA MEIRELLES; THALITA VICENTE BRANDÃO; JENNIFER CALAZANS DA CONCEIÇÃO; AMANDA DUARTE; RAYANE SILVA DA CONCEIÇÃO; MANUELA DOLINSKY. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

De acordo com a Organização Mundial de Saúde (OMS), estima-se que até 2025 cerca de 2,3 bilhões de adultos vão apresentar sobrepeso e 700 milhões de indivíduos a obesidade. Assim, nos últimos anos, foi possível observar um aumento exponencial nos casos de sobrepeso e obesidade mundialmente, o que pode ser explicado pela industrialização e fatores socioeconômicos, que influenciam o comportamento alimentar dos indivíduos, sobretudo em mulheres. Esses fatores estão associados à predisposição de diversas comorbidades, incluindo alterações psicológicas. Dessa forma, o estudo objetiva avaliar o estado nutricional de mulheres em idade reprodutiva e sua relação com a prevalência de alterações psicológicas como ansiedade e depressão.

MÉTODOS

Estudo transversal randomizado realizado com 74 pacientes do sexo feminino em idade reprodutiva (18 a 39 anos) atendidas no Ambulatório de Dietética e Alimentos Funcionais (AMDAF) da Universidade Federal Fluminense (UFF). Os indivíduos foram examinados durante o atendimento ambulatorial utilizando roupas leves, sem sapatos e meias.

A avaliação do estado nutricional foi feita por meio do peso corporal aferido através de balança digital e estatura obtida em estadiômetro acoplado à balança. O Índice de Massa Corporal (IMC) foi calculado através da massa corporal (kg) dividida pela estatura ao quadrado (m^2), sendo avaliado através dos parâmetros estabelecidos pela OMS: <18,5 kg/m^2= abaixo do peso; 18,5 kg/m^2 a 24,9 kg/m^2= eutrófico; 25,0 kg/m^2 a 29,9 kg/m^2= sobrepeso; 30,0 Kg/m^2 a 34,9 Kg/m^2= obesidade grau I; 35,0 Kg/m^2 a 39,9 Kg/m^2= obesidade grau II e >40,0 Kg/m^2= obesidade grau III. A frequência das doenças psicológicas foi obtida por meio da anamnese aplicada durante os atendimentos ambulatoriais, considerando a ansiedade e depressão. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade sob o n° 07017518.9.0000.5243 CAAE.

RESULTADOS

Dentre os 74 indivíduos avaliados no estudo, 39 foram classificados como eutróficos e 35 com sobrepeso/obesidade. Os resultados obtidos não apresentaram diferença estatística significativa entre o estado nutricional e a presença de doenças psicológicas (p=0,645). Apesar disso, os resultados demonstraram que 56,25% do grupo eutrófico e

63,63% das mulheres com sobrepeso/obesidade possuíam uma ou mais alterações psicológicas como depressão/ansiedade.

CONCLUSÃO

O estudo demonstrou que mais da metade das mulheres apresentaram algum tipo de alteração psicológica, independentemente do seu IMC. Isso sugere que outros fatores além do estado nutricional podem influenciar na saúde mental das mulheres, como: hábitos alimentares, aspectos sociais, culturais e emocionais, destacando a importância dos profissionais da área da nutrição realizarem uma abordagem integral e multidisciplinar em seus atendimentos, considerando além de parâmetros antropométricos. Portanto, um acompanhamento nutricional deve ser humanizado, visando a melhora da qualidade de vida e bem-estar dos pacientes.

Palavras-chave: Obesidade ;Sobrepeso ;Ansiedade ;Depressão;Saúde da Mulher .

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Relação entre o índice Tyg, parâmetros antropométricos e ingestão alimentar na população negra com obesidade no oeste da Bahia: um estudo preliminar

MARCELA DE SÁ BARRETO DA CUNHA; ANDRESSA MOURA SOUZA; LUANNA MARIA ARAUJO DE OLIVEIRA; MICHELLE DE SANTANA ALVES; DELYANE BEATRIZ OLIVEIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA, BARREIRAS - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, a prevalência global da obesidade tem aumentado, projetando-se atingir 24% da população mundial até 2035. No Brasil, o Censo indicou que 55,7% da população se autodeclarou negra, com expressividade significativa no Nordeste, onde representa 72,6% da população local. Estudos recentes destacam a influência do critério raça-cor na prevalência de obesidade e síndrome metabólica, com maior incidência de pré-diabetes em indivíduos autodeclarados negros. A identificação precoce da resistência insulínica pode aprimorar a eficácia das abordagens terapêuticas, tornando o índice TyG uma alternativa viável devido à sua simplicidade. Este estudo visa avaliar a relação entre o índice TyG, parâmetros antropométricos e consumo alimentar na população negra adulta com obesidade em Barreiras, BA.

MÉTODOS

Trata-se de recorte de um estudo transversal e descritivo iniciado em novembro de 2022, envolvendo adultos com obesidade de ambos os sexos, cadastrados nas USF em Barreiras-BA, que se autodeclararam pardos ou pretos. O estudo recebeu aprovação ética do Comitê de Ética em Pesquisa da UFOB (CAAE n. 56605022.7.0000.8060, parecer n. 5.304.494). Foram coletados dados socioeconômicos, antropométricos e amostras de soro para glicemia e triglicerídeos (TG) em jejum. O índice TyG foi calculado como: $TyG = \ln [(TG * glicemia)/2]$. O consumo alimentar foi avaliado com um Questionário Quantitativo de Frequência Alimentar validado para a Região Nordeste. Adotou-se nível de significância de 5%.

RESULTADOS

A amostra incluiu 38 indivíduos que se autodeclararam negros, predominantemente do sexo feminino (89,5%), com idade média de 40,36 anos. A maioria pertencia ao estrato social C (57,9%) e possuía ensino médio completo (60,5%). Quanto aos parâmetros antropométricos, 50,0% apresentou obesidade grau I e o risco cardiovascular (RCV) foi observado na totalidade da amostra pela CC (100%) e RCQ (89,5%). Na avaliação bioquímica, a mediana da glicemia foi de 86 mg/dL e a de TG foi de 96 mg/dL, enquanto o índice Tyg foi de 4,53. Não foram encontradas correlações do índice Tyg com os parâmetros antropométricos, exceto pela RCQ, que apresentou correlação fraca, positiva e significativa ($r=0,315$; $p=0,0490$). Em relação ao consumo alimentar, houve

predomínio de consumo de carboidratos (51,3%), que também apresentou correlação fraca, positiva e significativa em relação ao índice Tyg (r=0,3271; p=0,0450). Os demais nutrientes analisados não apresentaram correlação significativa com o índice estudado.

CONCLUSÃO

A população negra com obesidade mostrou alta frequência de RCV avaliada pela CC e RCQ, com ingestão dietética predominante de carboidratos. Embora não haja consenso sobre o valor de ponto de corte do Tyg, sugere-se que, nessa população sua relação com a adiposidade central e com o consumo de carboidratos seja significativa. Portanto, é importante uma coleta de dados mais abrangente para identificar os fatores associados e riscos específicos para essa população.

Palavras-chave: População Negra;Obesidade;Resistência à Insulina;Antropometria;Macronutrientes.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Relação entre o padrão de atividade física e a variação do peso em indivíduos com obesidade submetidos à restrição energética advinda de alimentos ultraprocessados: análise secundária de um ensaio clínico aleatório

NASSIB BEZERRA BUENO[1]; DÉBORAH TENÓRIO DA COSTA PAULA[1]; MATEUS DE LIMA MACENA[2]; SAMYRA ARAUJO MONTEIRO DE CARVALHO[1]; ANDRÉ EDUARDO DA SILVA JÚNIOR[2]. 1. LABORATÓRIO DE NUTRIÇÃO E METABOLISMO (LANUM), UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS (UFAL), MACEIÓ - AL - BRASIL; 2. PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO, ESCOLA PAULISTA DE MEDICINA, UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A restrição energética na dieta é uma intervenção comum na busca da perda de peso de indivíduos com excesso de peso, possuindo maior efetividade quando somada à prática de atividade física (AF). Alimentos ultraprocessados (AUP) são capazes de ativar regiões cerebrais ligadas à sensação de recompensa, propiciando uma ingestão energética excessiva e a AF é capaz de atenuar esse efeito, porém pouco se sabe acerca do seu impacto em uma dieta com restrição energética específica desses alimentos em indivíduos com obesidade. O objetivo do estudo foi avaliar o impacto do padrão de AF na variação do peso de indivíduos com obesidade submetidos a uma dieta com restrição energética específica de AUP comparados à restrição energética genérica.

MÉTODOS

Trata-se de um ensaio clínico aleatório, com duração de 6 meses e envolvendo indivíduos com obesidade entre 19 e 60 anos. Os participantes foram alocados em dois grupos: a) dieta com restrição energética advinda de AUP, baseada na limitação do valor energético total advindo de AUP para $\leq$ 5% do valor energético total e b) dieta com restrição energética genérica, baseada apenas na redução e controle da energia consumida. A estimativa dos níveis de AF foi feita a partir do uso de acelerômetros triaxiais no lado direito do quadril, por pelo menos 5 dias consecutivos e uso médio diário de no mínimo 10 horas para validação dos dados para as análises. Foram feitas análises por intenção de tratar através da ANOVA mista. O percentual de variação do peso foi utilizado como variável dependente, enquanto as variáveis independentes foram os counts por minuto (CPM), o equivalente metabólico de tarefa (MET), o número de passos e os percentuais de tempo em atividade física sedentária, leve e moderada, vigorosa e muito vigorosa, sendo as três últimas somadas.

RESULTADOS

Foram incluídos 40 indivíduos. Após os 6 meses de acompanhamento, o grupo intervenção e controle obtiveram uma perda de peso percentual de -1,87% (4,32) e -0,50% (3,49), respectivamente (p = 0,27). Diferente do observado no grupo controle, indivíduos submetidos à restrição energética advinda de AUP, com maior tempo de atividade sedentária no início do estudo, apresentaram menor perda de peso após 6 meses de acompanhamento (R^2 controle = 0,013; R^2 intervenção = 0,282; p = 0,02). Ainda, a restrição energética advinda de AUP em indivíduos com maior número de passos (R^2 controle = 0,050; R^2 intervenção = 0,263; p = 0,02), CPM (R^2 controle = 0,027; R^2 intervenção = 0,388; p = 0,01) e/ou MET (R^2 controle = 0,025; R^2 intervenção = 0,339; p = 0,01) levou a uma maior perda de peso após a intervenção, interação contrária à observada no grupo em restrição genérica.

CONCLUSÃO

Neste estudo, indivíduos submetidos à restrição energética advinda de AUP com maior percentual de AF sedentária no início do acompanhamento perderam menos peso, fato não observado no grupo controle.

Palavras-chave: Atividade física;Alimentos ultraprocessados;Obesidade;.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Relação entre o selênio plasmático e parâmetros do perfil lipídico em mulheres com obesidade

EMYLE HORRANA SERAFIM DE OLIVEIRA[1]; LYANDRA DIAS DA SILVA[1]; NILMARA CUNHA DA SILVA[1]; THAYANNE GABRYELLE VISGUEIRA DE SOUSA[1]; FRANCISCO ERASMO OLIVEIRA[2]; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é uma doença crônica com etiologia multifatorial, sendo caracterizada pela disfunção do tecido adiposo, a qual constitui fator contribuinte para importantes desordens metabólicas, como por exemplo as dislipidemias. Nessa temática, tem sido demonstrado deficiência de alguns nutrientes em indivíduos com obesidade, dentre eles o selênio, mineral que possui atuação relevante no metabolismo dos lipídeos, pois contribui para a redução da biossíntese de colesterol por inibir a expressão da HMG-CoA redutase e reduz as concentrações de LDL-c por aumentar a atividade do receptor de LDL-c no fígado. O objetivo deste estudo foi avaliar as concentrações plasmáticas de selênio e verificar a sua relação com parâmetros do perfil lipídico em mulheres com obesidade.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo do tipo caso e controle, com mulheres na faixa etária entre 20 e 50 anos de idade, as quais foram distribuídas em dois grupos: caso (mulheres com obesidade, n = 22) e controle (mulheres eutróficas, n = 34). Foram realizadas aferições do peso corporal, estatura e da circunferência da cintura, conforme metodologia descrita pelo Ministério da Saúde. As concentrações de selênio plasmático foram determinadas segundo o método espectrometria de emissão óptica com plasma acoplado indutivamente. A determinação das concentrações séricas de colesterol total foi avaliada segundo o método enzimático colorimétrico, por analisador bioquímico automático e a fração LDL-c foi calculada de acordo com formula matemática. Os dados foram analisados por meio do programa estatístico SPSS for Windows 20.0. As participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Piauí com o parecer nº 3.276.485.

RESULTADOS

As mulheres com obesidade apresentaram concentrações de selênio no plasma reduzidas quando comparadas com as mulheres eutróficas. Além disso, as concentrações de colesterol total e LDL-c estavam superiores nas mulheres com obesidade, com diferença estatística significativa entre os grupos. Os resultados também demonstraram correlação

negativa entre as concentrações de selênio no plasma e os valores de colesterol total e LDL-c nas mulheres com obesidade.

CONCLUSÃO

A partir dos resultados desse estudo, pode-se concluir que as mulheres com obesidade apresentam redução nas concentrações de selênio plasma e alterações nos parâmetros do perfil lipídico. Além disso, o estudo sugere a possível influência da deficiência de selênio no desenvolvimento de dislipidemias em indivíduos com obesidade.

Palavras-chave: Obesidade;Minerais;Distúrbios do metabolismo dos lipídeos.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Relação entre parâmetros bioquímicos do cálcio e a resistência à insulina em mulheres com obesidade

THAYANNE GABRYELLE VISGUEIRA DE SOUSA[1]; LOANNE ROCHA DOS SANTOS[1]; EMYLE HORRANA SERAFIM DE OLIVEIRA[1]; TAMIRES DA CUNHA SOARES[1]; GILBERTO SIMEONE HENRIQUES[2]; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A disfunção do tecido adiposo constitui fator importante para a manifestação de desordens metabólicas associadas à obesidade, como por exemplo a resistência à insulina. Nesse sentido, tem sido demonstrada a participação de alguns nutrientes, como por exemplo o cálcio na regulação da secreção de insulina e no metabolismo da glicose, atuando de forma importante no controle glicêmico, no entanto os resultados ainda são controvertidos e limitados. Assim, o objetivo do presente estudo foi avaliar as concentrações de cálcio no plasma e na urina e verificar a sua relação com marcadores da resistência à insulina em mulheres com obesidade.

METODOLOGIA

Estudo do tipo caso-controle, desenvolvido com mulheres, na faixa etária entre 20 e 50 anos de idade, distribuídas em dois grupos: caso (mulheres com obesidade com IMC $\geq$35 kg/m², n= 56) e grupo controle (eutróficas com IMC entre 18,5 e 24,9 kg/m², n= 61). O projeto foi cadastrado na Plataforma Brasil e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Piauí sob número de parecer 2.014.100. As concentrações plasmáticas e urinárias de cálcio foram determinadas em espectrômetro de plasma indutivamente acoplado. As concentrações plasmáticas da glicose de jejum foram avaliadas por meio do método enzimático colorimétrico, as concentrações de insulina no soro foram analisadas por meio do método de quimioluminescência amplificada, e a hemoglobina glicada foi analisada pelo método de cromatografia de troca iônica. Além disso, foi conduzido o cálculo do modelo matemático de avaliação da homeostase para resistência à insulina (Homeostasis Model Assessment – HOMA), a partir das concentrações de glicose em jejum e insulina em jejum, para a avaliação da resistência à insulina. Os dados foram analisados por meio do programa estatístico SPSS for Windows 20.0.

RESULTADOS

As mulheres com obesidade apresentaram concentrações médias de cálcio no plasma reduzidas quando comparadas ao grupo controle, com diferença estatística significativa entre os grupos ($p<0,01$), além disso, observou-se excreção urinária desse mineral elevada

nas mulheres com obesidade ($p<0,01$). A análise dos marcadores da resistência à insulina revelou que não houve diferença estatística significativa no que se refere às concentrações de glicose ($p=0,231$) e de insulina ($p=0,157$) entre os grupos, bem como não foi observada diferença em relação aos parâmetros de hemoglobina glicada ($p=0,926$) e o HOMA-IR ($p=0,081$) entre as mulheres com obesidade e grupo controle. Verificou-se correlação negativa significativa entre as concentrações de cálcio na urina e os parâmetros de insulina ($r= -0,399$, $p<0,01$) e HOMA-IR ($r=-0,369$, $p=0,01$) no grupo caso.

CONCLUSÃO

Pode-se concluir que as mulheres com obesidade apresentam concentrações reduzidas de cálcio no plasma e elevadas na urina. Além disso, os resultados do estudo sugerem possível relação entre os biomarcadores do cálcio e os parâmetros do controle glicêmico em mulheres com obesidade.

Palavras-chave: Minerais;Obesidade;Diabetes mellitus;Resistência à insulina.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Relação entre restrição cognitiva, alimentação emocional e descontrole alimentar com o consumo de energia durante episódios de compulsão alimentar em indivíduos com transtornos alimentares

CLEVERTON MADEIRA BARBOSA; LUCIANA TAVARES ARAGÃO DOS SANTOS; CAMILLA HADDAD; CARLOS EDUARDO FERREIRA DE MORAES; JOSÉ CARLOS APPOLINARIO; CARLA LOUREIRO MOURILHE SILVA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O episódio de compulsão alimentar é um importante sintoma que pode acometer pessoas que convivem com transtornos alimentares. Entender as alterações no comportamento alimentar que acontecem estes indivíduos têm sido objeto de interesse, especialmente na nutrição. Sendo assim, o objetivo deste estudo foi avaliar características relacionadas ao comportamento alimentar, como a restrição cognitiva, o descontrole alimentar e a alimentação emocional, além de verificar se estas condições interferem no consumo energético dos indivíduos durante um episódio de compulsão alimentar.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, prospectivo, realizado com pacientes ambulatoriais que buscaram tratamento no Grupo de Obesidade e Transtornos Alimentares (GOTA), do Instituto de Psiquiatria da Universidade Federal do Rio de Janeiro. A avaliação psiquiátrica foi realizada de acordo com o Manual Diagnóstico e Estatístico de Transtornos Mentais – DSM-5. A investigação do consumo alimentar durante o episódio de compulsão foi conduzida por nutricionistas especializados no manejo de transtornos alimentares. Os cálculos de calorias e macronutrientes foram realizados pelo programa Dietpro. As alterações no comportamento alimentar foram avaliadas por meio da escala Three Factor Eating Questionnaire (TFEQ), a qual avalia as três dimensões do comportamento alimentar: a restrição cognitiva, o descontrole alimentar e a alimentação emocional. O efeito das subescalas do TFEQ no consumo alimentar durante o episódio foi analisado através do teste t independente de Student. O protocolo de estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética Institucional do Instituto de Psiquiatria da Universidade Federal do Rio de Janeiro (CAAE: 65842817.9.0000.5263).

RESULTADOS

A amostra foi composta por 95 participantes. Destes, 46 (48,4%) foram diagnosticados com Bulimia Nervosa (BN) e 49 (51,6%) com Transtorno de Compulsão Alimentar (TCA). Dentre os pacientes com BN, 50% consumiam até 2.000 kcal durante um episódio de compulsão alimentar e os outros 50% mais de 2.000 kcal, já no TCA, 63,3% consumiam até 2.000 kcal e 36,7% mais do que 2.000 kcal. O teste t independente

mostrou que, em média, pacientes com TCA que apresentam pontuações mais altas na subescala “descontrole alimentar” do TFEQ têm um maior consumo calórico do que indivíduos com menores pontuações ($t(43{,}010) = -2{,}145$; $p < 0{,}05$). Não foram observadas diferenças estatisticamente significativas entre os outros grupos.

CONCLUSÃO

Dentre as subescalas do TFEQ avaliadas, apenas aquela relacionada ao “descontrole alimentar” em indivíduos diagnosticados com TCA, demonstrou relação com a ingestão energética durante o episódio de compulsão alimentar. As demais subescalas, não mostraram associação com o consumo durante os episódios.

Palavras-chave: Transtornos Alimentares;Transtorno da Compulsão Alimentar;Bulimia Nervosa;Comportamento Alimentar;Three Factor Eating Questionnaire.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Repercussões da hipovitaminose D em gestantes: uma análise em estudos de coorte

VITÓRIA LUÍSA DOS SANTOS NASCIMENTO; VIVIANE DOS SANTOS VIANA DE ALMEIDA. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ (CESUPA), BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Uma nutrição adequada é de extrema importância durante a gestação devido às necessidades nutricionais aumentadas. Apontada como um fenômeno mundial, a deficiência de vitamina D em gestantes é caracterizada como um problema de saúde pública e seu baixo consumo dispõe resultados negativos na gravidez e no pós-fetal, perpetuando na infância e até na vida adulta. O objetivo da pesquisa foi examinar as evidências científicas em estudos de coorte sobre as repercussões da hipovitaminose D em gestantes, juntamente com a qualidade metodológica baseando-se na Escala Newcastle-Ottawa.

MÉTODOS

Pesquisa bibliográfica sistemática, qualitativa e transversal, desenvolvida com artigos das bases: PubMed, ScienceDirect, Google Acadêmico, Scientific Electronic Library Online (Scielo), Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS) e Medical Literature Analysis and Retrieval System Online (MEDLINE). Selecionaram-se artigos com população de gestantes, sem comorbidades precedentes; com deficiência de vitamina D e desfechos negativos para mãe e/ou bebê; período de 2011 a 2021; idioma português, inglês e espanhol; e estudos de coorte. Os artigos selecionados foram submetidos à Escala Newcastle-Ottawa.

RESULTADOS

Foram encontrados 111.991 artigos, após leitura 17 obtiveram maior relevância, culminando em 6 artigos analisados. Estudo 1: 4.229 mães e filhos, das quais, 1.625 mães e 2.167 bebês estavam deficientes de 25OHD; apresentando 3,8 maior probabilidade de apresentar quando crianças (até os 6 anos) traços de autismo. Estudo 2: 3.658 mães e filhos, das quais, 1.405 mães estavam com baixa 25OHD, resultando em bebês: baixo peso ao nascer (27) e pequenos para a idade gestacional (225). Estudo 3: 655 gestantes com baixos níveis de 25OHD foram associadas a um maior risco de desenvolver Diabetes Mellitus Gestacional e resistência à insulina. Por certo, 8,2% mulheres desenvolveram DMG. Estudo 4: 208 gestantes das quais 53,3% apresentaram baixa 25OHD; quando colocadas na Escala de Depressão Pós-natal de Edimburgo descobriu-se: 1ª semana pós-parto 41 casos de depressão, 6ª semana 45 casos e em 6 meses 46 casos. Estudo 5: 341 pares de mães e filhos, com 132 mães deficientes de 25OHD, culminando 20 anos depois em filhos com menor conteúdo e densidade mineral ósseo, além de risco aumentado em: 20% de fratura osteoporótica e 50% de fratura de quadril. Estudo 6: 890 gestantes,

apresentando 463 com baixa 25OHD e consequentemente maiores chances de ter uma má qualidade do sono e uma alimentação predominantemente noturna. Dos 6 estudos analisados na escala Newcastle-Ottawa 2 alcançaram a qualidade moderada e 4 a alta qualidade.

CONCLUSÃO

Em gestantes com hipovitaminose D observou-se alterações metabólicas, nutricionais, neurológicas, comportamentais, psiquiátricas e funcionais para mãe e/ou bebê, a curta e longa duração. Constatou-se também que os estudos de coorte submetidos à Escala Newcastle-Ottawa são considerados de média à alta qualidade metodológica.

Palavras-chave: Nutrição materna;Deficiência de vitamina D;Saúde materno-infantil.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Repercussões metabólicas e intestinais diante da restrição ao glúten e caseína em docentes e discentes do Recife, PE, Brasil

NATHÁLIA DE FREITAS PENAFORTE; ARILDO LEMES GUEDES; HELENA MARIA SOARES PEREIRA DE ALMEIDA CAVALCANTI; FERNANDO WESLEY CAVALCANTI DE ARAÚJO; MARCELO CAIRRÃO ARAÚJO RODRIGUES; ELIZABETH DO NASCIMENTO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (UFPE), RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O glúten e caseína têm sido evidenciados como possíveis desencadeadores de uma cascata imuno-inflamatória, além da probabilidade de serem relacionados a sintomas gastrointestinais. A partir dessa premissa, o presente estudo analisou a repercussão da restrição de alimentos contendo glúten e caseína sobre o risco metabólico e intestinal em docentes e discentes da Região Metropolitana do Recife - PE.

MÉTODOS

Tratou-se de um estudo do tipo analítico de caráter quase experimental não randomizado. Inicialmente foram avaliados 122 voluntários de 20 a 55 anos de ambos os sexos, mas apenas 63 voluntários compuseram a amostra final mediante os critérios de elegibilidade. Os participantes foram divididos em dois grupos: Grupo Controle (sem restrição nutricional;n=42) e Grupo Experimental (com Restrição ao Glúten e Caseína, RGC, por 90 dias;n=21). O estudo avaliou o Questionário de Rastreamento Metabólico (QRM), Questionário de frequência alimentar (QFA) e Escala de Bristol. A presente pesquisa obteve aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal de Pernambuco sob o número do CAAE 57955822.2.0000.520.

RESULTADOS

Ao avaliar o domínio global referente ao QRM não se observou diferenças no início do estudo entre os grupos (p=0,3128). Mas, entre os domínios estudados separadamente, foi encontrada diferença estatística apenas no domínio trato digestório (p=0,0245), tendo o grupo experimental apresentado com maiores pontuações. No grupo experimental, após RGC, verificou-se considerável diminuição da classificação global (p=0,0001) e nos seguintes domínios: i) trato digestório (p=0,0003); ii) mente (p=0,0434); iii) cabeça (p=0,0143); iv) e emoções (p=0,0318). Ao comparar os grupos controle e experimental ao término do estudo, a única diferença encontrada foi em relação ao domínio nariz, com o grupo experimental mostrando valores menores. Ao avaliar as respostas da Escala de Bristol, em distribuição qualitativa, o grupo experimental apresentou respostas para todos os tipos de consistências de fezes no instante inicial do estudo. Após a RGC, observou-se que o grupo experimental praticamente mostra-se ausente nos tipos 2 e 7, mas

demonstrou concentração entre os tipos 3 e 4, com percentuais elevados em 7% para o tipo 3 e em 15% para o tipo 4 quando comparados aos valores iniciais. O efeito da intervenção dietética foi evidente nos resultados obtidos a partir dos scores de todos os grupos alimentares do QFA, exceto para o grupo bebidas, diante da significância estatística ($p<0,05$) inter e intragrupo após o período de intervenção.

CONCLUSÃO

A RGC parece exercer menor risco metabólico e efeitos gastrointestinais benéficos em pessoas saudáveis, sem diagnóstico de intolerância ou alergia a esses componentes. Por fim, levanta-se a necessidade da realização de mais estudos na área para consolidar questionamentos não elucidados.

Palavras-chave: Dieta isenta de glúten;Caseína;Metabolismo;Trato digestório.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Representações da experiência do não comer vivenciadas por pacientes em nutrição enteral exclusiva

ANA FLÁVIA DE SOUSA SILVA[1]; MARINA CUNHA ASSUMPÇÃO[2]; FERNANDA RODRIGUES DE OLIVEIRA PENAFORTE[2]. 1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP), RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO, UBERABA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Num cenário onde a alimentação é ausente ou restrita, como é o caso da nutrição enteral (NE), alimentar-se torna-se uma experiência repleta de significados diversos. Com a utilização da NE, principalmente de forma exclusiva e não associada à alimentação oral, elimina-se o prazer vivenciado com sabores, aromas e texturas dos alimentos, levando a mudanças importantes na experiência alimentar. Nesse contexto, o objetivo deste trabalho foi compreender as representações do "não comer" vivenciadas por pacientes em uso de NE.

MÉTODO

Trata-se de um estudo empírico, qualitativo e transversal. Participaram do estudo 09 pacientes hospitalizados em uso de NE de forma exclusiva (sem alimentação via oral associada) há pelo menos sete dias e maiores de 18 anos. O tamanho da amostra foi definido utilizando o critério de saturação dos dados. Os pacientes foram selecionados após busca ativa nos leitos de um hospital universitário do estado de Minas Gerais, Brasil. Os instrumentos utilizados foram: (a) roteiro de entrevista semiestruturado e (b) diário de campo da pesquisadora. A análise dos dados baseou-se na análise temática de Braun e Clark. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos da instituição sob o parecer nº. 2.829.338.

RESULTADOS

Foram identificadas quatro categorias temáticas: (1) Percepções relacionadas ao corpo na experiência da nutrição enteral, (2) O lugar da fome e dos desejos no corpo, (3) O preço da cura e (4) Comunicação com a equipe. Os resultados indicam uma experiência largamente associada a sensações físicas, reconhecidas pelos pacientes como aversivas, com tendência a uma melhor adaptação à NE com o maior tempo de utilização da sonda. A percepção da fome física foi relatada como ausente pelos participantes, enquanto a presença de "querer" ou "desejar" a comida, ou seja, o desejo de saborear e experimentar o alimento- e tudo que ele simboliza, foi relatada por todos. As principais dificuldades vivenciadas pelos pacientes envolvem a ausência de uma comunicação adequada com a

equipe de saúde e a redução da autonomia, tanto em termos de mobilidade quanto de poder de participação e tomada de decisão em relação ao tratamento.

CONCLUSÃO

A vivência dos pacientes em NE é complexa e permeada por diversas dificuldades, como a falta de prazer e simbolismo associado à comida e ao comer. Por outro lado, mesmo diante das adversidades, esses pacientes se submetem ao tratamento em busca da "cura" para sua condição. É fundamental destacar a falta de comunicação por parte da equipe de saúde como uma importante dificuldade elencada pelos participantes. Esses resultados são fundamentais para que as equipes de saúde possam rever e reconstruir a gestão relacionada ao cuidado dos pacientes, com vistas a ampliar a autonomia e participação dos mesmos em seu processo de cuidado.

Palavras-chave: Nutrição enteral;Pacientes hospitalizados;Psicologia Social.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Restrição de glúten e caseína pode modificar nível de ansiedade a partir de um ensaio eletroencefalográfico em adultos universitários?

NATHÁLIA DE FREITAS PENAFORTE; ARILDO LEMES GUEDES; FERNANDO WESLEY CAVALCANTI DE ARAÚJO; MARCELO CAIRRÃO ARAÚJO RODRIGUES; ELIZABETH DO NASCIMENTO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (UFPE), RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Alimentos compostos por glúten e caseína apresentam-se potencialmente inflamatórios em pessoas suscetíveis, o que pode ser muito deletéria em longo prazo e associar-se a pior prognóstico de doenças mentais, como ansiedade. A falta de resposta ao conjunto de fatores supracitados e interligados culminou para se investigar a atividade elétrica cerebral associada ao nível de ansiedade em docentes e discentes diante de dieta restrita em glúten e caseína.

MÉTODOS

Estudo analítico de caráter quase experimental não randomizado. Inicialmente foram avaliados 122 voluntários, da cidade do Recife/PE, de 20 a 55 anos de ambos os sexos, mas apenas 63 voluntários compuseram a amostra final mediante critérios de elegibilidade. Os participantes foram divididos em dois grupos: Grupo Controle (sem restrição nutricional;n=42) e Grupo Experimental (com Restrição ao Glúten e Caseína, RGC, por 90 dias;n=21). Avaliou-se Inventário de Beck(IB), Eletroencefalograma quantitativo(EEGq) método TQ-7 com amplificador Neurobit Optima Plus e Questionário de frequência alimentar(QFA). Respostas referentes ao IB agrupam-se em: Beck baixo(BB) composto pelos graus mínimo e leve; e Beck alto(BA) pelos graus moderado e severo. A presente pesquisa obteve aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal de Pernambuco sob o número do CAAE 57955822.2.0000.520.

RESULTADOS

No início da pesquisa, os grupos não apresentaram diferenças significativas para as variáveis elegíveis. Entretanto, foi possível observar que diferiram em todas as métricas analisadas do EEGq($p<0,05$), exceto Temporal Quente-Beta. Sendo o experimental com métricas mais elevadas, exceto Razão Teta/Beta. Após RGC não alteraram o resultado no IB, ou seja, ambos os grupos mantiveram o mesmo padrão inicial do estudo e ausência de diferenças($p>0,05$) entre si. Após RGC se mantiveram sem alterações, exceto Razão Teta/Beta que mostrou-se ausente comparado ao controle. Apesar da ausência de significância pelo IB, 62%(n=13) do grupo experimental no início do estudo, sendo 92% com baixo nível de ansiedade e 8% níveis elevados(n=12;n=1;respectivamente), apresentaram Temporal Quente-Beta>17%. Após a RGC reduziu em 24%. Além disso,

72%(n=15), sendo 80% baixo nível de ansiedade e 20% níveis elevados(n=12;n=3;respectivamente), apresentaram Temporal Quente Hi-Beta>10%. Mas, após RGC elevou-se em 9% e apresentou diferença estatística comparado ao controle(p=0,0280). Sendo níveis de ondas Beta>17% e Hi-Beta>10%, expresso nos temporais, biomarcadores associados à ansiedade, medo, insegurança, pânico e fobia. O acompanhamento dietético foi atestado pelo QFA.

CONCLUSÃO

Esta pesquisa é pioneira em sua proposta, e até o momento não foram encontrados estudos na literatura com este escopo. Apesar de após a RGC o nível de ansiedade não ter apresentado diferença no questionário, os dados eletrofisiológicos mostraram-se divergentes, mesmo nos indivíduos com baixo nível ansioso.

Palavras-chave: Dieta livre de glúten;Caseína;Eletroencefalografia;Ansiedade.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Resultado da suplementação oral com imunonutrientes na albumina sérica de pacientes com covid-19

CLAUDEONE VIEIRA SANTOS[1]; ANDRE DA SILVA DOS SANTOS[1]; MAGNO CONCEIÇÃO DAS MERCES[1]; JANAÍNA DE OLIVEIRA CASTRO[1]; ARTHUR PINTO SILVA[1]; RODRIGO FERNANDES WEYLL PIMENTEL[2]. 1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A covid-19 gera manifestações inflamatórias desreguladas que podem causar disfunção orgânica, repercutindo no desequilíbrio hemodinâmico e bioquímico, como a hipoalbuminemia. A albumina tem ação na regulação inflamatória, pressórica vascular e antitrombótica, se mostrando com potencial foco que justifica uma intervenção para aumentar seu nível sérico. Assim, o objetivo desse estudo é avaliar a influência da suplementação oral com imunonutrientes na albumina sérica dos pacientes com Covid-19.

MÉTODOS

Ensaio clínico, longitudinal, prospectivo, analítico, controlado, randomizado, duplo-cego em um hospital especializado no atendimento a pacientes diagnosticados com Covid-19 na cidade de Salvador, Bahia. Os pacientes foram randomizados para receber suplemento normocalórico hiperproteico padrão (controle) ou suplemento enriquecido com os imunonutrientes ácidos graxos ômega 3, nucleotídeos e arginina (experimento) na razão de 1:1, por um período de 07 dias. Todos os participantes incluídos aceitaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Os resultados deste trabalho são oriundos do ensaio clínico intitulado “Efeitos da Suplementação Oral com Imunonutrientes na Resposta Inflamatória em Pacientes com COVID-19” que foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o CAAE 31801820.0.0000.0057 e parecer nº 4.031.187. O ensaio clínico também foi registrado no Registro Brasileiro de Ensaios Clínicos (REBEC) sob o UTN nº U1111-1252-3270.

RESULTADOS

Foram analisados 43 pacientes e como desfecho principal (diferença entre a dosagem de albumina no período de acompanhamento dos participantes com diagnóstico de COVID-19) foi verificado que no dia inicial do estudo (D0), o grupo experimento teve um nível médio da albumina sérica de 3,22 g/dL (± 0,53), enquanto que no grupo controle foi de 3,59 g/dL (± 0,62). No oitavo dia (D8), o grupo experimento teve uma média de 4,06 g/dL (± 0,65), enquanto que no grupo controle foi encontrado 3,80 g/dL (± 0,52). Ao observar a diferença de dosagem entre o D0 e D8, nos pacientes que receberam a suplementação com imunonutrientes houve um aumento de aproximadamente 0,84 g/dL

(26%) na média da albumina, enquanto que no grupo controle esse aumento foi próximo a 0,21 g/dL (5,8%), ou seja, a suplementação oral com imunonutrientes, em relação a uma dieta padrão, contribuiu com um incremento de aproximadamente 4,4 vezes para o aumento da albumina sérica média dos pacientes internados com COVID-19, tendo mostrado significância estatística ($p < 0,001$).

CONCLUSÃO

O uso de suplementação oral enriquecido com imunonutrientes pode aumentar os níveis séricos de albumina dos pacientes com diagnóstico de COVID-19, assim, esse estudo denota o potencial dessas dietas como terapia adjuvante para esses indivíduos, entretanto, para além da sua eficácia no aumento desses níveis, sugerimos novos estudos com foco no esclarecimento de sua efetividade nos desfechos positivos desse aumento.

Palavras-chave: Coronavírus;Nutrientes ;Sistema Imune.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Resultados de uma intervenção nutricional no quadro clínico de uma paciente que vive com HIV em uso de terapia antirretroviral

RENATO MOREIRA NUNES[1]; ANA CLAUDIA MAGALHAES[1]; DIOVANA RASPANTE DE OLIVEIRA SOUZA[2]; NATHÉRCIA PERCEGONI[3]; ALINE SILVA DE AGUIAR (CNPQ PROCESSO 408774/2023-1)[4]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, JUIZ DE FORA - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERA DE JUIZ DE FORA, JUIZ DE FORA - MG - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITEROI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Em 2023 cerca de 1 milhão de pessoas vivem com HIV no Brasil, que registrou um coeficiente de mortalidade por aids de 4,1 óbitos por 100 mil habitantes. O HIV é responsável por fragilizar o sistema imunológico, tornando o indivíduo susceptível à diversas complicações, dentre estas o desenvolvimento de doenças infecciosas. Neste sentido, os alimentos funcionais, os quais são caracterizados por oferecem benefícios à saúde, além de suas atribuições nutricionais básicas, podem melhorar o quadro de saúde destes indivíduos. Uma alimentação balanceada é capaz de estimular o sistema imunológico, uma vez que o consumo adequado de alimentos anti-inflamatórios, proteínas, fibras e ômega 3 modula a atividade imunológica. Diante disso, o objetivo deste trabalho foi relacionar a ingestão de alimentos funcionais à melhora do estado nutricional e clínico de uma paciente soropositiva em terapia antirretroviral (TARV).

METODOLOGIA

Trata-se de um relato de caso realizado sob o parecer 5.215.265. A paciente A.S.A., parda, do sexo feminino, 41 anos, desempregada, peso inicial de 83,0 kg e índice de massa corporal (IMC) de 33,3kg/m². Foi atendida pelo projeto de extensão Nutrição Positiva de uma universidade de MG. Referiu insônia, ansiedade, nervosismo e desconforto abdominal, exibindo dieta rica em farináceos, constipação intestinal e presença de hipersensibilidade (81 pontos) apontada pelo Questionário de Rastreamento Metabólico (QRM), instrumento elaborado pelo Instituto Brasileiro de Nutrição Funcional a fim de investigar variados sinais e sintoma. No decorrer de 8 meses, foram inseridos alimentos funcionais (chás, azeite, chia, aveia, cúrcuma), bem como suplementação de coenzima Q10, magnésio, vit. C, D e ômega 3.

RESULTADOS

Com peso atual de 74,5 kg, a paciente eliminou 8,5kg no decorrer do tratamento, sem exibir reganho durante o processo. Com IMC de 29,8kg/m², a paciente referiu melhora do funcionamento intestinal, distensão abdominal, hábitos de sono e disposição. Ao reavaliar o QRM, observou-se somatório de 25 pontos, o que indica menor chance de

hipersensibilidade. Além disso, observou-se melhora nas seções de emoções, mente, energia e atividade. Isso se deve, sobretudo, à suplementação de coenzima Q10 e magnésio, uma vez que estes são responsáveis pela manutenção das funções e integridade das mitocôndrias.

CONCLUSÃO

Uma dieta com propriedades funcionais anti-inflamatória, foi capaz de melhorar o estado nutricional e clínico de uma paciente soropositiva em TARV, bem como melhorar o quadro de hipersensibilidade encontrado por meio do QRM.

Palavras-chave: HIV;Dieta Antiinflamatória;Nutrição;Alimento Funcional.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Revisão de ensaios clínicos sobre o efeito da suplementação da vitamina D no desempenho físico de longevos independentes da comunidade

RAOANA CASSIA PAIXÃO CHAVES; REGIANE APARECIDA DOS SANTOS ALBUQUERQUE; VANESSA AMARANTE CARVALHO; MAYSA SEABRA CENDOROGLO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

Introdução: Em todo o mundo observa-se aumento da incidência de indivíduos com deficiência de vitamina D, mesmo em países tropicais com alta exposição a luz solar, especialmente em idosos com 80 anos e mais (longevos). Nos estudos transversais e longitudinais com idosos da comunidade, baixos níveis séricos de 25(OH)D (vitD) foram associados com pior desempenho físico. Embora a suplementação seja proposta como uma possível estratégia preventiva contra o declínio físico por meio de sua ação direta nas fibras musculares, os resultados dos ensaios clínicos que avaliaram o efeito da suplementação da vitamina D na melhora do desempenho físico em longevos são controversos. **Objetivo:** revisão de ensaios clínicos sobre o efeito da suplementação da vitD no desempenho físico de longevos independentes da comunidade. **Métodos:** a pesquisa dos ensaios clínicos foi realizada nas bases de dados do Pubmed, Medline, LILACS e Scielo, de artigos publicados em português, inglês e espanhol, considerando o período de janeiro de 2015 a junho de 2021. Os artigos selecionados deveriam atender aos seguintes critérios de inclusão: estudos que incluíram idosos com 80 anos e mais, mesmo que não exclusivamente, independentes, residentes na comunidade e de ambos os sexos. Foram excluídos estudos experimentais, com idosos dependentes, institucionalizados, hospitalizados, diagnosticados com demência, doenças agudas e/ou graves. **Resultados:** A pesquisa nas bases de dados resultou em 11533 artigos dos quais 158 eram ensaios clínicos. Destes, 22 atenderam aos critérios de inclusão. Apesar dos estudos observacionais sugerirem associação negativa entre os níveis séricos de VitD e o desempenho físico nas populações de maior risco, ou seja, idosos com insuficiência ou deficiência de vitamina D, pré-fragilidade e fragilidade, comprometimento funcional e idade avançada (80 anos ou mais), nos ensaios clínicos incluídos nesta revisão não houve melhora do desempenho físico com a suplementação de VitD isolada. Entretanto, quando associada ao exercício resistido e a suplementação de outros nutrientes também importantes para a saúde muscular, parece haver melhora nos testes físicos. A heterogeneidade dos estudos realizados até o momento, com variações dos desenhos, duração e dose da suplementação e testes e parâmetros para avaliação do desempenho físico contribuem para os resultados contraditórios. **Conclusão:** Embora a suplementação de vitD corresponda a uma potencial terapia adjuvante barata e segura preservar a independência e autonomia dos idosos, estudos com a população brasileira serão necessários para melhor esclarecer esses efeitos em longevos da comunidade.

Palavras-chave: vitamina D;Idoso;Idosos de 80 anos ou mais;Desempenho Físico.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

REVISÃO SISTEMÁTICA SOBRE DIETA BAIXA EM FODMAPS E SÍNDROME DO INTESTINO IRRITÁVEL OU CÓLICAS

KAMILE SANTOS SIQUEIRA GEVÚ; RAPHAELA DOS SANTOS CALAZANS; STEPHANI OHANA MARTINS VARGAS; MARIA EDUARDA ALVES HERINGER; BEATRIZ SOUZA DE ANDRADE; JOSÉ CARLOS AMARAL GEVÚ. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, RIO DAS OSTRAS - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A crescente atenção à dieta com restrição de alimentos fermentáveis mal absorvidos (FODMAPs) reflete interesse significativo, sobretudo no contexto do tratamento de sintomas gastrointestinais funcionais. O objetivo deste estudo compreende analisar a produção científica à dieta com restrição de FODMAPs, explorando sua correlação com a melhoria dos sintomas de cólica infantil e Síndrome do Intestino Irritável (SII).

METODOLOGIA

Trata-se de uma revisão sistemática da literatura, utilizando as bases de dados: BVS, Scielo, CAPES e PUBMED. As estratégias de busca foram descritores pelo DeCS e MeSH, abordando termos como Cólica, Aleitamento Materno, Lactente, Nutrição Materna, Saúde. A primeira parte da pesquisa, foi realizada em junho de 2023, restringindo-se à artigos nos últimos 10 anos, resultando em 571 identificados, destes, 14 foram escolhidos. Posteriormente, foi realizada a segunda parte, em outubro de 2023, não restringindo por período, alcançando 2.736 artigos, sendo 38 destes selecionados. O critério para a seleção baseou-se na relação entre a dieta e os sintomas de cólica infantil ou SII. Para a análise, foi empregado um questionário de extração de dados, alinhado com as diretrizes do PRISMA (2020), no qual, foram na primeira parte selecionados 4 estudos, seguindo de 1 estudo obtido na segunda parte, todos classificados como ensaios clínicos randomizados, apresentando desfechos semelhantes.

RESULTADOS

A eficiência da dieta foi demonstrada nos estudos. Em artigo por Chumpitazi, et al (2015) demonstrou a diminuição da frequência da dor abdominal na SII infantil no grupo com dieta baixa em FODMAP, 1,1 ± 0,2 episódios/dia, quando comparado a dieta típica da infância americana 1,7 ± 0,4 episódios/dia ($p < 0,05$). Semelhantemente, em estudo por Halmo, et al (2013) foi observada a redução efetiva da dor abdominal na SII, no grupo que recebeu a dieta baixa em FODMAP, 22,5% (IC 16,3–28,6), comparado ao grupo com dieta típico australiana, 43,8% (IC 35,0–52,5) $p < 0,001$. De acordo com McIntosh, et al (2019), ocorreu uma redução de 72% nos sintomas globais de SII pós dieta baixa em FODMAP. Quanto ao desfecho à cólica infantil, Lacovou, et al (2018), observou que a dieta baixa em FODMAP demonstrou maior redução dos sintomas de combinação de choro e agitação, 152 min/dia (IC 102-203), quando comparado a dieta típica australiana,

185 min/dia (IC 135-234) p = 0,001. Em outro estudo, Lacovou et al. (2017) constataram uma diminuição na duração do choro e agitação dos bebês quando as mães, após 7 dias de aleitamento materno exclusivo, seguiram a dieta baixa em FODMAP.

CONCLUSÃO

Foi observada a eficácia da dieta baixa em FODMAPs na atenuação dos sintomas de cólica infantil e SII, reafirmando a relevância desta abordagem terapêutica. Contudo, é notável a escassez de produção científica sobre o tema, indicando a necessidade premente de investigações adicionais com desfechos semelhantes para validar e fortalecer as conclusões dos estudos analisados.

Palavras-chave: Cólica;Lactente;Dieta FODMAP;Nutrição Maternal;Aleitamento Materno.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Risco de disfunções renais em pacientes internados em um hospital de referência em cardiologia no Estado do Pará, Brasil.

LETÍCIA FLÁVIA DE OLIVEIRA BORGES[1]; JOSILANA RODRIGUES PANTOJA[1]; AGATHA MOURA AZEVEDO[2]; ALDAIR DA SILVA GUTERRES[3]; PAULO DE TARSO TOSCANO JUNIOR[3]; ALÓDIA BRASIL[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO FIBRA, BELÉM - PA - BRASIL; 3. FUNDAÇÃO HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A doença renal crônica e a insuficiência renal aguda são acometimentos, que consistem na deterioração das funções dos rins e podem ser originadas na Síndrome Cardiorrenal tipo 1 e tipo 2, advindas de danos no sistema cardiovascular. Nesse viés, alguns exames bioquímicos específicos servem para avaliar o risco e a gravidade dessas doenças, como a taxa de filtração glomerular (TFG), ureia, creatinina, sódio e potássio. Assim, alterações nos níveis desses marcadores tendem a ser indicativos para a detecção e para o tratamento de doenças renais. Com isso, o presente estudo objetivou rastrear possível risco renal em pacientes cardiopatas segundo marcadores bioquímicos de função renal.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, inferencial descritivo e quantitativo, realizado entre outubro e dezembro de 2023, com 69 pacientes cardiopatas adultos e idosos, de ambos os sexos, atendidos no Setor da Clínica Cardiológica da Fundação Hospital de Clínicas Gaspar Vianna (FHCGV) em Belém do Pará. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE n° 74895823.0.0000.0016). Foram coletados dos prontuários os dados sociodemográficos de sexo, verificando a frequência relativa, e idade, descrevendo a média e desvio-padrão; e os dados bioquímicos de ureia, creatinina, sódio e potássio, utilizando medidas de tendência central e classificados de acordo com a presença ou não de risco. A análise dos dados foi realizada por meio do programa Jamovi 2.3.

RESULTADOS

A partir das variáveis obtidas, constatou-se que 72,1% pacientes eram do sexo masculino, com média de idade de 55±15 anos. Quanto aos dados bioquímicos, a mediana da uréia obteve o valor de 46,6 mg/dL, no qual o primeiro quartil foi de 33,0 mg/dL, ou seja, adequado e o terceiro quartil de 69,50 mg/dL, considerado elevado. Quanto à creatinina, a mediana foi de 1,09 mg/dL, com o primeiro quartil de 0,85 mg/dL e o terceiro 1,35 mg/dL; no que tange ao sódio, a mediana foi de 136 mEq/L, sendo ambos considerados normais. Na análise do potássio, quantificou-se a média de 4,34 mEq/L±0,55 mEq/L. Quanto à frequência de pacientes com indicativo de risco renal, de acordo com cada

marcador avaliado, obteve-se 55% segundo os níveis de uréia, 30,9% segundo a creatinina, 11,8% segundo potássio e 0% segundo sódio. Com isso, afirma-se que a indicação de risco renal se deu, principalmente, para o exame de ureia, com prevalente manutenção dos níveis de normalidade nos demais exames avaliados.

CONCLUSÃO

A frequência de alterações nos níveis plasmáticos, principalmente, de uréia, seguido de creatinina e potássio encontradas no presente estudo ressalta a necessidade de monitoramento desses marcadores, para rastrear e prevenir possíveis lesões renais em pacientes cardiopatas. Assim, é necessário o acompanhamento nutricional, para adequação alimentar quanto aos nutrientes, que interferem na resposta sanguínea desses elementos.

Palavras-chave: Síndrome cardiorrenal;cardiopatia;nefropatia;ureia.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Risco nutricional como preditor de desfechos clínicos desfavoráveis em pacientes de unidade de terapia intensiva

MILLENA DORNELES PINHEIRO; KARINA SANCHES MACHADO DALMEIDA; ANA LETÍCIA VARGAS BARCELOS. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA, ITAQUI - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Unidade de Terapia Intensiva é um ambiente hospitalar com sistema organizado de alta complexidade, para manter a vida durante condições clínicas de gravidade extrema e risco de morte por insuficiência orgânica. Os pacientes críticos admitidos nessa unidade possuem quadro clínico, que ocasiona em estado hipercatabólico, predispondo à desnutrição. Sua presença pode causar alterações na composição corporal, na funcionalidade e no estado mental, acarretando em prejuízo no desfecho clínico. Devido a isto, instrumentos de triagem nutricional são utilizados para identificar precocemente pacientes em riscos nutricionais admitidos em hospitais e garantir, assim, uma terapia nutricional individualizada e adequada. Diante disso, o objetivo do estudo foi avaliar a associação do risco nutricional com desfechos clínicos desfavoráveis em pacientes internados na Unidade de Terapia Intensiva.

MÉTODOS

Foi realizado um estudo prospectivo de coorte, composto por uma amostra de 50 indivíduos, maiores de 20 anos, de ambos os sexos, internados na unidade de terapia intensiva de um hospital da Fronteira Oeste do Rio Grande Sul. Foram triados para risco nutricional nas primeiras 48 horas de internação, e seguidos até a alta hospitalar, transferência ou óbito. Foram coletados dados demográficos, antropométricos e clínicos. Para determinar o risco nutricional, utilizou-se a ferramenta *Nutritional Risk Screening* 2002 e como preditor da mortalidade dos pacientes admitidos, o *Simplified Acute Physiology Score* (SAPS III). Esta pesquisa foi submetida e aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Pampa, sob o CAAE: 67625123.8.0000.5323.

RESULTADOS

Observou-se que a maioria dos pacientes admitidos na unidade eram idosos (54%), do sexo masculino (60%), casados (34%), em sua maioria obesos (46%), sem sarcopenia (77,8%) e com risco nutricional moderado (60%) e alto (18%) . A média de dias de internação foi de 13 dias. Ao associar risco nutricional com Simplified Acute Physiology Score III foi observado que o risco nutricional é diretamente proporcional a chance do paciente evoluir a óbito (p=0,024) e que o risco nutricional está atrelado a piores desfechos clínicos, uma vez que os pacientes em alto risco nutricional apresentaram alta taxa de mortalidade (p=0,002).

CONCLUSÃO

Os achados deste estudo corroboram com a literatura e evidenciaram a associação entre alto risco nutricional com desfechos clínicos desfavoráveis em pacientes internados na unidade de terapia intensiva. Assim, destaca-se a importância da triagem nutricional no momento da admissão dos pacientes nessas unidades, bem como a importância do profissional nutricionista como membro da equipe multiprofissional.

Palavras-chave: Cuidados intensivos;Avaliação nutricional;Estado nutricional.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Risco nutricional conforme a NRS 2002 em pacientes de uma unidade de terapia intensiva de São Luís - Maranhão

SIMONE MAYANE MENDES DOS SANTOS[1]; GLEIDISON ANDRADE COSTA[2]; ALANA CAROLINE AMORIM DE MIRANDA GUIMARÃES[1]; RAIANNE RODRIGUES LIMA[1]; LUCIANA CRISTINA DO NASCIMENTO COSTA DUQUE ESTRADA[1]; JACYRA DE JESUS PEREIRA BOTELHO[1]. 1. EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES (EBSERH) E HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO (HUUFMA), SÃO LUÍS - MA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO (UFMA), SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A desnutrição é definida como qualquer variação no grau de nutrição (seja supernutrição ou subnutrição), com ou sem inflamação, que tenha levado a variações na composição corporal. Um dos meios de combater a desnutrição é realizando a identificação precoce da mesma e estabelecendo medidas de intervenção. Para isso é necessário a utilização de métodos de rastreio nutricional ou triagem nutricional que conforme a Sociedade Americana de Nutrição Parenteral e Enteral é definido como "Um processo para identificar um indivíduo que está desnutrido ou que está em risco de desnutrição para determinar se uma avaliação nutricional detalhada é indicada. O Objetivo deste trabalho foi avaliar a prevalência de risco nutricional em pacientes críticos de uma unidade de terapia intensiva (UTI) de um hospital de Alta complexidade em São Luís, Maranhão.

MÉTODOS

Estudo transversal, com amostra probabilística realizado em uma UTI de um hospital de Alta complexidade em São Luís Maranhão. A amostra compreendeu pacientes adultos (idade ≥ 18 anos) de ambos os sexos, admitidos na UTI entre janeiro e junho de 2023. Excluíram-se do estudo os pacientes em protocolo de ME, gestantes e que tiveram permanência menor que 24 horas e não foram triados pela equipe de nutrição da UTI. Este trabalho faz parte de um projeto maior intitulado: "Risco para síndrome de realimentação em pacientes em cuidados intensivos", o qual foi avaliado e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão, sob o número do Certificado de Apresentação de Apreciação Ética (CAAE): 69970323.1.0000.5086. Foram coletadas variáveis clínicas e demográficas, como idade, sexo, etnia e diagnóstico médico e nutricional. O risco nutricional foi avaliado conforme a NRS 2002, no qual o paciente é classificado com risco quando o score é ≥ 3 pontos e sem risco quando o score é < 3 pontos. Os dados foram analisados no Statistical Package for the Social Sciences, versão 20.0.

RESULTADOS

Foram avaliados 257 pacientes, destes, 59,9% eram mulheres, com média de idade de 47,8 anos. Conforme classificação da NRS 2002, 68,06 % dos pacientes apresentaram risco nutricional.

CONCLUSÃO

Conforme apurado pela NRS-2002 a maior parte dos pacientes internados na UTI apresentavam risco nutricional, isso reforça a importância da realização da triagem nutricional por meio de ferramentas validadas na detecção precoce do risco de desenvolvimento de desnutrição, além de direcionar o profissional nutricionista para uma intervenção nutricional desde à admissão, por meio de avaliação nutricional completa e se necessário uso de terapia nutricional para minimizar os desfechos clínicos negativos associados à desnutrição.

Palavras-chave: UTI;Desnutrição;Terapia nutricional.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Risco nutricional de crianças e adolescentes com diabetes tipo 1 na admissão em enfermaria pediátrica de um hospital universitário

ADRIANA CÉSAR DA SILVEIRA; DANIEL FERREIRA DA SILVA; JOSELENE DOS SANTOS SILVA; LETÍCIA CRISTINNE COSTA DA SILVA; MARIA FLÁVIA FERREIRA DA SILVA; RENATA JATAÍ SILVA. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO WALTER CANTÍDIO (HUWC)/ UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ (UFC) /EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES (EBSERH), FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Brasil tem experimentado, nos últimos anos, um aumento da incidência e prevalência do diabetes mellitus tipo 1 (DM1), com impacto considerável sobre a taxa de internação, ainda que se observe redução da mortalidade. Muitos desses indivíduos podem apresentar perda de peso aguda antes do diagnóstico, bem como durante episódios de descompensação da doença, o que reforça a necessidade de se identificar o risco nutricional nesse público à admissão nos hospitais. Posto isso, o presente trabalho tem como objetivo avaliar o risco nutricional de crianças e adolescentes com DM1 à admissão na enfermaria de pediatria de um hospital universitário.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional, transversal e quantitativo que avaliou crianças e adolescentes de 0 a 18 anos de idade com DM1, admitidos na enfermaria de pediatria de um hospital universitário de referência no atendimento a doença, no Nordeste brasileiro, no período de março de 2022 a março de 2023. Foram excluídos aqueles que se recusaram a participar da pesquisa. Para a triagem nutricional utilizou-se a *Screening Tool for Risk on Nutritional status and Growth* (STRONGkids), que classifica o risco nutricional em baixo, médio ou alto. Os itens que pontuam o risco nessa ferramenta são: avaliação nutricional subjetiva, sendo a impressão do profissional sobre a aparência da criança (a criança parece ter desnutrição ou não?); a doença (se têm alto risco nutricional ou necessita de cirurgia de grande porte); ingestão ou perdas nos últimos dias; e perda ponderal ou não ganho de peso (nos menores de um ano de vida) nas últimas semanas. Para o estudo, a doença (DM1) não foi considerada de alto risco metabólico, já que, se bem controlada, não leva a perda ponderal ou aumento do catabolismo. A pesquisa obedeceu às normas para pesquisas com seres humanos da Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde, e teve início após ser submetida e aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da instituição sob parecer 5.288.937 de 14 de março de 2022 (CAAE: 55765222.1.0000.5045).

RESULTADOS

No período de 12 meses do estudo ocorreram 34 admissões de crianças e adolescentes com diagnóstico de DM1, um se recusou a participar da pesquisa, e foi excluído. O principal motivo para a internação foi a descompensação da doença (87,9%), sendo que 8 (20,5%) estavam em primodescompensação. A maioria dos participantes era do sexo feminino (60,6%) e procedente de outros Serviços (54,5%). A idade variou entre 4 anos e 17 anos (11,58 ±3,88). Nenhum participante apresentou alto risco nutricional, 19 (54,28%) médio risco nutricional, e 16 (45,71%) apresentaram baixo risco nutricional. A perda ponderal dos participantes variou entre 0% e 23,1% (mediana 2,11), sendo este o item da triagem que definiu a pontuação, e, portanto, a classificação do risco.

CONCLUSÃO

A maioria da amostra estudada apresentou médio risco nutricional, e o principal componente que definiu o risco foi a perda ponderal.

Palavras-chave: Estado nutricional;Serviço hospitalar de nutrição;Triagem;Diabetes Mellitus.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Risco nutricional em idosos hospitalizados por Acidente Vascular Cerebral

ALANE DE SOUSA NASCIMENTO ALMEIDA; MARCIA ROCHA AMICI; RENAN SOUTO PEREIRA; MARIA LUISA PEREIRA DE MELO.
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ (UECE), FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Acidente Vascular Cerebral (AVC) é definido como um débito neurológico em determinado foco, de instalação súbita e rápida evolução, devido à falha localizada em alguma superfície do encéfalo. Sabe-se que a idade avançada faz parte das condições não modificáveis que podem colaborar para a ocorrência do AVC. No entanto, o estado nutricional é uma das condições modificáveis na etiologia da doença e também pode ser fator decisivo para melhor prognóstico do paciente. Assim, caracterizar a condição nutricional em de idosos acometidos por AVC, através de triagens de risco específicas para o grupo, poderá ter impacto na melhora clínica e na prevenção de reincidência da doença. Nesse sentido, o objetivo deste estudo foi avaliar o risco nutricional em pacientes idosos acometidos por AVC.

MÉTODOS

Realizou-se um estudo transversal de caráter exploratório e abordagem quantitativa, no período de outubro a dezembro de 2022 em um hospital público do Sertão Central do Ceará. Participaram pacientes idosos com idade acima de 60 anos, hospitalizados em até 72 horas após o ictus, trombolizados ou não, na fase aguda do AVC. As variáveis utilizadas foram: idade (em anos), sexo, risco nutricional avaliado pela Mini avaliação Nutricional (MAN) e aferição de medidas antropométricas. Para avaliação antropométrica foi aferido peso e altura por balança eletrônica, na impossibilidade de aferição na balança, foi medida a altura do joelho e fórmula de estimativa a fim de estimar a altura e o peso. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Instituto de Saúde e Gestão Hospitalar (ISGH) de Fortaleza - CE, com o CAAE: 62866322.0.0000.5684 e parecer: 5.666.599.

RESULTADOS

Foram avaliados 103 pacientes, dos quais 45,6% eram mulheres e 54,4% homens. A faixa etária estudada foi 60 a 69 anos (32,04%), 70 a 79 anos (45,63%) e acima de 80 anos (22,33%). A média de idade do grupo foi de 73,62 anos. O peso médio do grupo foi 68,09 kg e a altura de 1,58 m. Quanto ao índice de massa corporal (IMC), 46,6% apresentavam eutrofia, 43,7% sobrepeso e 9,7% desnutrição de acordo com Lipschitz, 1994. Segundo a MAN observou-se que 60,2% dos idosos estavam sob risco de desnutrição, 24,3% estavam eutróficos e 15,5% estavam desnutridos. Resultados semelhantes foram encontrados por Souza et al, onde 34% dos idosos estavam eutróficos, 38% sob risco de desnutrição e 28% achavam-se desnutridos. A MAN foi elaborada a fim de identificar a

existência de subnutrição ou o risco nutricional de indivíduos senis em domicílios, ambulatórios e hospitais, sendo fundamental na detecção de risco nutricional especialmente em indivíduos restritos ao leito, impossibilitados de avaliação antropométrica.

CONCLUSÃO

Os resultados deste estudo apontam novas perspectivas sobre o estado nutricional de idosos hospitalizados após AVC, demonstrando que é grande o percentual de risco de desnutrição e alguns já estão desnutridos antes do acometimento da doença.

Palavras-chave: Doenças Crônicas;Nutrição do idoso;Estado Nutricional.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Risco nutricional pré, durante e pós pandemia de COVID-19 em hospital de médio porte

SANDRA TAVARES DA SILVA; ALDANY DE SOUZA BORGES; GREZIELLE MAPELLI COUZZI GUILHÕES LOPES; FERNANDA FERREIRA RAMOS; SHEILA CRISTINA DE OLIVEIRA SILVA DE MENDONÇA; ALOISIO TINOCO DE SIQUEIRA FILHO. HOSPITAL ESTADUAL SÃO JOSÉ DO CALÇADO, SÃO JOSÉ DO CALÇADO - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A pandemia de COVID-19 causou alterações no perfil de risco nutricional dos pacientes, seja em função dos sintomas mais comuns, como ageusia, anorexia, dispneia e da sua gravidade. Alterações de peso foram relatados por vários autores. No entanto, essa modificação no perfil dos indivíduos parece ter se mantido no período considerado pós pandemia. Desta forma, o objetivo foi analisar a alteração da classificação de risco nutricional nos indivíduos admitidos nos períodos pré, per e pós pandemia.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo longitudinal, retrospectivo, realizado em unidade hospitalar de médio porte, no sul capixaba. As informações foram obtidas do banco de dados do Serviço de Nutrição e Dietética, nas quais não há identificação do indivíduo, no período de 2018 a 2023, sendo organizados como períodos: pré (2018 e 2019), durante (2020 e 2021) e pós (2022 e 2023) pandemia de COVID-19. Em até 48h após a admissão hospitalar, indivíduos com permanência superior a 24h são triados para risco nutricional pelo instrumento Nutritional Risk Screening (NRS 2002), recomendado para triagem de adultos e idosos, inclusive graves, em ambiente de Unidade de Terapia Intensiva (UTI). No NRS 2002, considera-se variáveis relacionadas ao estado nutricional (Índice de Massa Corporal (IMC), ingestão alimentar) bem como relacionados à gravidade da doença. Para análise dos dados, foi utilizado programa SPSS 21.0 e os testes de Kolmogorov Smirnov e t pareado, considerando $p<0,05$.

RESULTADOS

Ao longo dos seis anos avaliados, houveram 12573 admissões na unidade, sendo 26,25% destes classificados em risco nutricional. Analisando o período pré e durante a pandemia de COVID-19, observamos redução não significativa de 3,06% na média de admissões ($p=0,487$), porém ocorreu elevação significativa ($p=0,028$), de 26,5%, na média de indivíduos com classificação de risco nutricional. Além disso, quando comparamos os períodos de pandemia e pós COVID-19, observamos aumento significativo de 23,93% na média de admissões ($p=,0000$) e de 79,77 % na média de indivíduos classificados com risco nutricional ($p=0,000$).

CONCLUSÃO

Durante a pandemia, a elevação do risco nutricional ocorrida pode ser devido aos sintomas do COVID-19 como perda de apetite, ageusia e dispneia, além da gravidade da doença, fatores pontuados no instrumento de avaliação utilizado. No entanto, após a pandemia, a continuação da elevada classificação de risco nutricional, pode ser em função da síndrome pós COVID-19 e alteração do perfil de pacientes recebidos pela unidade hospitalar, inclusive devido aos investimentos realizados no período em destaque, aumentando a capacidade de atendimento.

Palavras-chave: Pandemia COVID-19;nutrição;indicador de risco;hospitalização.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Sarcopenia, consumo proteico e perfil inflamatório em pacientes com doença renal crônica em tratamento conservador em um hospital universitário da cidade do Recife

RENATA PATRICIA OLIVEIRA ARAUJO[1]; GERALDO JOSÉ DE AMORIM[2]; FABRÍCIO OLIVEIRA SOUTO[3]; KAYLLANE FERREIRA DE VASCONCELOS[4]; RAQUEL ARAÚJO DE SANTANA[4]; POLIANA COELHO CABRAL[5]. 1. PROGRAMA INSTITUCIONAL DE BOLSAS DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA (PIBIC/UFPE/ CNPQ), RECIFE - PE - BRASIL; 2. HOSPITAL DAS CLÍNICAS DE PERNAMBUCO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (HC UFPE), EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES (EBSERH), RECIFE - PE - BRASIL; 3. NÚCLEO DE CIÊNCIAS DA VIDA - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO - UFPE, CARUARU - PE - BRASIL; 4. CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO – UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (UFPE), RECIFE - PE - BRASIL; 5. PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (UFPE), RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, uma diversidade de abordagens tem sido desenvolvida para lidar com a doença renal crônica (DRC). Dentre elas, destaca-se o método conservador, caracterizado pelo uso de medicamentos, dietoterapia e outras práticas destinadas a retardar o avanço da DRC. A terapia nutricional nesse contexto visa controlar a ingestão de diversos nutrientes, incluindo proteínas. Contudo, evidências têm apontado que essa abordagem, quando aplicada em pacientes com idade mais avançada, pode estar associada à perda de massa muscular e ao excesso de peso. Nesse contexto, este estudo teve como objetivo avaliar as características nutricionais de pacientes com DRC, estabelecendo uma relação entre tais características e o risco de desenvolvimento de sarcopenia, bem como avaliar seu perfil inflamatório associado.

MÉTODOS

O estudo do tipo série de casos foi realizado no ambulatório de doença renal crônica do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Pernambuco (HC-UFPE) no período de abril a outubro de 2019, após aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFPE (CAAE: 24637319.3.0000.5208). Foram avaliados o consumo alimentar proteico, através do questionário de frequência alimentar adaptado de Viebig e Valero (2004), dados antropométricos (peso e altura e circunferência abdominal), a sarcopenia foi avaliada segundo os critérios do EGSWOP (2019) utilizando o índice de massa muscular esquelética apendicular (através da bioimpedância octopolar) e força muscular de membros superiores pela dinamometria massa muscular esquelética, níveis plasmáticos das citocinas pró e anti-inflamatórias (TNF-α, IFN-γ, IL-2, IL-4, IL-6, IL-10, IL-17), pela citometria de fluxo e o estadiamento da DRC, conforme a metodologia estabelecida pelo

KDIGO (2012). Foi considerada ingestão proteica adequada de 0,8 gramas de proteína por quilograma de peso corporal, já na avaliação antropométrica o excesso de peso foi estabelecido segundo a ABESO (2016).

RESULTADOS

Foram avaliados 139 pacientes com DRC em tratamento conservador, com média de idade de 57±13 anos, sendo 53,2% do sexo feminino e a maior parte dos indivíduos 53% se encontravam no estágio G4 da doença renal. A frequência de sarcopenia foi de 20,9% e o excesso de peso estava presente em 82% da amostra. Da amostra, 58% dos pacientes apresentaram consumo proteico acima do recomendado. Não foi possível identificar correlação entre excesso ou déficit de consumo de proteína e a sarcopenia. Entretanto, foi possível identificar correlação entre o excesso de peso e marcadores inflamatórios, sobretudo TNF-α, IL-2, IL-6 e IL-4 ($p<0,05$) e o estágio da doença renal (sobretudo 4 e 5) e todos os marcadores inflamatórios analisados.

CONCLUSÃO

Os resultados destacam a complexidade da DRC e sua relação com o excesso de peso, inflamação e consumo de proteínas. No entanto, com os dados dessa pesquisa não foi possível traçar uma ligação clara entre o excesso ou déficit de proteína e a sarcopenia, exigindo pesquisas mais detalhadas.

Palavras-chave: Doença renal crônica ;Sarcopenia;Consumo alimentar;Inflamação.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Satisfação e percepção da imagem corporal em escolares

MARIA DAS GRAÇAS VAZ TOSTES; LAYRA DE OLIVEIRA TEBALDI; BÁRBARA DOMINGOS; MIRELLE LOMAR VIANA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO, ALEGRE - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Vários fatores podem influenciar a percepção da imagem corporal de crianças e adolescentes, ao enaltecer padrões extremamente magros, sendo atribuído de maneira inadequada o sucesso e à felicidade, podendo levar a insatisfação corporal e distorção de imagem. A imagem corporal é descrita como uma visão construída por cada indivíduo referente ao seu próprio corpo e é atribuída a partir de sentimentos, percepções e pensamentos. Neste contexto, a insatisfação corporal surge a partir de sentimentos negativos em relação ao próprio corpo, que pode acarretar o desenvolvimento de transtornos alimentares, depressão, estresse e baixa autoestima. Portanto, o objetivo desse trabalho é avaliar a percepção quanto a imagem corporal e o estado nutricional dos escolares.

MÉTODOS

Trata-se de estudo exploratório e quantitativo, de caráter transversal, envolvendo amostra de 32 alunos, de ambos os sexos, de 10 a 12 anos, matriculados dos 5º anos do ensino fundamental, da escola Domingos Bravo Reinoso, localizada na cidade de Alegre-ES.

Para a investigar a insatisfação corporal e a percepção da imagem corporal foi utilizada a Escala de Silhueta Brasileira para crianças, com 11 figuras, variando de 12 a 29 kg/m², tendo diferença de 1,7 pontos, obtendo assim, o IMC real desejado e percebido. Também foi avaliado e classificado o estado nutricional das crianças segundo o índice de massa corporal (IMC).

Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal do Espírito Santo, conforme registrado no protocolo número 68763023.0.0000.8151.

RESULTADOS

Foi encontrado que a maioria dos escolares apresentavam eutrofia, no entanto 5,26% de meninas apresentaram baixo peso, 26,31% sobrepeso e 21,05% obesidade. Entre os meninos não foi encontrado baixo peso, foi encontrado eutrofia (76,92%), sobrepeso (7,69%) e obesidade (15,38%). A percepção corporal foi de 59,89% das meninas com superestimação do tamanho corporal e 48,1 % subestimação do tamanho corporal. Entre

os meninos, 46,01% apresentou superestimação do tamanho corporal e 23,07% subestimação do tamanho corporal. A insatisfação corporal pelo excesso de peso foi vista em 68,42% das meninas e 53,84% dos meninos, já a insatisfação pela magreza foi encontrada em 10,52% das meninas, nos meninos em 23,07%. Dentre os escolares eutróficos do sexo feminino, observou-se insatisfação pelo excesso de peso (55,56%) e insatisfação pela magreza (11,11%), e apenas 33,33% estavam satisfeitas com seus corpos. Dentre os escolares eutróficos do sexo masculino, observou-se insatisfação pelo excesso de peso (40%) e insatisfação pela magreza (30%), e apenas 30% estavam satisfeitos com seus corpos.

CONCLUSÃO

Este estudo revela uma preocupante insatisfação corporal nos estudantes avaliados, mostrando acontecer precocemente e maior insatisfação com o excesso de peso. A insatisfação corporal foi examinada em relação ao estado nutricional, evidenciando estar presente mesmo nos escolares eutróficos.

Palavras-chave: Imagem corporal;Transtornos alimentares;Pre adolescencia.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Selênio plasmático e sua relação com parâmetros do controle glicêmico em mulheres com obesidade

EMYLE HORRANA SERAFIM DE OLIVEIRA; TAMIRES DA CUNHA SOARES; THAYANNE GABRYELLE VISGUEIRA DE SOUSA; BIANCA MICKAELA SANTOS CHAVES; NILMARA CUNHA DA SILVA; DILINA DO NASCIMENTO MARREIRO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A disfunção do tecido adiposo na obesidade favorece o desenvolvimento de desordens metabólicas importantes, como a resistência à insulina, fator que contribui para a manifestação do diabetes mellitus do tipo 2. Estudos têm demonstrado a participação de alguns micronutrientes, em particular do selênio, no controle glicêmico, onde esse mineral parece atuar acentuando a sensibilidade à ação da insulina. Diante disso, o objetivo deste estudo foi avaliar as concentrações de selênio no plasma e verificar a sua relação com parâmetros do controle glicêmico em mulheres com obesidade.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional analítico do tipo caso e controle com mulheres na faixa etária entre 20 e 50 anos de idade, as quais foram distribuídas em dois grupos: caso (mulheres com obesidade, n = 84) e controle (mulheres eutróficas, n= 129). Para avaliação antropométrica foram aferidos peso, estatura, circunferência da cintura, bem como foi obtido o Índice de Massa Corpórea (IMC). As participantes foram consideradas eutróficas quando apresentassem IMC entre 18,5 e 24,9 kg/m² e obesas quando apresentassem valores acima de 35 kg/m². As concentrações plasmáticas de selênio foram determinadas por meio de espectrômetro de emissão óptica com plasma acoplado indutivamente. Sobre os parâmetros do controle glicêmico, a glicemia de jejum foi determinada pelo método colorimétrico enzimático, a hemoglobina glicada foi analisada segundo a cromatografia de troca iônica e a insulina sérica foi obtida por meio do método de quimioluminescência, para avaliar a resistência à insulina foram calculados os índices HOMA-IR e HOMA-β (Homeostasis Model Assessment of Insulin Resistance e Homeostasis Model Assessment of Beta Cell Function). O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Piauí, segundo parecer de nº 2.014.100. As análises estatísticas foram realizadas com auxílio do programa SPSS for Windows 25.0.

RESULTADOS

Os resultados do estudo demonstraram concentrações reduzidas de selênio no plasma das mulheres com obesidade quando comparadas ao grupo controle ($p<0,001$). Não foi verificada diferença estatística significativa entre as mulheres com obesidade e eutróficas em relação às concentrações de glicose de jejum, hemoglobina glicada, insulina sérica, HOMA-IR e HOMA-β ($p>0,05$), sendo que ambos os grupos apresentaram médias

adequadas segundo os valores de referência. Além disso, não foi observada correlação estatística significativa entre as concentrações de selênio no plasma, glicose de jejum, hemoglobina glicada, insulina sérica, HOMA-IR e HOMA-β nos grupos avaliados.

CONCLUSÃO

Os dados obtidos no estudo evidenciam que as mulheres com obesidade apresentam concentrações plasmáticas de selênio reduzidas quando comparadas as mulheres eutroficas. No entanto, os dados da análise de correlação não sugerem influência dos valores obtidos do selênio no plasma sobre parâmetros de controle glicêmico em mulheres com obesidade.

Palavras-chave: Minerais;Diabetes Mellitus Tipo 2;Resistência à insulina;Obesidade.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Semelhanças no perfil nutricional de pacientes com diferentes genótipos de Distrofia Muscular de Duchenne

ALÓDIA BRASIL COSTA[1]; SARAH LEONARDO DIAS[1]; MIRELLA TELLES SALGUEIRO BARBONI[2]; MARCO ANTÔNIO VELOSO DE ALBUQUERQUE[3]; EDMAR ZANOTELI[3]; DORA FIX VENTURA[1]. 1. INSTITUTO DE PSICOLOGIA, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP), SÃO PAULO, SÃO PAULO – BRASIL, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. DEPARTAMENTO DE OFTALMOLOGIA, UNIVERSIDADE SEMMELWEIS, BUDAPESTE - HUNGRIA, BUDAPESTE - HUNGRIA; 3. NEUROLOGIA INFANTIL DO HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA FACULDADE DE MEDICINA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (HCFMUSP), SÃO PAULO, SÃO PAULO – BRASIL, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Distrofia Muscular de Duchenne (DMD) é uma doença genética rara caracterizada por alterações do gene DMD, responsável pela expressão de 5 tipos de proteínas distrofinas (Dp427, Dp260, Dp140, Dp116 e Dp71). O local da alteração genética determina as Dps alteradas causando fenótipos diversificados relacionados ao perfil de expressão de cada Dp. A DMD causa perda severa e progressiva dos movimentos, redução da expectativa de vida e pode causar alterações no estado nutricional e composição corporal. A baixa estatura é frequente, assim como sobrepeso e obesidade nos estágios iniciais e desnutrição com o avanço da doença. Além do aumento da massa gorda e diminuição da massa magra. Estudos que avaliam o estado nutricional de pacientes DMD no Brasil são escassos. O objetivo da pesquisa foi avaliar o estado nutricional e composição corporal de pacientes DMD com alterações genéticas em diferentes locais do gene DMD.

MÉTODOS

O estudo foi observacional, prospectivo, descritivo e transversal com a avaliação de 5 pacientes DMD (7 a 16 anos), encaminhados por um hospital de São Paulo-SP. O estado nutricional foi classificado pelos índices estatura (E/I) e Índice de Massa Corporal (IMC/I) por idade de acordo com a OMS. Peso e estatura foram medidos com balança e estadiômetro; para os não deambulantes foram estimados pela altura do joelho e circunferência do braço (CB). A adiposidade foi avaliada pelas Dobras Cutâneas Tricipital (DCT) e Subercapular e pelo percentual de gordura corporal (%GC), calculado a partir dessas DCs. A massa muscular (MM) foi estimada pela Área Muscular do Braço Corrigida, a partir da CB e DCT. Foram coletados dados clínicos dos prontuários para relacionar com os dados nutricionais. O estudo foi aprovado pelo CEP (CAAE n°64929522.5.0000.5561).

RESULTADOS

Dos cinco pacientes, três possuem alteração genética que pressupõe alteração da Dp427, Dp260 e Dp140. Desses, 2 apresentaram E/I adequada e obesidade, e 1 E/I muito baixa e sobrepeso. Os 3 estavam com depleção grave de MM e adiposidade classificada como obesidade. Um quarto paciente possui alteração genética que pressupõe alteração das 5 Dps, E/I muito baixa, obesidade, adiposidade em obesidade e depleção grave de MM. O quinto possui alteração genética que pressupõe alteração da Dp 427, E/I adequada, obesidade grave, adiposidade de obesidade e MM adequada. Este teve melhor desempenho motor e respiratório, que pode estar relacionado a preservação da MM e a alteração genética apresentada. Os dois pacientes com déficit de estatura usavam deflazacorte contínuo em maior dose (30 mg), apresentaram densidade óssea abaixo do esperado e não andavam. O paciente com obesidade grave usava prednisolona intermitente (0,75 mg/kg) e apresentou déficit de vitamina D.

CONCLUSÃO

Os 5 pacientes, com 3 diferentes genótipos de DMD, apresentaram excesso de peso, adiposidade excessiva e a maioria depleção de MM. Não houve correlação entre o perfil nutricional e o genótipo dos pacientes.

Palavras-chave: Antropometria;Obesidade;Atrofia Muscular;Distrofia Muscular de Duchenne;Pediatria.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Sintomas de ansiedade e de depressão e hábitos de vida em estudantes de uma Universidade pública do Sul de Minas Gerais

THAMIRES ROBERTA DE OLIVEIRA[1]; BRUNA CAROLINA RAFAEL BARBOSA[2]; WALÉRIA DE PAULA[2]; ADRIANA LÚCIA MEIRELES[2]; FERNANDA DE CARVALHO VIDIGAL[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS, ALFENAS - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os transtornos mentais são condições de saúde que envolvem mudanças na emoção, pensamento ou comportamento do indivíduo. Os transtornos de ansiedade incluem preocupações, tensões ou medos exagerados. A depressão é caracterizada por tristeza persistente e falta de interesse ou prazer em atividades anteriormente gratificantes ou agradáveis. Devido ao contexto de vida acadêmica em que estão inseridos, os universitários são um grupo de risco para o desenvolvimento desses transtornos. O presente estudo teve como objetivo estimar a prevalência de sintomas de ansiedade e de depressão e avaliar a relação com os hábitos de vida dos universitários.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal realizado com estudantes de graduação da Universidade Federal de Alfenas. A coleta de dados foi realizada no período entre outubro de 2021 e janeiro de 2022, por meio do questionário online e autoaplicável, com tópicos relacionados às características sociodemográficas, condições de saúde e saúde mental. Os sintomas de ansiedade e de depressão foram avaliados por meio da Escala de Depressão, Ansiedade e Estresse (DASS-21). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alfenas (número do parecer 4.990.565 e CAAE 43027421.3.2008.5142). A análise estatística foi feita por meio do *software* estatístico SPSS 17.0.

RESULTADOS

O estudo contou com a participação de 447 estudantes universitários com idade média de 23,3 (desvio-padrão=5,3) anos, sendo 72,2% (n=322) do sexo feminino, 46,1% (n=206) pertencentes a cursos das Ciências da Saúde, 36,7% (n=164) das Ciências Humanas e Sociais e Aplicadas e 17,2% (n=77) das Ciências Exatas. A presença de sintomas de ansiedade foi de 62,9% (n=281) e de sintomas de depressão foi de 62,2% (n=278). Observou-se que a presença de sintomas de ansiedade esteve relacionada com sexo, consumo de bebida alcoólica, tabagismo e consumo de macarrão ou sopas instantâneas. Enquanto, as variáveis crença religiosa, uso de droga ilícita, consumo de frutas, troca o almoço, realização da colação e realização da ceia estiveram relacionadas com a presença de sintomas de depressão. Verificou-se que a área de conhecimento, orientação sexual,

renda familiar, queda na renda, realização do lanche da tarde e realização do jantar estiveram relacionadas com a presença de ambos os sintomas.

CONCLUSÃO

A melhor compreensão desses resultados e da relação entre os mesmos deve possibilitar e embasar o desenvolvimento de políticas de promoção de saúde mental e bem-estar, além de incentivar hábitos de vida saudáveis no âmbito universitário.

Palavras-chave: Condições de saúde;Estilo de vida;Saúde mental.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Sobrepeso e redução da massa muscular em pacientes durante o primeiro ano após o sleeve gástrico

MELISSA MONTEIRO BARRETO MATTOS[1]; CAMILA SOARES FERREIRA LIMA[1]; IBRAIM CAVALCANTE DE CASTRO[2]; PAULA ALEXANDRE DE FREITAS[1]; KECIANY ALVES DE OLIVEIRA[1]. 1. UECE, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. CLINICA DIGESTIVE CENTER, FORTALEZA - CE - BRASIL.

Introdução: A obesidade é uma condição crônica e multifatorial caracterizada pelo acúmulo excessivo de gordura com consequências metabólicas, biomecânicas e psicossociais à saúde. Na proposta de intervenção multifatorial da obesidade, a cirurgia bariátrica tem demonstrado ser eficaz no controle da obesidade. Dentre as técnicas bariátricas, a técnica do Sleeve, é uma técnica restritiva e não disabsortiva que consiste na retirada de cerca de 80% do estômago, incluindo o fundo gástrico, mas sem desvio das alças intestinais, o que pode reduzir a surgimento de deficiências nutricionais. A perda de peso na Sleeve é de 25-30% do peso total do indivíduo, entretanto essa perda de peso pós cirurgia bariátrica pode acontecer concomitantemente ao declínio da massa muscular, o que pode afetar negativamente a saúde a longo prazo. Assim, tendo em vista que a perda de peso deve ser analisada para avaliação do prognóstico pós cirúrgico, o objetivo deste trabalho é investigar o perfil nutricional dos pacientes que se submeteram à cirurgia bariátrica Sleeve em uma Clínica de Fortaleza. Métodos: A pesquisa possui caráter exploratório, descritivo, com abordagem quantitativa analisando os dados dos prontuários de 163 pacientes de uma Clínica em Fortaleza, Ceará, Brasil, que realizaram cirurgia bariátrica do tipo sleeve durante os meses de janeiro a junho de 2022. Os dados foram apresentados no pré cirúrgico, 6 e 12 meses pós cirúrgico e analisados pelo Programa de Estatística Prisma 8.0. Número do parecer: 5.959.304. Resultados: Foram analisados os dados dos prontuários de 38 indivíduos que realizaram a cirurgia bariátrica do tipo sleeve, com médias de idade de 40 anos, sendo composta por 32 pessoas do sexo feminino e 6 pessoas do sexo masculino. Houve redução significativa do peso corporal após 6 meses (24,4%) e 1 ano de cirurgia (30,85%). A redução significativa do IMC foi observada após 6 meses de procedimento (29,36 kg/m² ± 3,37) e com 1 ano após cirurgia (26,87 kg/m² ± 3,12) em comparação ao IMC pré cirúrgico (38,91 kg/m²± 4,2), sendo a maioria com sobrepeso. A composição da gordura corporal pré-cirúrgica dos indivíduos foi de 48,83% ±4,01, porém aos 6 meses após cirurgia houve uma redução significante (38,42% ±7,90) e com 1 ano após a cirurgia (33,98% ±6,67). A massa muscular pré-cirúrgica foi de 29,88 kg ± 6,14 e após 6 meses reduziu significantemente para 26,55 kg ± 5,29 e em 1 ano de cirurgia para 26,05 kg ±5,40. Conclusão: Conclui-se que a cirurgia bariátrica do tipo sleeve promove perda de peso significativa após 1 ano do procedimento, com redução da gordura corporal, entretanto a maioria dos pacientes estavam com sobrepeso e tiveram redução expressiva da massa muscular. A perda de massa muscular deve ser um fator de cuidado pós cirúrgico, pois pode levar à piora metabólica e, consequentemente, facilitar um reganho de peso, sendo necessário que o paciente mantenha um automonitoramento de metas na alimentação para um bom prognóstico e estado nutricional.

Palavras-chave: sleeve;obesidade;composição corporal.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Suplementação de um blend de probióticos em um caso de Transtorno do Espectro Autista (TEA) e Neurofibromatose tipo 1: um estudo de caso

LEANDRO DA SILVA JOÃO; EMILY DA SILVA CORNEO; JUCIMARA ROVARIS; DHULIAN TROMBIM PACHECO; LOUYSE SULZBACH DAMÁSIO. UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE, CRICIUMA - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Transtorno do Espectro Autista (TEA) é definido como um transtorno definitivo do desenvolvimento neurológico, tendo como principais características a dificuldade de interação social e comunicação, além da presença de interesses restritos e comportamentos repetitivos, surgindo nos primeiros anos de vida da criança. A sensibilidade alimentar está presente entre 78% a 90% das crianças com TEA, podendo gerar uma restrição da sua alimentação com base em características sensoriais preferidas, toleráveis ou admiráveis. Estas podem afetar a construção de bons hábitos alimentares e estado nutricional, uma vez que este público geralmente manifesta preferência por alimentos como bebidas açucaradas, alimentos ultraprocessados e apresentam consumo escasso de frutas e vegetais.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo de caso sobre o paciente V.R., sexo masculino, 7 anos, que possui o diagnóstico de TEA e Neurofibromatose tipo 1. Para isso, o projeto foi enviado ao Comitê de Ética e obteve sua aprovação pelo número de protocolo 75985923.8.0000.0119. A orientação da suplementação foi feita e os insumos disponibilizados pelos pesquisadores da seguinte maneira: 15 primeiros dias de beta glucana (250mg) e os 45 dias restantes de beta glucana (concentração de 125mg) + blend de probióticos (L. rhamnosus RHAM GB e L reuteri REUT GB, 1X109), via oral. No primeiro contato com o paciente foi feito uma anamnese clínica aprofundada, um questionário estruturado de sintomas gastrointestinais (GSRS) e a Escala Labirinto para avaliar a seletividade alimentar. Após 60 dias, os últimos dois testes foram reavaliados.

RESULTADOS

Paciente apresentava 1,22cm e 25,2kg no momento da coleta de dados. Reside em área urbana, casa própria, classe alta e recebeu ambos os diagnósticos aos 6 anos. O pai possui TEA e a mãe hipotireioidismo. Nasceu de 39 semanas e 1 dia, com 4,5kg e 50,3cm. Recusa algumas texturas e enxofrados, porém, aceita bem todas as cores e todos os grupos

alimentares. Os domínios da escala Labirinto não tiveram melhoras significativas na avaliação de depois da suplementação. No entanto, a escala de Bristol no início do estudo pontuava 1 a 3 (constipação a normal), evoluiu para 4 a 5 (normal). A escala GSRS apresentou melhora em diversos dos seus parâmetros, entre eles: azia, refluxo, náuseas, inchaço na barriga, fezes duras, necessidade urgente de evacuar e sensação de não esvaziamento completo do intestino.

CONCLUSÃO

Concluiu-se que, apesar de não haver melhoras nos sintomas alimentares, observou-se melhora na consistência das fezes e sintomas gastrointestinais após a suplementação com probióticos. Ressalta-se que o caso clínico é um relato isolado. Estudos multicêntricos precisam ser conduzidos para conclusões mais robustas.

Palavras-chave: probióticos;transtorno do espectro autista;neurofibromatose.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Suplementação de Vitamina D na Síndrome do Intestino Irritável: dose usual ou megadose?

GILMAIRA DOS SANTOS SILVA; MARIA SHELDA DE OLIVEIRA NERES; IVONE FREIRES DE OLIVEIRA COSTA NUNES; BÁRBARA VERÔNICA CARDOSO DE SOUZA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Uma das estratégias para utilizar na terapêutica nutricional com pessoas que apresentam a Síndrome o Intestino Irritável (SII) é a suplementação de Vitamina D (VD), porém ainda é uma incógnita, pois não há relatos concretos acerca de qual tipo de dose seja mais segura e eficaz. O objetivo desse trabalho é discorrer qual a dose mais adequada para pacientes com a SII.

MÉTODOS

A pesquisa foi realizada de acordo com as diretrizes *Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses (PRISMA)*. Dois pesquisadores independentes revisaram estudos publicados nas bases de dados *MEDLINE®/PubMed, Scopus e Cochrane Library CENTRAL* entre novembro e junho de 2023, usando combinações de 4 conjuntos de palavras-chave:*"genetic and irritable bowel syndrome and 25(OH)D", "VDR and genetic and irritable bowel syndrome", "polymorphism and VDR and irritable bowel syndrome" e "Irritable bowel syndrome and supplementation and vitamin D"*. Foram selecionados estudos randomizados duplo-cego realizados em humanos. O risco de viés deu-se segundo*Cochrane Collaboration* e os dados foram analisados pelo *software STATA* (*Stata Corporation, College Station, TX*). A heterogeneidade foi averiguada pelo Teste I^2. O viés foi avaliado de acordo com o gráfico de funil, de acordo com o teste de Egger e teste de Begg. A significância adotada neste estudo, foi definida como $p < 0,05$.

RESULTADOS

A presente revisão sistemática e metanálise avaliou a eficácia da suplementação de vitamina D na melhora da SII. Das quatro pesquisas analisadas, 202 indivíduos eram de ambos os sexos sendo, 62 homens e 140 mulheres, tinham idade variando de 39 a 59 anos. O país de origem dos pesquisados eram Irã e Egito. Com relação ao suplemento de vitamina D, apenas um trabalho utilizou o esquema de ingestão oral (2000 UI), uma vez ao dia durante 6 meses, em contrapartida, as outras três pesquisas fizeram uso de megadose (50.000 UI), semanalmente, durante 6 meses. A eficácia dos tratamentos se baseou nas mudanças dos escores de gravidade da doença, os quais passaram de IBS-QoL 63,49 e IBS-SSS 242,59 para 69,65 e 154,75, revelando efeitos positivos do uso da vitamina D independentemente da dose utilizada (p=0.001), na melhoria dos sintomas da

doença, destacando-se ainda, a ausência de efeitos adversos em ambas as intervenções. Entretanto, ressalta-se cautela no uso de doses excessivas, tendo em vista, os riscos de alterações metabólicas importantes no fígado, rim, coração e ossos, que podem ocorrer a longo prazo, em especial, nas pessoas com outras doenças crônicas.

CONCLUSÃO

Os resultados revelam que a dose mais baixa foi capaz de melhorar a qualidade de vida dos pacientes, bem como a megadose. Assim, recomenda-se a utilização da vitamina D na terapêutica, objetivando-se a estabilidade do quadro clínico, pois ambas as abordagens são eficientes.

Palavras-chave: Deficiência de Vitamina D;Mega dose ;Síndrome do Intestino Irritável .

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Suplementação oral de probióticos em gestantes e/ou lactantes e efeitos na composição da microbiota do leite materno: uma revisão sistemática

KAREN LOPES DA SILVA; FERNANDO EUSTÁQUIO DE MATOS JUNIOR.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, GOVERNADOR VALADARES - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A possibilidade de modulação da composição microbiana do leite materno através suplementação com probióticos durante o período de gestação e lactação apresenta-se como potencial estratégia para prevenção de diversas patologias na infância, com a possibilidade, inclusive, de refletir de forma positiva em sua saúde mesmo quando adulto. Diante do acúmulo de estudos clínicos envolvendo essa temática, o objetivo do presente estudo foi realizar uma revisão sistemática para determinar as evidências acerca dos efeitos da suplementação oral de probióticos em gestantes e/ou lactantes sobre a composição da microbiota do leite materno.

MÉTODOS

A revisão sistemática foi elaborada de acordo com o checklist PRISMA. A busca de artigos ocorreu em fevereiro de 2022, por meio das bases de dados eletrônicas Web of Science, PubMed, Embase, Medline, Scopus e CINAH. A população estudada foram mulheres gestantes e/ou lactantes, sadias ou não, maiores de 18 anos de idade; a intervenção foi a suplementação oral com probióticos, consistindo de cepa única ou combinada, independentemente da dosagem administrada, frequência de intervenção e forma de apresentação do probiótico, administrada durante o período de gestação e/ou lactação em até 12 meses após o parto; o controle ou comparador foi a ausência de suplementação com probiótico ou placebo; sendo o desfecho a alteração ou não da composição da microbiota do leite materno, considerando estudos que analisaram a diversidade de espécies e contagem bacteriana. Os artigos foram avaliados quanto à qualidade do estudo por meio da ferramenta de colaboração da Cochrane ou Sistema GRADE.

RESULTADOS

A busca na literatura resultou em 685 artigos. Ao final do processo de triagem, 20 artigos foram considerados elegíveis. Destes, compunham estudos com população de gestantes e/ou lactantes saudáveis, com mastite e que apresentavam histórico de alergia. A maioria dos artigos selecionados possui alta qualidade metodológica. As principais cepas probióticas utilizadas para suplementação pertenciam aos gêneros *Lactobacillus* e *Bifidobacterium*. Os suplementos eram compostos por cepas única ou combinadas, e a forma de administração variou entre carreadas por alimentos, em pó ou cápsulas. O tempo da administração do probiótico variou entre 10 dias e um ano. Os resultados encontrados

demonstraram que a suplementação durante o período de gestação e/ou lactação com probióticos têm efeito sobre a microbiota do leite materno, alterando a diversidade de espécies presentes e/ou a contagem bacteriana.

CONCLUSÃO

As evidências científicas analisadas indicam que é possível modular a microbiota do leite materno de lactantes e/ou gestantes por meio da suplementação com probióticos, podendo a eficácia da modulação ser influenciada por diversos fatores, que incluem a especíe do probiótico, o tempo de suplementação, a dosagem e a forma de administração/veiculação do probiótico.

Palavras-chave: Microbioma ;Lactobacillus;Bifidobacterium.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Suplementação personalizada de micronutrientes sensíveis na dieta cetogênica para pacientes pediátricos com epilepsia refratária

EDGARD FRANCO GOMES; MATHEUS REIS DA COSTA DE OLIVEIRA; PAULO EMÍDIO LOBÃO CUNHA; TAUÃ VELOSO ARAÚJO; LISIANE SEGUTI FERREIRA. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A epilepsia é um distúrbio cerebral caraterizado pela tendência persistente do encéfalo de um indivíduo a ter crises epilépticas (CE). Os tratamentos das CE datam desde antes de Cristo e consistiam em submeter os pacientes à jejum alimentar prologado. No século XX, foi descoberta a conexão entre o jejum e cetose, dando origem à dieta cetogênica (DC). A DC se mostrou eficaz no tratamento das CE fármaco-resistente, entretanto, apresenta desafios nutricionais quanto a quantidade de vitaminas e minerais presentes, visto que esses pacientes ingerem pequenas quantidades de frutas e hortaliças. Foi identificado na literatura que os nutrientes sensíveis na DC são cálcio, fósforo, magnésio, potássio, selênio, sódio, zinco e vitaminas B3, B7, B9, B12, D, E e K, que podem se apresentar em quantidades insuficientes na DC, seja pela dieta ser pobre nos mesmos e/ou por interação medicamentosa do tipo fármaco-nutriente. O presente trabalho objetivou avaliar as dietas de pacientes com CE submetidos à DC no Ambulatório de DC e prescrever a suplementação das mesmas de acordo com as *Dietary Recommended Intakes* (DRIs).

MÉTODOS

Foram analisadas as dietas de três pacientes de diferentes idades do Ambulatório de Dieta Cetogênica, formuladas com o auxílio do software Ketocalculadora. Foram analisadas as dietas de duas meninas de seis e dezesseis anos e um menino de 9 anos. Após análise da composição nutricional das dietas, foi feita prescrição dos micronutrientes da dieta conforme necessidade de cada paciente. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade sob o CAAE 35194220.1.0000.5558..

RESULTADOS

Das dietas analisadas, notou-se que elas possuíam quantidades inadequadas de cálcio, fósforo, magnésio, potássio, selênio, sódio, zinco e vitaminas B3, B7, B9, B12, D, E e K. As quantidades de cada um desses nutrientes foram prescritas de acordo com a faixa etária e gênero de cada paciente com base nas DRIs. Entre as medicações utilizadas, destacam-se pela interação fármaco-nutriente o fenobarbital (diminui a absorção intestinal das

vitaminas B7, B9, B12 e E e aumenta o metabolismo das vitaminas K e D – leva a diminuição da absorção de cálcio), levetiracetam (pode ter interação com vitamina B6, por mecanismo desconhecido), ácido valpróico (interage com as vitaminas B3 e B9, por mecanismo desconhecido), fenitoína (diminui absorção intestinal das vitaminas B7, B9 e B12, e aumenta o consumo metabólico de vitaminas B9, E, K e D – leva a diminuição da absorção de cálcio, interage com vitaminas B1 e B3 por mecanismo ainda desconhecido).

CONCLUSÃO

A suplementação personalizada aos pacientes visa a manutenção da fisiologia e é efetiva em diminuir os efeitos colaterais da DC.

Palavras-chave: epilepsia fármaco-resistente ;dieta cetogênica ;micronutrientes ;avaliação dietética ;nutrição pediátrica.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Tecido adiposo marrom: ativação em diferentes graus de adiposidade, na eutrofia, na obesidade e na lipodistrofia familiar

MARIA EDUARDA MARTELLI[1]; ISABELA SOLAR[1]; NATALIA ROSSIN GUIDORIZZI[2]; FRANCISCO JOSÉ ALBUQUERQUE DE PAULA[3]; LÍCIO AUGUSTO VELLOSO[1]; BRUNO GELONEZE[1]. 1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, CAMPINAS - SP - BRASIL; 2. FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO - UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 3. FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

Introdução

A lipodistrofia parcial familiar (LPF) é um distúrbio heterogêneo raro cuja a principal característica é a disfunção do tecido adiposo branco (WAT) evidenciada principalmente por redução de gordura subcutânea nos membros e região glútea. Até o momento, é desconhecido se o tecido adiposo marrom (BAT) se encontra disfuncional nessa doença. A origem embrionária do BAT e WAT são diferentes e a investigação do BAT desses pacientes pode contribuir para um melhor entendimento da fisiopatologia da doença. O objetivo desse estudo foi investigar a atividade do tecido adiposo marrom em pacientes com LPF e comparar com indivíduos eutróficos e com obesidade.

Metodologia

Estudo transversal com aprovação ética (CAAE: 39037120.0.0000.5404; 39037120.0.3003.5440), em andamento, com 103 indivíduos: 5 LPF com diagnóstico molecular confirmado, 50 pacientes com eutrofia (EU) e 48 indivíduos com obesidade (OB). Glicemia, insulina, colesterol e frações, PCR, AST e ALT foram dosados. O HOMA-IR foi calculado. Medidas de circunferências da cintura (CC), quadril (CQ), pescoço (CP), diâmetro abdominal sagital (DAS) e relação cintura/quadril (C/Q) foram realizadas. A DXA foi utilizada para avaliação da composição corporal. O BAT foi avaliado por termografia infravermelha durante uma exposição ao frio com duração de 2 horas em uma sala aclimatizada com temperatura controlada a 18ºC. Foram obtidas fotos termográficas a cada 15 min nas regiões: supraclavicular (TSV, local do BAT) e peitoral. Os dados foram apresentados em TSV, Temperatura Relativa (Trel), área sob a curva da temperatura supraclavicular (AUCt) e temperatura máxima supraclavicular (Tmax).

Resultados

O grupo LPF teve maiores valores da relação C/Q, CP, glicemia, insulina, triglicérides, ALT, HOMA-IR e menores valores de PCR e HDL versus grupo EU, todos com $p<0,001$. O grupo LPF versus grupo OB apresentou menor % gordura total, CQ, PCR e HDL-c ($p<0,001$ para todos) e mais gordura visceral e triglicérides ($p<0,001$ para

ambos). O grupo LPF apresentou menor valor de TSV nos tempos 45, 75 e 105 min no frio versus o grupo EU ($p<0,001$); e menores valores de Trel nos tempos 45, 75 e 105 min versus o grupo EU e OB ($p<0,01$). O grupo magro apresentou maior valor de Tscv nos tempos 15, 45, 75 e 105 min e maior AUCt e Tmáx em relação ao grupo OB ($p<0,01$). A AUCt se correlacionou negativamente com IMC (r=-0,55), CC (r=-0,48), DAS (r=-0,54), % gorduras: total (r=-0,56), androide (r=-0,58), ginóide (r=-0,49) e visceral (r=-0,48); glicemia (r=-0,42) e PCR (r=-0,40); p=0,001 para todas.

Conclusão

O grupo LPF apresenta uma pior saúde metabólica evidenciada por piores parâmetros bioquímicos e de adiposidade quando comparado com indivíduos de peso normal e obesidade. A ativação do BAT é diferente entre os grupos, com resposta menor no grupo LPF em comparação com o grupo de peso normal e pode contribuir para o estado dismetabólico da LPF. NºProcesso FAPESP: 2020/12112-1

Palavras-chave: lipodistrofia parcial familiar;tecido adiposo marrom;obesidade.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Tempo de jejum perioperatório em pacientes oncológicas submetidas a cirurgias eletivas em um Hospital Universitário

MARIA SHELDA DE OLIVEIRA NERES; NÍSIA CAROLINA DAMACENA BEZERRA; NAIRA FIGUEIREDO AGUIAR; GILMARA PÉRES RODRIGUES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A cirurgia eletiva é um dos principais tipos de tratamento oncológico e é precedida por um período de jejum com a finalidade de diminuir o risco de aspiração pulmonar enquanto o paciente está sob efeito anestésico. No entanto, o jejum perioperatório prolongado pode estar associado a pior prognóstico clínico em pacientes pós-cirúrgicos, devido à exacerbação do estresse metabólico causado pelo trauma da cirurgia. Assim, diretrizes internacionais como o ERAS (Enhanced Recovery After Surgery) e nacionais, como o Projeto ACERTO (Aceleração da Recuperação Total Pós-Operatória), recomendam entre outros cuidados, a abreviação do jejum em 6h para sólidos e 2h para líquidos. Nesse sentido, o objetivo deste estudo foi quantificar o tempo do jejum pré e pós-operatório em pacientes com cânceres ginecológicos e de mama, internadas para cirurgias eletivas.

MÉTODOS

Estudo observacional, desenvolvido com 24 mulheres submetidos a cirurgias oncológicas ginecológicas (histerectomia, anexectomia) e de mama (mastectomia e setorectomia). Foi realizada triagem nutricional, aplicando-se a Avaliação Subjetiva Global Produzida pelo Próprio Paciente (ASG-PPP), bem como avaliação antropométrica, por meio da aferição de peso (Kg) e estatura (m) para cálculo do IMC (índice de massa corporal). O tempo de jejum foi coletado mediante entrevista aplicada diretamente à paciente, antes da cirurgia. As demais informações relativas aos aspectos clínicos e cirúrgicos, bem como o tempo de jejum no pós-operatório, foram obtidas a partir da coleta de informações no sistema eletrônico de registros médicos.A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Piauí (CAAE nº. 65486722.9.0000.5214).

RESULTADOS

A média de idade das pacientes foi 54,4 anos, indicativo de pós-menopausa. Do total, 62,5% apresentaram comorbidades associadas: 12,5%, diabetes mellitus tipo 2, e 58,3%, hipertensão arterial. O IMC médio foi de 26,8 kg/m², sendo 37,5% das pacientes eutróficas e 87,5% sem risco nutricional. A cirurgia mais realizada foi a setorectomia (50%). Observou-se tempo médio de jejum pré-operatório de 14,5 horas e tempo médio de jejum pós-operatório de 9,02 horas. O tempo médio de jejum perioperatório foi de 25,9 horas. A orientação, tanto para pacientes que irão realizar cirurgia na parte matutina quanto na parte vespertina do dia seguinte, é que o jejum para sólidos deve ser iniciado às 22h do dia anterior e o jejum para água deve ser iniciado a partir da meia noite. No

entanto, os pacientes recebem a última refeição (ceia) às 20h, quando não diabéticos, e às 21h (ceia 2) quando diabéticos.

CONCLUSÃO

Observou-se neste estudo que as pacientes foram submetidas a tempo de jejum perioperatório prolongado e distante das recomendações nacionais e internacionais atuais, o que prejudicar a recuperação da paciente no pós-operatório, bem como aumentar o tempo de internação hospitalar.

Palavras-chave: Neoplasia;Oncologia cirúrgica;Recuperação Pós-Cirúrgica Melhorada;Jejum.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Tendência à Ortorexia Nervosa em vegetarianos do Estado do Rio de Janeiro

RACHEL LEÃO SANTANA DA COSTA[1]; ELAINE CRISTINA DE SOUZA LIMA[2]; DAYANE WANGARGES GOMES DOS SANTOS[1]; INGRID SILVA BRAUCKS[1]; ROBERTA SOARES CASAES[3]; ADRIANA OLIVEIRA ANDRADE[4]. 1. UNIRIO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIRIO, RIO DE JANEIRO - RS - BRASIL; 3. UFRJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 4. UFRRJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A adesão à alimentação vegetariana encontra-se em ascensão em todo o mundo. Mudanças nos padrões alimentares, comportamentos da população e hábitos alimentares podem influenciar o desenvolvimento da Ortorexia Nervosa (ON) entre os adeptos do vegetarianismo, uma vez que os indivíduos que adotam dietas vegetarianas tendem a expressar uma maior consciência saudável em comparação com aqueles que consomem uma dieta onívora. Essa preocupação com a alimentação pode ser utilizada como justificativa para evitar o consumo de certos alimentos e situações alimentares, facilitando assim a restrição contínua e disfarçando padrões alimentares restritivos. Compreendendo isso, o presente estudo tem como objetivo analisar a tendência à ortorexia nervosa em vegetarianos.

MÉTODOS

Foi realizado um estudo observacional e transversal de abordagem quantitativa e qualitativa, baseado em dados primários coletados online e utilizando o questionário ORTO-15, entre fevereiro e março de 2021, sendo os critérios de inclusão: indivíduos adultos com idade superior a 18 anos, de ambos os sexos, residentes no Estado do Rio de Janeiro e adeptos a alimentação vegetariana. Os participantes foram convidados a participar via rede social dos pesquisadores e do grupo de pesquisa. Os dados coletados foram analisados pelo software R. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres humanos da UNIRIO (91645218.900005285) e todos os indivíduos participaram da pesquisa de forma voluntária e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) no formato eletrônico.

RESULTADOS

Foi identificado alto índice de propensão ao comportamento ortoréxico (66%). O fator que mostrou alguma associação ou maior proximidade com a ON foi a profissão. Ser da área da saúde mostrou-se um fator de proteção ao transtorno, ou ser de outra área que não da saúde apresenta um risco maior. O alto índice ao desenvolvimento de comportamento de risco para ON mostrou a necessidade de investigações adicionais com abordagens distintas da escala ORTO-15.

CONCLUSÃO

Foi possível observar que a ON abrange aspectos comportamentais da população humana, e pode estar associada aos hábitos alimentares. Os indivíduos com maior tendência à ON foram mulheres, faixa etária de 18 a 29 anos, com superior completo e não profissionais de saúde. Como estamos falando de comportamento de risco, ser da área da saúde mostrou-se um fator de proteção ao transtorno, ou ser de outra área que não da saúde apresenta um risco maior. A preocupação reside no possível impacto na saúde pública, dado significativo impacto das mídias sociais e os desafios diagnósticos, especialmente em meio ao aumento da popularidade do vegetarianismo, onde muitos indivíduos adotam essa dieta por considerá-la mais saudável.

Palavras-chave: Comportamento alimentar; Alimentação Saudável Obsessiva;Dieta vegetariana;Padrões Alimentares;Comportamento de Risco à Saúde.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Teor de polifenóis das sugestões de café da manhã do Guia Alimentar para a População Brasileira

GIOVANA EDUARDA ARRUDA; LUANA ALBERTI NORONHA; ELOÁ ANGÉLICA KOEHNLEIN. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Associações positivas entre a ingestão de alimentos fontes de polifenóis e a redução do risco de doenças crônicas não transmissíveis tem sido exploradas, em função de seus efeitos que vão além da atividade antioxidante. O Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) (2014) trouxe as recomendações para uma alimentação adequada e saudável utilizando da classificação NOVA e ilustrando sugestões das principais refeições (café da manhã, almoço e jantar) para serem seguidas como exemplo pelos brasileiros para a composição de uma dieta saudável. Diante disso, o objetivo desse estudo foi estimar o conteúdo de polifenóis e o percentual de contribuição de cada alimento das sugestões de café da manhã descritas no GAPB.

MÉTODOS

A partir das oito fotografias e da descrição dos alimentos contidos nas sugestões de café da manhã fornecidas pelo GAPB identificou-se o modo de preparo e porção usual de acordo com o banco de dados de medidas caseiras de alimentos do Inquérito Nacional de Alimentação/Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017/2018. A estimativa do teor (mg) de polifenóis totais (PT) dos alimentos foi realizada através do banco de dados *online* Phenol-Explorer, sendo aplicados os fatores de retenção e de cocção disponíveis na base de dados ou os propostos por Costa (2018). Para as preparações sem dados disponíveis utilizou-se como referência o ingrediente principal. Ainda, foi calculada a contribuição percentual dos alimentos para o teor de PT para cada uma das sugestões estudadas.

RESULTADOS

O teor médio de PT das sugestões de café da manhã foi de 242,67 ± 161,09 mg. A sugestão 1 apresentou o maior teor (475,1 mg) e foi composta por bolo de milho (53%), café, melão, leite; seguida pela sugestão 3 (471,12 mg): café (91%), ameixa seca, pão integral, queijo; sugestão 8 (222,27 mg): café (96%), manga, cuscuz, leite; sugestão 4 (219,52 mg): café (97%), banana, tapioca, leite; sugestões 5 e 6 tiveram o mesmo teor de PT: 214,84 mg, a primeira composta por café (99%), mamão, leite, pão de queijo, a outra, café (99%), mamão, leite, bolo de mandioca, queijo prato; sugestão 7 (122,16 mg): suco de laranja (99%), pão francês, mamão, manteiga e, sugestão 2 (1,24 mg): banana (60%), cuscuz, leite, ovo de galinha. O café foi o maior contribuinte de PT em cinco das oito sugestões (>90%). Em relação as classes, os ácidos fenólicos apresentaram contribuição

superior a 95% para o teor de PT de todas as sugestões, exceto na sugestão 7, em que se destacaram os flavonoides (95%).

CONCLUSÃO

Destaca-se a importância do café na contribuição de PT e ácidos fenólicos nas sugestões de café da manhã das sugestões de refeições do GAPB.

Palavras-chave: Dieta;ácidos fenólicos;antioxidantes.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Terapia Nutricional no Tumor de Klatskin: Um relato de caso.

ISABELA LEYANA LAMEIRA ROLIM; ANA JHENNYFER DA SILVA MOREIRA; NAIARA CARVALHO ROCHA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O tumor de Klatskin é um colangiocarcinoma (CCA) originado na bifurcação do ducto hepático principal, trata-se de uma doença incomum, que representa cerca de 2% dos cânceres diagnosticados. O tratamento é realizado através da ressecção do tumor, nesse processo a terapêutica nutricional é fundamental na obtenção de melhores desfechos clínicos. Portanto, o objetivo do presente estudo foi relatar a terapia nutricional realizada com um paciente diagnosticado com tumor de Klatskin.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de caso de um paciente com adenocarcinoma em ducto biliar, acompanhado por uma equipe multiprofissional em uma clínica oncológica de um hospital universitário em Belém do Pará. As informações foram coletadas em prontuário eletrônico de consultas dos setores de nutrição e cancerologia do ano de 2022.

RESULTADOS

L.M.S.J., 78 anos, sexo masculino. Paciente inicialmente apresentou náuseas, vômitos e febre esporádica sem motivo aparente dentro do período de um mês, onde relatou uma perda ponderal de 5 kg. Após a realização de uma colangioressonância foram evidenciados cistos hepáticos. Diante disso, obteve diagnóstico oncológico de tumor de klatskin operável. Posteriormente, foi submetido a um procedimento cirúrgico, iniciou o tratamento adjuvante com radioterapia e quimioterapia, protocolo com 5-Fluorouracil (5-FU). Diante disso, a avaliação nutricional foi realizada desde o início do tratamento onde o paciente apresentou peso atual (45,6 kg), peso usual (66 kg) e uma perda de peso grave (30,9%) em 3 meses. Avaliados esses aspectos, a conduta nutricional, foi a adequação da ingestão alimentar somada à prescrição de Terapia Nutricional Oral de característica hiperproteica e hipercalórica, fracionada em seis medidas ao dia. Além disso, foi entregue um plano alimentar adaptado para hepatopatias e hipertensão. E durante o acompanhamento, foi visto uma evolução clínica e nutricional, no qual o paciente apresentou-se em bom estado geral, sem queixas, apetite preservado e com uma alimentação equilibrada e saudável. Como conduta, foi mantida a prescrição da TNO com 6 medidas ao dia, assim como o plano alimentar.

CONCLUSÃO

Assim, a avaliação nutricional tem sido uma grande aliada no prognóstico de pacientes com tumores em estágios avançados, visto que indivíduos mal nutridos têm maior risco de desfechos clínicos adversos quando comparados aos bem-nutridos. Em suma, a terapia nutricional individualizada é indispensável, e tem um potencial atenuante no controle de sintomas, melhora na funcionalidade do organismo e qualidade de vida.

Palavras-chave: Colangiocarcinoma;Saúde;Avaliação Nutricional.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

transtorno de ansiedade associado à composição corporal em mulheres de uma comunidade de São Luís-MA

MARCUS VINICIUS DE SOUSA PEIXOTO FILHO; ANA RAQUEL BRUZACA PORTO; HELMA JANE FERREIRA VELOSO; KAMILA COELHO GONÇALVES; GEOWANNA DA SILVA SILVA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Transtornos de ansiedade são traços complexos influenciados por milhares de variantes genéticas que atuam em conjunto com fatores ambientais, com a prevalência na população feminina. Muitos transtornos psiquiátricos são acompanhados por distúrbios na regulação do apetite, comportamento alimentar e atividade física alterada, esses distúrbios podem alterar a composição corporal e resultar em sobrepeso ou baixo peso, essa desregulação de peso pode reduzir a qualidade de vida. Este estudo teve o objetivo de analisar os sintomas de ansiedade e composição corporal em mulheres que frequentavam um posto de saúde em uma comunidade de São Luís do Maranhão.

MÉTODOS

Estudo do tipo transversal, composto por 112 mulheres com idade igual ou superior a 18 anos. Para coleta dos dados foram utilizados formulários socioeconômicos, demográfico, saúde da mulher e saúde nutricional. Os sintomas de ansiedade foram avaliados de acordo com o questionário de escala de HAD. A avaliação nutricional foi composta por dados antropométricos e de composição corporal. A análise estatística inclui cálculo de prevalências, teste exato de Fisher e Kruskal-Wallis. A associação entre o desfecho e variáveis categóricas ocorreu por meio do teste Qui-quadrado de Pearson. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal do Maranhão sob o CAAE: 32860120.1.0000.5087.

RESULTADOS

De acordo com o IMC, 33,3% das mulheres apresentam sobrepeso, 49,52% apresentaram risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares e 63,81% apresentaram o mesmo risco pela relação cintura-quadril. 51,46% das mulheres apresentaram percentual de gordura corporal muito elevada. 12,5% apresentam uma possível depressão, 45% apresentam uma alta probabilidade de realizar ações bulímicas, 38,4% apresentaram um risco significativo para anorexia nervosa. 76,8% possuem probabilidade de desenvolver ou já possuir ansiedade, enquanto 16,9% apresentam uma possível presença do transtorno de ansiedade generalizado, 58,6% das mulheres se autodeterminaram ansiosas. Em relação aos hábitos alimentares, 52,3% apresentaram consumo saudável, 59,3% relataram não consumir alimentos ultraprocessados ao longo da semana, 65,1% da população apresentou consumo de alimentos ricos em açúcar em pelo menos 3 vezes na semana.

CONCLUSÃO

Não foi encontrada nenhuma associação significativa dos sintomas de TA com o elevado percentual de gordura das participantes. Apenas foi possível observar a elevada incidência de sintomas ansiosos nas mulheres e seus padrões físicos estavam acima da eutrofia. Visto o resultado de outras pesquisas, podemos considerar que os nossos resultados trazem à tona possibilidades de novas pesquisas serem feitas com maior trmpo de duração e maior interação com as participantes para obter resultados mais precisos.

Palavras-chave: transtorno de ansiedade;composição corporal;mulheres.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Transtorno do Espectro Autista e a microbiota intestinal: uma revisão narrativa das possíveis implicações neurocomportamentais e na sintomatologia gastrointestinal

YASMIN CARVALHO CHAGAS; GABRIELLE AGUIAR OLIVEIRA BUENO; MAYARA SANAY DA SILVA OLIVEIRA. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Transtorno do Espectro Autista (TEA) está frequentemente associado a mudanças tanto quantitativas quanto qualitativas na microbiota intestinal, fenômeno conhecido como disbiose. Essas alterações na composição microbiana podem impactar em sintomas gastrointestinais (como constipação intestinal, dores abdominais e outras) e neurocomportamentais (à exemplo estereotipias, ecolalias e outras). A relação entre disbiose e TEA tem sido investigada no eixo intestino-cérebro, evidenciando uma interconexão que influencia os sintomas do transtorno. Este estudo visa investigar as mudanças na microbiota intestinal e suas possíveis implicações nos sintomas gastrointestinais e neurocomportamentais no público pediátrico com TEA.

MÉTODOS

Realizamos uma revisão narrativa da literatura científica de maio a setembro de 2023, utilizando as plataformas PubMed, SCOPUS, Web of Science e EMBASE. Utilizamos os descritores *Autism Spectrum Disorder* AND *Dysbiosis* (em inglês e português). Incluímos estudos observacionais completos e gratuitos, publicados nos últimos dez anos (2014 a 2023), em inglês ou português brasileiro, com participantes pediátricos diagnosticados com TEA e foco em desfechos de sintomatologia gastrointestinal e neurocomportamental relacionados à disbiose. Realizamos uma análise descritiva da composição microbiana, da relações do eixo intestino-cérebro e das implicações nas sintomatologias gastrointestinal e neurocomportamental no TEA.

RESULTADOS

Foram estudados dez artigos. Oito estudo revelando alterações na composição fecal com predominância dos gêneros *Clostridium, Blautia, Roseburia, Bifidobacterium spp, Desulfovibrio, Streptococcus, Neisseria, Bacillus, Proteus, Coprococcus, Alistipes, Sutterella, Escherichia-Shigella, Subdoligranulum, Ruminococcus, Phyllobacterium, Akkermansia, Veillonella parvula*, e *Lactobacillus rhamnosus*. De outra parte, houve redução dos gêneros o gênero *Butyricimonas Butyrivibrio, Bilophila, Megamonas, Lachnoclostridium, Tyzzerella, Flavonifractor, Bifidobacterium* e *Prevotella.* Seis estudos indicaram constipação, diarreia e dor abdominal como manifestações prevalentes de disbiose. Três estudos sugerem que *Peptostreptococcaceae* e *Faecalibacterium* podem predizer déficit social, enquanto *Erysipelatoclostridium* e *Lachnochlostridium*

correlacionam-se com déficit no afeto social, e a abundância de *Tyzzerella* pode estar associada a comportamento estereotipado.

CONCLUSÃO

Os estudos revisados apontam que o desequilíbrio microbiano está ligado não só a sintomas gastrointestinais, como constipação e diarreia, mas também a uma correlação significativa com o aumento de sintomas neurocomportamentais no TEA. Assim, nossa revisão destaca a importância central da microbiota intestinal no desenvolvimento do TEA, sugerindo seu papel não apenas como marcador, mas também como possível alvo terapêutico.

Palavras-chave: Transtorno do Espectro Autista;Microbiota Intestinal;Gastroenteropatias;Estado Nutricional;Comportamento Estereotipado.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Triagem e avaliação do estado nutricional de pacientes submetidos a cirurgias colorretais eletivas em um hospital universitário

RAIANNE RODRIGUES LIMA[1]; TAMIRES BARRADAS CAVALCANTE[2]; RARIELLE RODRIGUES LIMA[3]; FERNANDA ARAUJO SANTOS SALDANHA[1]; RENATO AUGUSTO DA CRUZ PEREIRA[1]; SIMONE MAYANE MENDES DOS SANTOS[1]. 1. EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES (EBSERH) E HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO (HUUFMA), SÃO LUÍS - MA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO (UFMA), PINHEIRO - MA - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO (UFMA), SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A desnutrição hospitalar está associada a complicações e morbidade, ocasionando maior tempo de internação e, portanto, elevando custos com saúde, principalmente com relação a pacientes cirúrgicos, por ser um dos fatores pré-operatórios que favorecem a deiscência da anastomose. O risco nutricional é avaliado na triagem, com questionário contendo perguntas sobre o estado nutricional atual e gravidade da doença, ao passo que a avaliação nutricional utiliza métodos objetivos e subjetivos para a definição do estado nutricional. Em tratamentos cirúrgicos de doenças do cólon, reto e ânus, o estado nutricional prévio torna-se relevante, justificando a realização deste estudo. Os objetivos dessa pesquisa são verificar o risco nutricional de pacientes submetidos a cirurgias colorretais.

MÉTODOS

Estudo observacional transversal, com amostragem por conveniência, realizado com pacientes que se internaram nas enfermarias da Clínica Cirúrgica da Unidade Presidente Dutra do HUUFMA para realizar algum tipo de cirurgia coloproctológica no período de outubro de 2018 a janeiro de 2019.

Foram incluídos indivíduos com idade igual ou superior a 20 anos, ambos os sexos, com diagnóstico de doença colorretal e indicação cirúrgica eletiva. Não foram inclusas pessoas gestantes, lactantes, com dificuldade de locomoção, com incapacidade de entendimento e comunicação, com doença em fase terminal, infecção grave em ferida operatória e sepse.

A triagem nutricional foi realizada nas primeiras 24 horas da admissão dos usuários e classificada de acordo com a Nutritional Risk Screening (NRS-2002), onde <3 indica sem risco nutricional e ≥ 3 classifica-se em risco nutricional. Verificou-se o estado nutricional segundo a Avaliação Subjetiva Global (ASG), que foi realizada logo em seguida, e os pacientes foram classificados em A (bem nutrido), B (moderadamente ou suspeita de ser desnutrido) e C (gravemente desnutrido).

O presente estudo está inserido dentro de um projeto maior, intitulado “Estado nutricional de pacientes submetidos a cirurgias colorretais eletivas em um hospital universitário”, que foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do HUUFMA, sob o número do Certificado de Apresentação de Apreciação Ética: 94078218.4.0000.5086. Os dados foram analisados no software STATA versão 14.0 e para verificação da normalidade foi utilizado o teste de Shapiro Wilk.

RESULTADOS

Foram entrevistados 31 indivíduos, com idade média de 49,7 ± 18,3 anos e predominância do sexo feminino (51,6%). Segundo a NRS, 67,7% dos participantes apresentaram risco nutricional e pela ASG, 61,3% foram classificados como nutridos.

CONCLUSÃO

Houve prevalência de pacientes em risco nutricional, porém, a maioria estava sem desnutrição. Referindo-se a pacientes cirúrgicos, deve-se pensar que o bom estado nutricional prévio favorece resultados satisfatórios. Portanto, há necessidade da realização da triagem e avaliação nutricionais.

Palavras-chave: Avaliação nutricional;Estado nutricional;Cirurgia colorretal.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Uso da creatina no manejo da diabetes mellitus

MANOEL ALVES GRAMOZA VILARINHO; LUCAS RUAN SOARES DA SILVA; AMANDA CARVALHO AMARAL; MONALYSA ANDREZZA DOS SANTOS RIBEIRO; ALLANA CAVALCANTE FURTADO;; ANA JÚLIA FELIPE CARMELO AGUIAR. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS - UFT, PALMAS - TO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Diabetes Mellitus é uma doença caracterizada pela elevação e descompensação da glicemia de forma crônica, sendo considerada um problema de saúde pública global, a qual está associada a diversos distúrbios cardiometabólicos. Além disso, a terapia medicamentosa dessa patologia pode gerar efeitos colaterais incômodos que pioram a qualidade de vida desses indivíduos. Nesse sentido, utilizar estratégias que visam a melhora da glicemia e a redução de colaterais indesejados é de grande importância para reduzir os danos gerais advindos dessa patologia. Desse modo, a creatina, é um composto de aminoácidos que apresenta propriedades terapêuticas potenciais em uma ampla variedade de condições clínicas, dentre elas algumas disfunções metabólicas, incluindo resistência à insulina e DM2, podendo surgir como uma alternativa coadjuvante não farmacológica para o controle glicêmico, sem apresentar os possíveis efeitos colaterais incômodos gerado por medicamentos antidiabéticos. Com isso, o objetivo deste trabalho é verificar os efeitos benéficos do uso da creatina no manejo da diabetes mellitus.

MÉTODOS

Trata-se de uma revisão bibliográfica com busca em diferentes bases de dados, sendo elas MEDLINE/PubMed, Scopus, Embase e Science Direct, na língua inglesa, com a aplicação da chave de busca: creatine AND blood glucose AND diabetes mellitus NOT reviews. Entraram como critérios de inclusão artigos de pesquisa sendo eles ensaios clínicos, nos idiomas inglês, português e espanhol. Foram excluídos artigos que não abordavam o objetivo intencionado.

RESULTADOS

Os achados da pesquisa nos revelam que, com a suplementação da creatina verificou-se o aumento do conteúdo intramuscular de fosfocreatina, de modo que, dentro do período de intervenção, houve redução significativa nas concentrações de hemoglobina glicada e de glicemia, e apresentou um aumento superior no conteúdo de GLUT-4 da membrana e na proporção do conteúdo de GLUT-4 total da membrana. Observou-se também que a suplementação não apresentou melhora dos biomarcadores de inflamação e resistência à insulina em idosos. Outros trabalhos compararam o uso da creatina com medicamentos hipoglicemiantes, o qual ambos apresentaram efeitos semelhantes na redução dos níveis de glicose no curto prazo. E seu uso não apresentou efeitos deletérios na taxa de filtração

glomerular ou outras alterações na função renal em pacientes com diabetes mellitus tipo 2.

CONCLUSÃO

A suplementação de creatina usada como intervenção não farmacológica em pacientes com diabetes mellitus apresentou efeitos positivos frente a essa patologia, por meio da melhora do controle glicêmico, sem apresentar riscos e efeitos colaterais incômodos comumente no tratamento medicamentoso. Dessa forma, o uso da creatina no manejo do diabetes mellitus pode ser uma alternativa eficaz para o controle e as complicações geradas por essa doença.

Palavras-chave: Creatina;Diabete Mellitus;Glicemia;Controle glicêmico.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Uso de insulina pode afetar a qualidade muscular de pacientes com doença renal crônica

JÉSSICA FERREIRA MAYRINK IVO; MIGUEL GOMES PASSOS NETO; ANA TEREZA VAZ DE SOUZA FREITAS. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Resistência à insulina é uma condição comum a pacientes com doença renal crônica (DRC), seja ela precursora, pela diabetes, ou consequência metabólica à DRC, também é um dos fatores etiológicos para perda de massa e qualidade muscular, associada a acidose metabólica e inflamação. O controle glicêmico e a insulinoterapia em pacientes diabéticos sem DRC, promoveu aumento de massa muscular e velocidade de marcha no decorrer de um ano. Por isso a diabetes demanda especial atenção, no que tange a perda de massa muscular durante a progressão da DRC, sendo o uso da insulina passível de estar associado a melhores medidas de qualidade muscular (QM) dos pacientes. Este estudo visa, então, comparar a QM entre pacientes com DRC não dependentes de diálise que fazem e não fazem uso de insulina.

MÉTODOS

Estudo analítico transversal com pacientes com DRC não dependentes de Diálise recrutados no ambulatório de nefrologia do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás (HC-UFG; CAAE: 47217721.9.3001.5078). Os pacientes foram avaliados quanto à composição corporal derivada da bioimpedância multifrequencial e a massa muscular apendicular (MMA) calculada pela equação de Kyle. A força de preensão manual (FPM) foi obtida a partir da média de três avaliações repetidas em intervalos de um minuto e a velocidade de marcha (VM) foi o tempo (s) gasto para caminhar 4,6 metros (m). Os medicamentos de uso contínuo foram obtidos das prescrições médicas apresentadas durante a entrevista. O ultrassom escaneou o tríceps para obter-se área seccional total (AST) e ecointensidade (EI). Nas análises estatísticas foram utilizados os testes T de Student não pareado e Mann-Whitney. Foi adotado o nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Foram avaliados 38 pacientes, dos quais 50% possuíam DM. Dos pacientes com DM, 35% faziam uso de insulina, 47% de antidiabéticos orais e 10,53% faziam uso de ambos. Pacientes com uso de insulina apresentaram maior massa muscular (7.12 ±1.10) que os demais (5.57± 4.89, p=0,031). A ecointensidade muscular foi significativamente menor em pacientes com uso de insulina (*8*,68, IQR 7,8-15,99; 16,15, IQR 10,53-19,55) e antidiabéticos orais (16,32, IQR 8,87-19,47; 15,03, IQR 9,51-18,4) em

comparação aos demais ($p<0,05$). FPM e VM não apresentaram diferenças significativas entre aqueles que faziam ou não uso de insulina e/ou hipoglicemiantes orais.

CONCLUSÃO

Pacientes com uso de insulina demonstraram não só maior massa muscular como também melhor QM, apresentando menor EI e, portanto, menor infiltração de massa gorda e tecido conjuntivo muscular. Entretanto, o uso de insulina não pareceu influenciar a funcionalidade muscular (FPM e VM). Paciente sob uso de hipoglicemiantes apenas apresentou melhor EI, desta forma, acredita-se que os mesmos influenciam para menor deterioração da qualidade muscular, não interferindo necessariamente na quantidade e função muscular.

Palavras-chave: Doença Renal crônica;Imagem de ultrassom;Insulina;Músculo.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Uso de redes sociais virtuais e sua associação com insatisfação corporal e autoestima em adultos brasileiros

DÉBORA VIÇOSA CARDOSO; CAROLINA GUERINI DE SOUZA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As redes sociais virtuais estão cada vez mais presentes no cotidiano das pessoas e o consumo de seus diversos conteúdos podem influenciar a forma como o indivíduo se relaciona com seu corpo e sua autoestima. O número de redes acessadas e a quantidade de tempo navegando nestas podem ser fatores relacionados à insatisfação corporal. Por isso, o objetivo deste estudo foi identificar as redes sociais mais acessadas por indivíduos adultos e testar a associação entre tempo de uso diário e frequência semanal de acesso com insatisfação corporal e autoestima dos usuários.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal com homens e mulheres de 18 a 60 anos, de diversos locais do Brasil, que utilizam redes sociais virtuais. Foram aplicados o Body Shape Questionnaire (BSQ) para avaliar insatisfação corporal e a Escala de Autoestima de Rosenberg para a autoestima, além de ter coletados dados sobre tempo e frequência de uso das redes, durante os anos de 2022 e 2023, via Google Forms. O software SPSS versão 21 foi utilizado para análise estatística descritiva e teste Qui-quadrado de Pearson. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital de Clínicas de Porto Alegre sob o número 2021-0258 (CAAE: 47706221.8.0000.5327).

RESULTADOS

Foram avaliados 219 participantes (65,8% mulheres) com média de 30±10 anos de idade e IMC (índice de massa corporal) de 24,7±5,1 kg/m² . As redes sociais virtuais mais utilizadas foram o YouTube (94,5%), Instagram (92,7%) e Facebook (54,3%). Em relação à insatisfação com a imagem corporal, 41,5% da amostra apresentou algum grau de insatisfação corporal e apenas 10% apresentou autoestima baixa. Associando estes dados com uso das redes, 35,5% das pessoas que utilizavam Instagram até 2x/sem tinham algum grau de insatisfação corporal, enquanto 23,3% que faziam uso entre 3-5 x/sem e 46,2% dos participantes que faziam uso diário apresentavam insatisfação corporal (p=0,05). Os resultados de insatisfação corporal com tempo de acesso do Facebook e YouTube e de frequência não apresentaram associação significativa entre os dados. Em relação à autoestima não foram encontradas associações significativas com as redes sociais, em relação à frequência e tempo de acesso.

CONCLUSÃO

Facebook, Instagram e YouTube foram as redes mais utilizadas na amostra amostra avaliada. A frequência semanal de uso das redes esteve associada com a insatisfação corporal apenas com utilização do Instagram, havendo maior percentual de participantes insatisfeitos com o corpo dentre os que faziam a utilização diária da rede. Não foram observadas associações entre o tempo e frequência de acesso às redes sociais virtuais e autoestima.

Palavras-chave: redes sociais;insatisfação corporal;autoestima.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Uso preventivo de Endoberg® (Citrus bergamia) melhora estresse oxidativo renal em ratos submetidos ao efeito agudo do quimioterápico doxorrubicina

FELIPE BERRETTA; MARIA EDUARDA FABRÍCIO AGOSTINO; MARINA DE PAULA SALOMÉ DOS SANTOS; THIAGO LUIZ NOVAGA PALACIO; JULIANA SILVA SIQUEIRA; CAMILA RENATA CORREIA CAMACHO. UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA (UNESP), BOTUCATU - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A doxorrubicina (Dox) é um quimioterápico, muito eficaz, utilizado no tratamento de vários tipos de cânceres. Em contrapartida, esse medicamento apresenta efeito colateral em diversos órgãos dentre eles os rins. Um dos principais mecanismos de toxicidade desse medicamento, é o estresse oxidativo (EO); condição associada à ocorrência de eventos patológicos, como apoptose, fibrose e inflamação. Dessa forma, na busca de reduzir o EO desencadeado pela Dox, intervenções com compostos bioativos que possuem propriedades antioxidantes têm sido avaliadas. A bergamota (*Citrus bergamia)* é um fruto que apresenta atividade antioxidante frente a complicações metabólicas. Uma abordagem promissora para reduzir os efeitos tóxicos da Dox foi o desenvolvimento de um produto utilizando o bagaço e o sumo da bergamota, denominado Endoberg®, que ficam disponíveis após a extração da casca para produção de óleo essencial, e com composição alta em flavonoides e ação antioxidante *in vitro*. Dito isso, o objetivo do trabalho foi avaliar o efeito preventivo de Endoberg® sobre o estresse oxidativo nos rins de ratos submetidos à ação aguda de doxorrubicina.

MÉTODOS

O protocolo experimental foi aprovado pela comissão de ética no uso de animais (CEUA, 1429/2023). Ratos Wistar machos (n=32) foram distribuídos aleatoriamente em dois grupos: Controle (C, n=16) e o grupo Endoberg® (E, n=16), recebendo, via gavagem, água potável e Endoberg® na concentração de 125mg/Kg, respectivamente. Após sete dias, os grupos foram redistribuídos para que os animais dos grupos C e E passassem a receber, além da gavagem, injeção intraperitoneal com PBS (C, n=08 e E, n=08) ou injeção intraperitoneal de 4mg/Kg de DOX (Cloridrato de Doxorrubicina, Rubidox, DOX, n=08 e DOX+E, n=08). Os animais foram anestesiados e eutanasiados após 48 horas das injeções para coleta dos rins. Foram avaliados os níveis renais de malondialdeído (MDA), Carbonilação de proteínas (CBO) e de produtos avançados de oxidação proteica (AOPP). Os dados foram comparados por ANOVA de duas vias com teste *post-hoc* de Tukey e apresentados em média±desvio padrão ou através do teste Kruskal-Wallis com teste *post-hoc* de Dunn e apresentados em mediana e semiamplitude interquartílica. Valores de $p<0,05$ foram considerados estatisticamente significantes.

RESULTADOS

O tratamento agudo com Dox aumentou os níveis de MDA (C: 151,3(163,1-133,1) vs DOX: 226,7(253,6-182,3); p<0.001), CBO (C: 5,9±0,9 vs Dox: 8,1±1,6; p<0.001) e AOPP (C: 12,6(14,5-11,0) vs DOX: 17,3(18,9-14,7); p=0.001). Entretanto, os animais submetidos à prevenção com Endoberg® apresentaram níveis reduzidos dos marcados pró oxidantes MDA (DOX: 226,7(253,6-182,3) vs E: 164,9(185,5-147,6); p<0.001), CBO (DOX: 8,1±1,6 vs E: 6,8±1,3; p=0.032) e AOPP (DOX: 17,3(18,9-14,7) vs E: 14.3(16,9-13,2); p=0.031) em relação ao grupo Dox.

CONCLUSÃO

A prevenção com Endoberg® foi capaz de reduzir o estresse oxidativo nos rins de ratos submetidos à ação aguda de doxorrubicina.

Palavras-chave: Antioxidante;Fitoquímico;Quimioterápico.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Utilização do perímetro do pescoço na avaliação do risco de doenças cardiovasculares

IKSON RAUAN DOS SANTOS[1]; KEVIA MARIA DUARTE[2]; KARINE CAVALCANTI MAURÍCIO DE SENA EVANGELISTA[2]; SEVERINA CARLA VIEIRA CUNHA LIMA[2]; DIRCE MARIA MARCHIONI[3]; BRUNA ZAVARIZE REIS[2]. 1. PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, NATAL - RN - BRASIL; 2. DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, NATAL - RN - BRASIL; 3. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As Doenças Cardiovasculares (DCV) são caracterizadas como alterações sistêmicas, de etiologia multifatorial e constituem um grave problema de saúde pública. Nesse contexto, é crucial a estratificação do risco cardiovascular da população, sendo a avaliação dos parâmetros clínicos e antropométricos considerada uma medida eficaz para o controle e prevenção destas doenças. Nessa perspectiva, o perímetro do pescoço tem sido uma medida antropométrica, associado com o risco de diabetes *mellitus* e alterações lipídicas e, somados ao excesso de peso, hipertensão arterial e adiposidade visceral, aumentam significativamente o risco para um evento cardíaco. Logo, o objetivo deste trabalho foi avaliar a associação do perímetro do pescoço com o risco cardiovascular em adultos e idosos da cidade de Natal-RN.

MÉTODOS

Este estudo é um recorte transversal do projeto "*Brazilian Usual Consumption Assessment"* (BRAZUCA) Natal/RN, aprovado pelo comitê de ética e pesquisa (CAAE 60777522.0.0000.5292). Foi avaliado o perímetro do pescoço, perímetro da cintura e Índice de Massa Corporal (IMC). Em seguida, foi mensurada a Pressão Arterial Sistólica (PAS) e Diastólica (PAD), e calculado o risco cardiovascular pelo Escore de Risco Global (ERG) de Framingham. Os dados foram analisados no programa JAMOVI (versão 2.4.11). O teste Kolmogorov-Smirnov foi utilizado para avaliar a normalidade dos dados e o teste de Spearman para analisar a correlação entre as variáveis. Foi adotado como nível de significância um valor de $p < 0,05$.

RESULTADOS

Foi avaliado um total de 69 indivíduos, predominantemente do sexo feminino (61%) com idade média de 60 anos. Os valores médios de IMC (28,15 ± 5,34 kg/m²), perímetro da cintura (94,30 ± 13,08 cm) e perímetro do pescoço (36,2 ± 5,70 cm) estavam além do recomendado pela literatura. A média do ERG indicou risco intermediário e alto para

DCV, em homens e mulheres, respectivamente. Observou-se diferença significativa entre as variáveis e uma correlação positiva do perímetro do pescoço com a cintura (rho = 0,640; p < 0,001), com o IMC (rho = 0,498; p < 0,001), com a PAS (rho = 0,310; p = 0,010), PAD (rho = 0,334; p = 0,005) e ERG (rho = 0,413; p = 0,001).

CONCLUSÃO

O perímetro do pescoço apresentou correlação positiva com o perímetro da cintura, pressão arterial e escore de Framingham, parâmetros importantes na predição do risco para DCV. Portanto, a avaliação do perímetro do pescoço pode ser coadjuvante na estratificação de risco para doenças cardiometabólicas por ser um método disponível, de fácil aferição e baixo custo a ser implementado na prática clínica dos profissionais da saúde.

Palavras-chave: Doenças cardiovasculares;Fatores de risco cardiovascular;Avaliação antropométrica.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

Validação de equação de predição da massa livre de gordura desenvolvida para impedância bioelétrica em uma amostra de idosos residentes em Niterói, Rio de Janeiro

VIVIAN WAHRLICH[1]; LUCAS NIDECK DA SILVA[1]; PATRICK ALESSANDRO RODRIGUES TORRES[1]; THALYTA DOS ANJOS SANTOS[1]; LUIZ ANTONIO DOS ANJOS[2]; AMINA CHAIN COSTA[2]. 1. UNIVESIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Com o envelhecimento ocorrem várias alterações na composição corporal (CC), como a diminuição da massa livre de gordura (MLG) e o aumento da gordura corporal total, que podem ocorrer sem necessariamente haver modificação da massa corporal (MC). Nesse cenário, é essencial determinar a CC. Uma alternativa para estimar a MLG seria o uso de equações de predição desenvolvidas para equipamentos de impedância bioelétrica (IB). No entanto, é necessária a validação dessas equações para que o uso seja recomendado. Desta forma, o presente estudo validou uma equação de predição da MLG, desenvolvida a partir da resistência (R), reatância (Xc), MC e estatura (E) em brasileiros saudáveis de uma cidade do sul do país, numa amostra de idosos residentes em Niterói, Rio de Janeiro.

MÉTODOS

A amostra incluiu 72 participantes (53 mulheres) entre 60 e 89 anos (CAAE:79953217.4.0000.5243). As variáveis de R e Xc foram obtidas por um equipamento de IB tetrapolar de múltipla frequência (Xitron, model 4200). Antes de iniciar as medições com a IB foi solicitado que o participante esvaziasse a bexiga e removesse todos os objetos de metal que estivesse portando e foram realizadas as medidas de MC (kg) e E (cm). Para a medição com a IB, o participante ficou deitado em decúbito dorsal com os braços e pernas levemente afastados do corpo. Os eletrodos emissores foram colocados na mão e pé direitos. A MLG (kg) foi determinada por absorciometria de raio-X de dupla energia (DXA; Lunar iDXA system GE Health Care) e estimada pela equação de predição (EQ) proposta por Gonzales et al. para homens MLG = -145,7735 - [0,0947 * R] + [0,2014 * Xc)] + [0,6995 * E] + [1159,3860 / √MC] e para mulheres MLG = -118.1866 - [0.0556 * R)] + [0.1378 * Xc] + [847.0996 / √MC] + [0.6153 * E]. A média de MLG obtida por EQ foi comparada à medida por DXA usando-se o intervalo de confiança (95%). A concordância foi avaliada pelo gráfico de Bland & Altman.

RESULTADOS

A média de idade ±desvio-padrão foi de 69,0 ±6,5 anos considerando toda a amostra. Os valores médios de MC e E foram de 67,1 ±13,7 kg e 158,3 ±7,5cm, respectivamente, resultando em um índice de massa corporal médio de 26,7 ± 4,8 kg/m^2. Não houve

diferença estatística da média de MLG obtida pela EQ (41,4 ± 8,1 kg) e pela DXA (41,4 ± 8,4 kg). A concordância de MLG entre DXA e EQ apresentou viés médio de 0,0 kg e intervalo de concordância de -5,5 a 5,5 kg.

CONCLUSÃO

A estimativa da MLG pela EQ apresentou uma boa concordância com o método de referência para esse grupo de idosos.

Financiamento: CNPq processo 431910/2016-2

Palavras-chave: Envelhecimento;Composição Corporal;Sarcopenia.

C) NUTRIÇÃO CLÍNICA

"Você acaba querendo ter o corpo que ela tem": repercussões de perfis fitness na (re) construção dos ideais corporais femininos e na satisfação com a autoimagem corporal.

ANA FLÁVIA DE SOUSA SILVA[1]; CAMILA CREMONEZI JAPUR[1]; FERNANDA RODRIGUES DE OLIVEIRA PENAFORTE[2]. 1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP), RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO (UFTM)), UBERABA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A disseminação do padrão corporal ideal pelas redes sociais é uma forte característica dos perfis *fitness* vinculados ao *Instagram;* e a exposição a estes perfis tem o potencial de gerar prejuízos na relação com a autoimagem corporal. Nesse contexto, e considerando o atual cenário de expressivo crescimento do alcance das redes sociais, é importante ampliarmos a compreensão acerca dessa temática. Portanto, o objetivo deste estudo foi compreender as repercussões de perfis *fitness* do *Instagram* na percepção e satisfação com a autoimagem corporal de mulheres adultas.

MÉTODO

Trata-se de um estudo de caráter exploratório, descritivo e amparado na abordagem qualitativa. Participaram 15 estudantes de graduação de uma universidade púbica do interior de Minas Gerais, maiores de 18 anos, com acesso regular ao *Instagram* e seguidoras de pelo menos 1 perfil *fitness* nessa rede social. Foram excluídas estudantes dos cursos de Nutrição e Educação Física, pelo risco de vieses inerentes a formação. Foi aplicado um roteiro de entrevista semiestruturada, face a face e individualmente, contemplando perguntas que exploraram sobre as repercussões da exposição ao conteúdo de perfis *fitness* na (re)construção de ideais corporais femininos, e também na percepção e satisfação com a autoimagem corporal. Todas as entrevistas foram audiogravadas e transcritas na íntegra e literalmente, compondo o *corpus* analítico do presente estudo. Os dados foram analisados por meio da análise do conteúdo de Laurence Bardin (2011), utilizando a técnica da análise temática, que compreende as seguintes etapas: pré-análise; exploração do material; tratamento dos dados obtidos e interpretação. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos da instituição sob o parecer nº. 2.288.882.

RESULTADOS

Inicialmente foram identificadas oito categorias por meio da análise das narrativas. Os temas mais recorrentes entre essas categorias foram reorganizados em três eixos temáticos finais: (1) (novas) idealizações do corpo feminino, que aponta para as (re)

construções do ideal de corpo feminino moldadas por estes perfis, traduzido por um corpo bem tonificado e torneado, com barriga livre de gordura, seios volumosos, músculos nas pernas e coxas aparentes e, ao mesmo tempo, delicados e femininos, para não ficarem ‘masculinizados’; (2) repercussões na autoimagem e satisfação corporal; e (3) motivações envolvidas no seguimento de perfis *fitness*.

CONCLUSÃO

Perfis *fitness* do *Instagram* ancoram a (re)construção dos ideais corporais femininos, consolidando ideais cada vez mais estritos, excludentes e opressores. Ainda, a exposição a estes perfis afeta negativamente a percepção e satisfação com a autoimagem corporal.

Palavras-chave: Mídia social;Instagram;Autoimagem;Estudo qualitativo.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

A influência de uma alimentação vegetariana no ganho de massa muscular

RICKEN JOHN PURESA DE OLIVEIRA; SAMIRA CINDI MESQUITA NUNES; ADLYA DE SOUSA MELO; DANIEL VICTOR PINHEIRO SILVA; ALÓDIA BRASIL. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ (UFPA), BELÉM, PARÁ - BRASIL, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação a base de plantas tem se popularizado com o crescente interesse da população na busca por estilo de vida consciente e mais saudável, seja pela adoção de uma das vertentes do vegetarianismo em que ainda se consome algum alimento de origem animal, seja pela aplicação do veganismo que implica em um estilo de vida sem qualquer alimento de origem animal. As pessoas adeptas desse estilo de vida conseguem adquirir todos os macro e micronutrientes necessários para o funcionamento adequado do organismo, por meio da combinação dos grupos de alimentos entre si e suplementação. O crescente número de adeptos ao vegetarianismo trouxe à tona a discussão sobre o ganho de massa muscular em praticantes de exercício físico. Desta forma, o presente trabalho tem como objetivo realizar um levantamento bibliográfico acerca do ganho de massa magra em indivíduos ovolactovegetarianos.

MÉTODO

Revisão narrativa de literatura, que teve como material bibliográfico livros teóricos, artigos científicos, entre outros que dispõem sobre o ganho de massa muscular em indivíduos adeptos à alimentação ovolactovegetariana. O levantamento foi feito a partir de publicações do ano de 2008 até 2023. A busca foi feita nos bancos de dados SciELO (Scientific Electronic Library of Medicine) e PubMed (US National Library of Medicine) nos idiomas inglês e português. Os descritores utilizados foram: (“muscle mass gain” OR “muscular hypertrophy”) and (“vegetarian diet” OR “ovolactovegetarian diet ” OR “vegetarian” OR “aminocids” OR “history of vegetarianism”) e seus correspondentes em português.

RESULTADOS

Os resultados demonstraram que a qualidade global em uma dieta a base de plantas seria o mais importante para o ganho de massa magra, associada a suplementação de creatina e o consumo otimizado de proteínas vegetais que garantam uma constância no perfil de aminoácidos. Estudos demonstraram que a suplementação isolada de aminoácidos essenciais de cadeia ramificada não são eficazes, sendo condutas efetivas, a ingestão de alimentos fortificados com aminoácidos livres, leites vegetais protéicos, um maior consumo de proteínas vegetais e a mistura variada de fontes. Diversas organizações de alimentação e nutrição apoiam e estimulam a adoção de dietas vegetarianas, entretanto, quando não balanceadas, tendem a baixa ingestão de alguns nutrientes, como vitamina

B12 e ferro além da/ devido a baixa biodisponibilidade de leucina e creatina, algo que pode ser contornado com a suplementação. Logo é possível o ganho de massa magra com a alimentação vegetariana balanceada e suplementação quando necessário.

CONCLUSÃO

Sendo assim, o estudo mostrou que as pessoas adeptas a uma alimentação vegetariana e que praticam exercício físico e fazem suplementação de creatina, conseguem ganhar massa magra da mesma forma que pessoas com alimentação onívora. No entanto, são necessários mais estudos acerca do tema por ser uma temática recente no meio acadêmico.

Palavras-chave: Dieta vegetariana;Hipertrofia muscular;Dieta a base de plantas.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

A influência do exercício físico sobre o apetite em adultos com excesso de peso: uma revisão integrativa

ALVARO DO NASCIMENTO BARRETO; MARIA CAROLINA CAVALCANTI DE LIMA; REBECCA PEIXOTO PAES SILVA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A prevalência do excesso de peso (EP) na população adulta mundial é um preocupante problema de saúde pública, visto a sua relação com o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. A ingestão alimentar excessiva crônica e a prática reduzida de exercício físico (EF), estão entre fatores comportamentais associados com o desenvolvimento do EP. O EF auxilia no balanço energético negativo e a manutenção do peso, assim como promove adaptações neuroendócrinas que impactam tanto na composição corporal, quanto na ingestão energética, através de interações na regulação do apetite. Contudo, os mecanismos fisiológicos do EF que atuam no controle do apetite ainda necessitam serem compreendidos. O objetivo deste trabalho foi, por meio de uma revisão integrativa da literatura, avaliar a influência do EF sobre o apetite em adultos com EP.

METODOLOGIA

Revisão integrativa da literatura, na qual os trabalhos foram pesquisados na base de dados Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), utilizando-se os descritores controlados obtidos nos Descritores em Ciência da Saúde da BVS, na língua inglesa: adult, appetite, obesity, overweight e exercise. Os critérios de inclusão foram artigos originais; do tipo experimental; realizados com humanos; disponíveis na íntegra; na língua inglesa e portuguesa; publicados nos últimos 5 anos e que analisassem a influência unicamente do EF sobre aspectos do apetite de indivíduos adultos com sobrepeso e/ou obesidade sem comorbidades associadas ou condições que possam alterar os parâmetros de apetite ou estresse. Entraram nos critérios de exclusão todos os trabalhos repetidos e que não se enquadravam nos critérios de inclusão.

RESULTADOS

Foram encontrados 150 estudos. Após a leitura dos títulos e resumos, foram excluídos 139 trabalhos, resultando em 5 ensaios randomizados cruzados e 6 ensaios randomizados controlados inclusos. Ao todo, os trabalhos avaliaram uma amostra de 627 participantes, 375 do sexo feminino. A duração dos protocolos experimentais variou de 12 semanas a 6 meses. Dentre os estudos incluídos, 1 utilizou um protocolo experimental misto, composto por exercício resistido e exercício aeróbico (EA) contínuo em uma mesma sessão; 9 estudos utilizaram EA contínuo e 4 utilizaram exercício intervalado de alta intensidade; 8 trabalhos avaliaram o consumo alimentar; 8

realizaram análises sanguíneas relacionadas com o apetite e 7 artigos avaliaram a percepção de apetite.

CONCLUSÃO

Foi possível observar uma relação inversa entre a intensidade do EF e a diminuição da percepção subjetiva de apetite pós-exercício. Tal relação pode ser resultado do aumento de lactato concomitante à prática do EF intenso. Contudo, não houve uma alteração estatística na ingestão calórica, porém, ao adicionar o gasto calórico promovido pelo exercício, este pôde favorecer a manutenção de um balanço energético negativo. Tais resultados, reforçam a importância do EF, particularmente o de alta intensidade, para a regulação do apetite de indivíduos com EP

Palavras-chave: Treinamento físico;Obesidade;Sobrepeso;Regulação do apetite.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

A suplementação com probióticos melhora a qualidade do sono após corrida de maratona

VALDIR DE AQUINO LEMOS[1]; ANDRESSA ROEHRIG VOLPE FIX[1]; BEATRIZ RUGILA SALVALÁGIO[1]; EDGAR TAVARES DA SILVA[1]; GEOVANA SILVA FOGAÇA LEITE[2]; RONALDO VAGNER THOMATIELI DOS SANTOS[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ARIZONA, TUCSON - ESTADOS UNIDOS DA AMERICA.

INTRODUÇÃO

O sono é um processo importante para a saúde física e mental. O exercício físico moderado melhora a qualidade do sono, enquanto que o exercício extenuante (como a corrida de maratona) pode piorá-lo. O exercício físico reflete na diversidade e função da microbiota intestinal, uma comunidade de microorganismos cruciais para funções metabólicas que, por sua vez, sofre influência positiva da suplementação com probióticos. Assim, o eixo intestino-cérebro pode estar relacionado com a manutenção da saúde e com a regulação do sono. O objetivo deste estudo foi avaliar o efeito da suplementação com probióticos sobre a qualidade do sono vinte e quatro horas após a corrida de maratona.

MÉTODOS

O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIFESP/Hospital São Paulo nº 2.880.287. Trata-se de um estudo clínico randomizado duplo-cego com vinte e sete corredores de maratona do sexo masculino, distribuídos aleatoriamente para o grupo probióticos (GPR n = 14) ou grupo placebo (GPL n = 13). O GPR consumiu, um sachê contendo *Lactobacillus acidophilus* e *Bifidobacterium lactis* (10×10^9 UFC + maltodextrina 5g/dia) durante 30 dias antes da prova de maratona e o GPL recebeu um sachê com maltodextrina (5g/dia). A avaliação do sono foi realizada por meio do Índice de Qualidade do Sono de Pittsburgh antes do início da suplementação e vinte e quatro horas após a corrida de maratona. Os dados foram analisados no programa Statistic 13.3®, descritos como média ± desvio padrão. O teste estatístico utilizado foi ANOVA two-way de medidas repetidas seguida do teste post hoc de Tukey com nível de significância de $p \leq 0,05$.

RESULTADOS

O GPR demonstrou diminuição significativa nos escores de latência do sono (minutos) (15,21 ± 5,83 versus 103,84 ± 24,89, p= 0,01); aumento nos escores de tempo total de sono (minutos) (485,00 ± 25,89 versus 383,31 ± 96,86, p= 0,01); aumento nos escores de eficiência do sono (%) (97,8 ± 0,36 versus 59,6 ± 6,27 p= 0,04) e diminuição no escore global de sono (16,38 ± 2,14 versus 1,14 ± 0,36, p= 0,03) em comparação ao GPL, vinte e quatro horas após a maratona.

CONCLUSÃO

A suplementação com *Lactobacillus acidophilus* e *Bifidobacterium lactis* melhora a qualidade do sono vinte e quatro horas após a corrida de maratona. Assim, sugere-se que esta suplementação pode ser uma estratégia para minimizar prejuízos causados no sono de praticantes de exercício extenuante.

Órgão de fomento: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP) nº 2021/12660-1.

Palavras-chave: Microbiota intestinal;Corrida de maratona;Probióticos;Hábito de dormir;Suplementação Nutricional.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Atitudes alimentares desordenadas e transtornos alimentares em atletas adolescentes de voleibol feminino: uma revisão de literatura

LEANDRO RODRIGUES DA CUNHA; BERNARDO ROMÃO DE LIMA; LUANNA GOMES CUNHA; STHEFANY EDUARDA RODRIGUES MIRANDA. INSTITUTO DE ENSINO SUPERIOR DE BRASÍLIA (IESB), BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A adolescência caracteriza-se como um período de conturbado desenvolvimento biopsicossocial, de alterações relacionadas com a percepção de autoimagem, com maior destaque em adolescentes do sexo feminino. Nesse sentido, no caso das atletas de voleibol, destaca-se a soma de cobranças por parte do esporte e da sociedade em mulheres para que estas alcancem forma física e desempenho esportivo considerados adequados, contudo, muitas vezes inatingíveis. Assim, é comum o desenvolvimento de atitudes alimentares desordenadas associadas à transtornos alimentares, que se apresentam como alternativa rápida para o alcance da forma física desejada e melhora da autoimagem. O objetivo do trabalho foi sistematizar o conhecimento acerca da temática proposta por meio de revisão de literatura.

MÉTODOS

Foi realizada revisão bibliográfica através de trabalhos disponíveis bases de dados *Pubmed*; Scielo; LILACS, BVS, *Scholar Google*Ò e CABI. Foram estipulados como critérios de inclusão estudos experimentais que avaliassem a incidência de atitudes alimentares desordenadas ou transtornos alimentares em adolescentes (Entre 10 e 19 anos) atletas de voleibol. Excluiu-se trabalhos publicados em conferências (resumos e resumos expandidos) e revisões. Não foi estipulado limite de tempo quanto às publicações. Os descritores utilizados foram baseados na temática central do trabalho utilizados em português e inglês, de forma isolada e combinada dependendo das bases utilizadas.

RESULTADOS

Foram utilizados 12 artigos para desenvolvimento da revisão. De forma geral, os instrumentos *Eating Attitudes Test* (EAT-26) e *Body Shape Questionnaire* (BSQ) foram os mais utilizados nos trabalhos incluídos, nas proporções de 90% e 85% respectivamente. O instrumento *Bulimic Investigatory Test Edinburgh* (BITE) foi utilizado em apenas um dos estudos. Como resultado principal, verificou-se que a presença de ambas atitudes alimentares desordenadas e transtornos alimentares esteve presente em menor frequência em atletas de voleibol quando comparados a não-atletas. No grupo de atletas verificou-se relação proporcional entre o IMC e o aumento de comorbidades relacionadas à alimentação, com atletas com índice de massa corporal correspondente a sobrepeso e obesidade apresentando maiores escores em relação à

atletas eutróficas. No caso de comportamentos bulímicos, a mesma tendência foi observada, com atletas com obesidade apresentando as maiores pontuações no instrumento.

CONCLUSÃO

O presente trabalho evidenciou que atitudes alimentares desordenadas e transtornos alimentares estão presentes em menor frequência em atletas de voleibol do sexo feminino quando comparado com não-atletas da mesma faixa etária. Contudo, dentro do grupo de atletas verificou-se maior proporção de comportamentos alimentares inadequados nas atletas com sobrepeso e obesidade, destacando assim a necessidade de maior atenção a esse grupo, nessa faixa etária em específico.

Palavras-chave: Transtorno alimentar;Adolescentes;Voleibol.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Avaliação da composição corporal e do risco cardiovascular de jogadores de futebol universitário.

AYRON AUGUSTO CARMO DA SILVA; SARAH COSTA RABELO; RYANN GABRYELL DA NATIVIDADE RIBEIRO; ELAYNNY LAYLA CASTRO DE OLIVEIRA; MARIA TEREZA SILVA DE MEDEIROS; MARCOS ROBERTO CAMPOS DE MACEDO. FACULDADE SANTA TERESINHA - CEST, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Maus hábitos, como dieta inadequada, sedentarismo, estresse e tabagismo, contribuem para o aumento das doenças crônicas. Nesse cenário, o exercício físico tem sido associado a um papel fundamental no combate à obesidade e à hipertensão, além de parecer eficaz em retardar o envelhecimento e reduzir o risco de várias doenças relacionadas. No entanto, é crucial notar que, mesmo com todos os benefícios associados à prática de exercícios em geral, em pessoas sem sintomas, há um aumento no risco de morte súbita durante e logo após a atividade física. Desse modo, este presente estudo teve como objetivo avaliar a composição corporal e o risco cardiovascular de jogadores de futebol universitário.

MÉTODOS

O estudo foi aprovado em Comitê de Ética em pesquisa da Universidade Federal do Maranhão/UFMA sob o número de parecer 3.435.435. O estudo foi realizado com 30 jogadores amadores de futebol universitário do sexo masculino com idade entre 18 e 30 anos. Os atletas foram submetidos a mensuração de massa corporal e estatura para obtenção do índice de massa corporal, circunferências da cintura e quadril para obtenção da relação cintura-quadril, e posteriormente os dados citados foram utilizados para calcular o índice de conicidade.

RESULTADOS

Em relação ao índice de massa corpórea, 63,3% (n=19) da amostra encontra-se com eutrofia, 30% (n=9) encontra-se com sobrepeso, e 6,7% (n=2) encontra-se com obesidade grau 1. No que diz respeito à classificação dos jogadores em relação ao risco cardiovascular, com base na circunferência da cintura, observou-se que 93,33% (n=28) da amostra não apresentam risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares, enquanto apenas 6,66% (n=2) apresentam risco. Quanto aos valores encontrados na relação cintura-quadril, 100% (n=30) da amostra não apresenta risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. No entanto, em relação à classificação de doenças cardiovasculares com base no índice de conicidade, verificou-se que 100% (n=30) da amostra encontra-se com risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares.

CONCLUSÃO

Os resultados deste estudo revelaram que os jogadores de futebol universitário estão sujeitos a um considerável risco de problemas cardiovasculares com base no índice de conicidade, em comparação aos resultados obtidos ao avaliar a circunferência da cintura, a relação cintura-quadril e o índice de massa corporal. Diante disso, ressalta-se a importância do acompanhamento nutricional individualizado e periodizado associado ao trabalho multidisciplinar para proporcionar aos atletas o alcance de parâmetros de composição corporal satisfatórios.

Palavras-chave: Antropometria ;Composição corporal;Vigilância alimentar e nutricional;Fatores de risco de doenças cardíacas;Futebol.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Avaliação do estado de hidratação em corredores de trilha

RYANN GABRYELL DA NATIVIDADE RIBEIRO; ERICKA ELYTA NUNES DE OLIVEIRA CHAI; JOENNY DINIZ DE SOUSA OLIVEIRA; JHENNYFFER SEREJO RAMOS; MARIA TEREZA SILVA DE MEDEIROS; MARCOS ROBERTO CAMPOS DE MACEDO. FACULDADE SANTA TEREZINHA - CEST, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Sabe-se que a corrida é uma atividade física intensa, que vem crescendo durante a passagem dos tempos. No entanto, algumas medidas protetivas precisam ser tomadas para garantir a melhor saúde dos corredores, como a hidratação, por exemplo. Uma vez que há uma perda significativa de líquidos no decorrer dessa prática esportiva, podendo levar a uma queda de rendimento, fadiga precoce, câimbras, como também problemas de saúde mais graves. Diante disso, o presente estudo teve como objetivo avaliar o estado de hidratação em corredores de trilha.

MÉTODOS

O estudo foi aprovado em Comitê de Ética em pesquisa da Universidade Federal do Maranhão/UFMA sob o número de parecer 3.716.752 e foi realizado com 13 atletas amadores de corrida de trilha do sexo masculino. Os atletas foram submetidos a testes para avaliar o estado de hidratação, antes e depois de um treino de corrida de trilha. Foi coletada a massa corporal e amostras de urina para determinação do estado de hidratação. As amostras de urina foram coletadas pelos próprios atletas, antes e após o treino de corrida de trilha, em recipientes transparentes devidamente codificados, para determinação do índice de coloração e da gravidade específica da urina. Foram registrados o volume e o tipo de líquido ingeridos através de personalizadas e com auxílio de uma proveta.

RESULTADOS

O grupo apresentou uma perda média de peso de 1,30±0,7% após o término do treino, com diferença estatística entre o momento pré e pós ($p<0,0001$). A média do consumo de líquidos foi de 969,5±485,6 ml e a taxa de sudorese apresentou média de 1,2±0,5 L/h. Antes da corrida, os participantes apresentaram uma média inicial de gravidade específica da urina de 1033,2±4,9 e ao final 1039,1±6,1, com diferença estatística ($p=0,0051$). Desse modo, os sujeitos iniciaram o treino em um estado de desidratação grave e finalizaram em um estado de desidratação grave de acordo com a gravidade específica da urina. Antes da corrida, os sujeitos apresentaram uma média de coloração da urina de 3,53 ±0,66 e ao final 5,07 ±1,32, com diferença estatística ($p=0,0051$). Desse modo, os sujeitos iniciaram o treino em um estado de desidratação mínima e finalizaram em um estado de desidratação significativa de acordo com a coloração da urina.

CONCLUSÃO

Os resultados desse estudo mostraram que ingestão de líquidos não foi suficiente para a manutenção do estado de hidratação anterior ao treino, evidenciado pela perda de massa corporal uniforme na amostra, gravidade específica da urina em estado de desidratação significativa e a coloração da urina em estado de desidratação significativa ao final do treino.

Palavras-chave: Hidratação;Hipoidratação;Corrida;Desidratação;Atleta.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Avaliação do metabolismo de repouso e da composição corporal em adolescentes atletas de futebol do sexo feminino

AMINA CHAIN COSTA; LUCAS MONTEIRO DE SOUZA; MATHEUS DE CASTRO RODRIGUES; LUCAS CARPES PROENÇA; VIVIAN WAHRLICH; LUIZ ANTONIO DOS ANJOS. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Dentre as diferentes modalidades coletivas, a investigação científica em torno do futebol feminino aumenta na mesma proporção que ele é difundido e fomentado ao redor do mundo. O futebol é considerado uma prática de endurance, visto o seu elevado gasto energético, o que é um desafio para o acompanhamento nutricional. Logo, a determinação acurada da composição corporal e do metabolismo de repouso é de grande importância. Nesse contexto, o objetivo do trabalho foi avaliar o metabolismo de repouso e a composição corporal em adolescentes atletas de futebol do sexo feminino.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, com amostra de conveniência realizado com adolescentes atletas do sexo feminino de um clube de futebol do Estado do Rio de Janeiro. As avaliações incluíram medição do metabolismo de repouso por calorimetria indireta, avaliação da composição corporal por absorciometria de emissão de raios-X de dupla energia (DXA), avaliação antropométrica e aplicação de um questionário de dados referentes à prática esportiva. O equivalente metabólico (MET) foi calculado pela divisão do consumo de oxigênio de repouso (VO_2) pela massa corporal. Para classificação do estado nutricional foi utilizado o Índice de massa corporal (IMC) para a idade e para classificação de excesso de gordura corporal foi utilizado o ponto de corte de 30%. Foi realizada análise descritiva para caracterização da amostra. As associações entre as variáveis estudadas foram avaliadas por coeficientes de correlação de Pearson. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Antônio Pedro. (CAAE: 56995422.00000.5243) e as participantes assinaram um TCLE.

RESULTADOS

Participaram do estudo 17 adolescentes atletas com idade média de 16,3 (DP=1,6) anos com IMC de 21,7 (3,18) kg/m², sendo 29,4% classificadas com sobrepeso de acordo com o IMC para idade. O percentual de gordura corporal foi de 28,3 (4,9) % e 35% foram classificadas com excesso de gordura corporal. O VO_2 foi de 190 (30,0) ml/min representando um MET medido de 3,48 (0,50) mL O_2/kg/min. Foram observadas associações positivas e significativas entre a massa gorda e o VO_2 (r=0,575; p=0,013) e entre a massa livre de gordura mole e o VO_2 (r=0,628; p=0,005) nas adolescentes estudadas.

CONCLUSÃO

Os resultados do presente estudo mostraram que cerca de um terço das adolescentes estudos apresentou inadequação do estado nutricional e o percentual de gordura acima do adequado. O metabolismo de repouso (MET) foi superior ao valor universalmente usado de 3,5 mL O_2/kg/min em mais da metade das adolescentes estudas. Os componentes da composição corporal se relacionaram com o consumo de oxigênio nas atletas adolescentes.

Palavras-chave: Adolescentes;Equivalente metabólico;Composição corporal.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Comer Transtornado em atletas de diversas modalidades olímpicas e de artes marciais

JORGE MATEUS DOS REIS TEIXEIRA[1]; PEDRO VALE DELLANI[1]; MARCUS VINICIUS DE OLIVEIRA CATTEM[1]; LORENA ALENCAR[2]; JOSELY CORREA KOURY[1]; GABRIELA MORGADO DE OLIVEIRA COELHO[1]. 1. UERJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIPLI, NITERÓI - RJ - BRASIL.

Introdução

O comer transtornado (CT) se caracteriza por comportamentos alimentares anormais, incluindo dietas restritivas, jejum prolongado, uso de supressores de apetite, episódios de compulsão alimentar e compensação, porém não contemplam todos os critérios para diagnosticar um transtorno alimentar. Estes podem ocorrer em atletas de diversas modalidades, os quais são frequentemente expostos a pressão pelo alto rendimento. Este estudo objetivou comparar a prevalência de CT em atletas de esportes olímpicos e artes marciais.

Metodologia

Trata-se de estudo transversal desenvolvido com atletas de diversas modalidades olímpicas (Remo, Saltos Ornamentais, Pentatlo) e artes marciais (Jiu-jitsu e MMA) em diferentes clubes e centros de treinamento do Rio de Janeiro. Foram realizadas avaliações da composição corporal pela absorciometria radiológica de dupla energia (DXA); do CT pela aplicação de três questionários validados ("Eating Attitudes Test" - EAT-26, "Bulimic Investigatory Test, Edinburgh"- BITE e o "Body Shape Questionnaire" - BSQ). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital Pedro Ernesto (CEP/HUPE 58284021.9.0000.5259). As variáveis foram apresentadas em medianas e intervalo interquartil (IIQ). Foram realizados teste Mann-Whitney para variáveis contínuas e qui-quadrado ou binomial para variáveis categóricas ($p<0,05$).

Resultados

Foram avaliados 35 adultos, de ambos os sexos, divididos por modalidade, sendo 23 atletas olímpicos (AO) e 12 de artes marciais (AM). Os grupos apresentaram idades e frequência de prática de exercício físico similares. Em relação a composição corporal, os AO apresentaram menor massa livre de gordura (47,4kg IIQ 42,8 – 61,4kg; 62,9kg IIQ 52,3 – 72,1kg) (p=0,01) e menor densidade mineral óssea (1,213g/cm^2 IIQ 1,128 – 1,252g/cm^2; 1,403g/cm^2 IIQ 1,245 – 1,495g/cm^2). A prevalência de CT foi alta (43,5% AO; 41,7% AM) nos atletas apresentando positividade em pelo menos um dos testes aplicados. O grupo de AO apresentou maior frequência de CT pelos testes EAT-26 (17,4%; 0%; p=0,001) e BSQ (21,7%; 8,3%; p=0,001). Nenhum atleta apresentou baixa densidade mineral óssea para a idade (Z-escore abaixo de -1,0 DP e -2,0 DP).

Conclusão

A presença de CT se encontra alta em atletas olímpicos e de artes marciais com características específicas para cada grupo, sendo os atletas olímpicos mais propensos a comportamentos restritivos e preocupações com o corpo. É possível, ainda, observar que atletas olímpicos parecem ter menos massa livre de gordura e menor densidade mineral óssea que os de artes marciais, colocando-os em maior risco de complicações do CT.

Palavras-chave: Comer transtornado;Esportes olímpicos;Artes Marciais ;Atletas.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Comer transtornado orientado à muscularidade, níveis de checagem corporal e sintomas de dismorfia muscular em homens

DANILO CÉSAR PASCHOALINO[1]; TELMA MARIA BRAGA COSTA[2]. 1. USP, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 2. UNAERP - UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO/SP, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Culturalmente o Brasil tem uma supervalorização da imagem corporal, consequentemente uma excessiva normalização de comportamentos inadequados à saúde, e. g. comer transtornado (CT) na busca pela muscularidade, níveis elevados de checagem e associações corporais que impulsionam a dismorfia muscular (DM). A DM é um tipo específico de transtorno dismórfico corporal (TDC) onde o indivíduo se preocupa demasiadamente com seu corpo, por não ser tão musculoso comparado aos padrões estigmatizados. Assim, o objetivo do estudo foi avaliar o CT voltado à muscularidade, níveis de checagem corporal e sintomas de DM em homens com idade entre 18 e 59 anos.

MÉTODOS

O estudo é transversal, comparativo e quantitativo. Utilizou-se as escalas MBCQ – *Male Body Checking Questionnaire* e MOET- *Muscularity Oriented Eating Test*, programa estatístico SPSS e métodos como: regressão Poisson, coeficiente de Pearson e ômega de McDonald, com valor de $p \leq 0,05$ adotado para determinar o nível de significância. Ressalta-se que o anonimato e confidencialidade dos participantes foram garantidos e explicitados através do TCLE- Termo de Consentimento Livre e Esclarecido em conseguinte a certificação e autorização do Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Universidade de Ribeirão Preto (UNAERP)/ Campus Ribeirão Preto/SP, com parecer nº 4.748.222 e CAAE: 1 45460521.5.0000.5498.

RESULTADOS

Através da amostra de 427 homens, separados em três grupos: praticantes de musculação - GM (n=145), grupo de insuficientemente ativos - GIAt (n=124) e grupo de praticantes de outras modalidades - GPOM (n=158), foi observado diferença significativa ($p \leq 0,05$) nos grupos através das escalas. Houve boa consistência interna (CI) pelo coeficiente ômega de McDonald para as escalas ($\Omega = 0,87$ para MOET e $\Omega = 0,90$ para MBCQ). Também se identificou correlações positivas entre os instrumentos e grupos pelos escores totais: GM apresentou correlação positiva moderada r= 0,35 (p= 0,00) quanto ao *MBCQ* e *MOET*; GIAt apresentou r= 0,33 (p =0,00) sobre *MBCQ* e *MOET*; GPOM apresentou correlação moderada com r = 0,47 (p = 0,00) em relação às escalas (*MBCQ* e *MOET)*. Maiores níveis de checagem corporal foram identificados nos indivíduos mais jovens, solteiros e com menor grau de escolaridade. Isto remete maiores sinais de DM (como:

comer transtornado e checagem corporal voltado à muscularidade) nos indivíduos com estas características.

CONCLUSÃO

Conclui-se que os resultados do estudo possam corroborar ao atendimento realizado pelos profissionais de saúde envolvidos na abordagem dos indivíduos mais susceptíveis à DM.

Palavras-chave: Comer transtornado;Checagem corporal;Transtorno dismórfico muscular;.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Comparação do estado de hidratação pela perda de peso corporal após uma partida de vôlei masculino e feminino.

JOENNY DINIZ DE SOUSA OLIVEIRA; SARAH COSTA RABELO; RYANN GABRYELL DA NATIVIDADE RIBEIRO; AYRON AUGUSTO CARMO DA SILVA; ELAYNNY LAYLA CASTRO DE OLIVEIRA; MARCOS ROBERTO CAMPOS DE MACEDO. FACULDADE SANTA TEREZINHA- CEST, SÃO LUIS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O voleibol é um esporte coletivo que exige esforços de nível máximo de intensidade, alternados com esforços de baixa intensidade e momentos de repouso. Por conta disso, uma hidratação adequada é essencial para ter um bom rendimento, pois o estresse hídrico causa fadiga, diminui a concentração, aumenta o risco de lesões e implica grandes perdas hídricas através de suor tanto em homens e como em mulheres. Desse modo, o presente estudo avaliou o estado de hidratação, antes e depois de uma partida de voleibol.

MÉTODOS

O estudo foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Maranhão/UFMA sob o número de parecer 3.716.752. O estudo analisou 22 atletas dos Jogos Universitários Maranhenses (JUMs), 8 do gênero feminino e 14 do masculino. Para avaliar o estado de hidratação foi mensurada a massa corporal antes e após uma partida de voleibol masculino e feminino, com o auxílio de uma balança digital (OMROM, Hn-289). Desse modo, foi considerado o estado euhidratado entre (+1% e-1%), desidratação entre (-1% e-3%), desidratação significativa entre (-3% e-5%) e desidratação severa quando a perda foi maior que 5%. Adicionalmente, foram registradas a temperatura e umidade relativa do ar antes, durante e após a partida, com intervalos de 5 minutos, com o auxílio do termo-higrômetro da marca Minipa e modelo Mt-242.

RESULTADOS

O grupo masculino teve uma perda média de peso de 1,76±0,88% ao término da partida, e o grupo feminino teve uma perda de 0,96±0,18%. Não houve diferença estatística significativa na comparação entre o peso antes e depois da partida dos dois grupos ($p=0,959$ para o masculino) e ($p=0,625$ para o feminino). Porém, na comparação entre grupos, os atletas do vôlei masculino apresentaram uma redução de peso corporal maior do que o grupo feminino, apresentando diferença estatística significativa ($p=0,0137$). A temperatura ambiente apresentou uma média de 34,4±0,42 ºC e a umidade relativa do ar foi de 54,32±1,87% durante o jogo masculino e 31,25±0,52 ºC e umidade relativa do ar 67,15±2,23% durante o jogo feminino, apresentando diferença estatística significativa na comparação entre grupos para temperatura e umidade ($p<0,001$).

CONCLUSÃO

Os atletas de vôlei masculino apresentaram uma perda de peso proporcionalmente superior a perda das atletas de vôlei feminino, indicando possivelmente maior taxa de sudorese ou baixa reidratação. Além disso, as condições ambientais contribuíram para este resultado, pois em condições de maior temperatura ambiente, houve uma maior redução do peso corporal. Portanto, planejar a hidratação antes da prática esportiva é uma estratégia importante para garantir que os atletas iniciem o exercício já bem hidratados.

Palavras-chave: Eu hidratação;Hipoidratação;Voleibol.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Comparação entre o gasto energético total diário estimado por recordatório de atividade física de 24 horas e pelo método da água duplamente marcada em amostra de adultos do Rio de Janeiro

FRANCINE MOREIRA BOSSAN[1]; EDUARDO FERRIOLLI[2]; VIVIAN WAHRLICH[3]; KARINA PFRIMER[4]; LUIZ ANTONIO DOS ANJOS[5]. 1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 3. UNIVESIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 5. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O recordatório de atividade física de 24 horas (RAF24h) fornece informação do orçamento do tempo e pode ser uma alternativa para se estimar o gasto energético total diário (GETD) como recomendado pela FAO/WHO, quando se considera a atividade habitual executada em determinado tempo e o seu custo energético. A determinação do GETD define a estimativa do requerimento energético, indispensável no manejo nutricional na clínica e entendimento do perfil nutricional em estudos epidemiológicos. O objetivo do presente trabalho foi verificar a acurácia do RAF24h para estabelecer o GETD em relação ao método de referência da água duplamente marcada (ADM).

MÉTODOS

Quarenta participantes (20-64 anos de idade, 21 mulheres; CAAE: 45487615.6.0000.5243) de uma amostra de conveniência tiveram sua taxa metabólica basal medida por calorimetria indireta (TMB_m) e estimada por duas equações de predição: Schofield (TMB_S), recomendada pela FAO e Anjos et al. (TMB_A), equação desenvolvida, em 2014, em amostra probabilística da população adulta de Niterói. Após a medição da TMB fez-se a antropometria (estatura e massa corporal) para a determinação do estado nutricional pelo índice de massa corporal (IMC). Uma amostra de urina foi coletada e em seguida oferecida a dose de ADM. Durante 14 dias, os participantes coletaram uma amostra domiciliar de urina e responderam a quatro RAF24h. O GETD foi estimado pelo: 1) uso dos valores do MET do compêndio de atividades físicas para as atividades relatadas e para o tempo dormindo ($GETD_{RAF24h}$); 2) uso do MET para as atividades no tempo acordado e TMB_S para o tempo dormindo ($GETD_{TMBS}$); 3) uso do MET estimado pela equação desenvolvida para a população local e TMB_A para o tempo dormindo ($GETD_{TMBA}$), e 4) GETD calculado pelo método da ADM ($GETD_{ADM}$).

RESULTADOS

A média (DP) de idade foi 30,3 (12,5) para homens e 30,4 (9,7) para mulheres. O perfil nutricional da amostra mostrou-se adequado (IMC = 23,4±2,6 e 22,7±2,8 kg/m^2 em homens e mulheres, respectivamente). Houve diferença significativa entre o $GETD_{TMBS}$ (367,2±387,5 kcal/dia ou 15,2±17,4%, p<0,001 nos homens e 598,7±465,8 kcal/dia ou 31,4±25,3%, p<0,0001 nas mulheres) e o $GETD_{RAF24h}$ (367,2±387,2 kcal/dia ou 15,1±17,3%, p=0,0013 nos homens e 627,3±487,5 kcal/dia ou 32,7±26,2, p<0,0001 nas mulheres) e o $GETD_{ADM}$. O $GETD_{TMBA}$ não foi diferente estatisticamente em homens (diferença de -47,1±400,9 kcal/dia, p=0,6148) e foi para as mulheres (diferença de 164,9±356,8 kcal/dia, p=0,0469).

CONCLUSÃO

O RAF24h, método subjetivo, barato e de fácil aplicação pode ser uma alternativa para a determinação do GETD ao se utilizar as duas equações de predição (TMB e MET) desenvolvidas para a população local.

Financiamento: CNPq (433760-2018-4 e 314885-2020-0)

Palavras-chave: Métodos;Requerimento Energético;Isótopos.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Comportamento alimentar e imagem corporal de praticante de crossfit

MARIA BEATRIZ TEIXEIRA FORTES[1]; THYAGO MOTA SILVA[1]; INGRID RIOS PEREIRA AGUIAR[1]; SUIANI DA SILVA SALES[2]; ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA[1]; LIA SILVEIRA ADRIANO[1]. 1. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Crossfit é um esporte que possui alta influência do ambiente social, motivação e satisfação dos indivíduos. O público de desportistas e atletas, no geral, estão imersos num ambiente com rotinas intensas de treinamento, podendo favorecer o estresse físico e psicológico. Um dos principais aspectos que influenciam diretamente no estresse mental é o comportamento alimentar, pois a prática de atividade física pode apresentar uma ligação com esse tipo de comportamento. Como consequência de distúrbios psicológicos, são apresentados comportamentos de riscos para os transtornos alimentares, podendo resultar em prejuízos físicos, mentais e desenvolvimento de doenças. Diante desse cenário, esse estudo teve como objetivo avaliar o comportamento alimentar e seus fatores associados em praticantes de crossfit.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal que avaliou praticantes de crossfit no período de agosto a outubro de 2023. Aplicaram-se questionários em formato on-line a respeito de dados socioeconômicos, de atitudes alimentares (pelo Eating Attitudes Test - EAT), de satisfação da imagem corporal (pelo Body Shape Questionnaire) e de outras variáveis relacionadas à prática de crossfit. Os dados foram apresentados em média e desvio padrão, mediana (mínimo - máximo) e em frequência absoluta e relativa. Foi utilizado teste t de student e Mann-Whitney para comparação de médias entres grupos. As associações entre variáveis contínuas foram testadas pelos testes de Pearson e Spearman e entre variáveis categóricas pelo teste qui-quadrado. Foram considerados significantes valores de $p < 0,05$. O trabalho foi aprovado no comitê de ética em pesquisa (parecer: 6.220.533).

RESULTADOS

A maioria dos indivíduos avaliados foram do sexo feminino. O IMC mais elevado pertencia ao sexo masculino ($p<0,0001$). Quanto às atitudes alimentares, os comportamentos sugestivos de transtorno alimentar estiveram presentes em 33%, sendo semelhante entre os sexos ($p>0,05$). Indivíduos em uso contínuo de medicamentos tiveram maiores escores de EAT do que não usuários ($p = 0,004$). A preocupação leve a severa com a imagem corporal esteve presente em 17% dos praticantes, sendo mais prevalente no sexo feminino (23%), do que no sexo masculino (7,77%) ($p=0,048$). Com relação à avaliação do grau de insatisfação corporal, os escores além de serem maiores entre pessoas que usam medicamentos ($p=0,002$), também foram maiores entre tabagistas

(p=0,016) e praticantes com percepção de saúde regular ou boa (p=0,032). O grau de insatisfação corporal também esteve correlacionado ao índice de massa corporal (r = 0,328; p = 0,001).

CONCLUSÃO

O presente estudo evidenciou presença de comportamentos sugestivos de transtornos alimentares e de preocupação com a imagem corporal em um parcela considerável de praticantes de crossfit. A preocupação com a imagem corporal foi maior entre mulheres, tabagistas e pessoas que utilizam medicamentos, além da associação com o índice de massa corporal.

Palavras-chave: Comportamento Alimentar;Insatisfação com a imagem corporal;Índice de massa corporal.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Comportamento Alimentar em Praticantes de Atividades Físicas

LUCIANO CAVALCANTE SÁTIRO FILHO; MÁRCIO GOMES MARQUES DE SOUZA; GIOVANNA CRISTINA DA SILVA MONTEIRO; ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; LIA SILVEIRA ADRIANO. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O comportamento alimentar engloba eventos controláveis que, se repetidos diversas vezes de maneira sistemática, formam o conceito de hábito alimentar. O comportamento alimentar recebe influência de vários fatores, entretanto, sua associação com a prática de atividade física ainda é controversa. O presente trabalho teve como objetivo investigar fatores associados ao comportamento alimentar e percepção da imagem corporal em praticantes de atividade física.

MÉTODOS

O estudo foi conduzido em Fortaleza, Ceará, em 2023, sendo uma pesquisa quantitativa, analítica, observacional e transversal com 100 participantes. O objetivo foi identificar distúrbios do comportamento alimentar relacionados à prática de atividades físicas em diversas modalidades esportivas. Foram incluídos adultos jovens de 18 a 60 anos, praticantes ou competidores, e excluídos aqueles com transtornos psiquiátricos, não alfabetizados, e grávidas ou lactantes. Utilizando Google Forms, a coleta de dados abrangeu informações demográficas, hábitos de vida, esportes praticados e participação em competições, além dos questionários Teste de Atitudes Alimentares (EAT-26) e Body Shape Questionnarie (BSQ). A associação entre as variáveis foi testada pelo teste qui-quadrado de Pearson e pelas correlações de Pearson ou Spearman. Dados numéricos entre grupos foram comparados pelo teste t de student ou pelo teste Mann Whitney. Foram considerados significativos valores de $p<0,05$. Esse estudo foi aprovado pelo comitê de ética da Universidade de Fortaleza, sob parecer 6.220.533.

RESULTADOS.

A classificação do escore EAT mostrou que 29% dos avaliados apresentaram comportamentos sugestivos de transtornos alimentares e a classificação do BSQ que 9% apresentavam preocupação leve a severa com a imagem corporal. Os escores de EAT e BSQ apresentaram escores semelhantes por categorias de sexo, escolaridade, etilismo, tabagismo e participação em competição. Já entre pessoas que utilizam medicamentos, os

escores de EAT (p=0,034) e BSQ (p=0,006) foram superiores aos de pessoas que não fazem uso contínuo de medicamentos. Foram identificadas correlações positivas entre os escores de EAT e idade (r=0,260; p=0,009) e renda per capita (r=0,224; p=0,027). Já os escores de BSQ estiveram correlacionados positivamente a idade (r=0,273; p=0,006), renda per capita (r=0,241; p=0,018) e índice de massa corporal (IMC) (r=0,292; p=0,003).

CONCLUSÃO

Há presença de comportamentos sugestivos de transtornos alimentares entre praticantes de atividade física, assim como de preocupação com a imagem corporal. Idade e renda estiveram associados a comportamentos sugestivos de transtornos e à preocupação com a imagem corporal. Além disso, os escores de EAT e BSQ foram maiores entre usuários de medicamentos de forma contínua. Compreender esses fatores é essencial para que sejam traçadas estratégias direcionadas a esse público.

Palavras-chave: Comportamento Alimentar;Atividade Física;Transtorno da Compulsão Alimentar;.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Consumo de whey protein e creatina por praticantes de musculação em academias na área de Ceilândia-DF

LEANDRO RODRIGUES DA CUNHA; MATHEUS VICTOR MONTEIRO GONÇALVES; RAFAELA SIDONIO DOS SANTOS; BERNARDO ROMÃO DE LIMA. INSTITUTO DE ENSINO SUPERIOR DE BRASÍLIA (IESB), BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O consumo de suplementos alimentares no Brasil apresentou aumento significativo nos últimos anos. Os recursos ergogênicos mais utilizados são os farmacológicos e os nutricionais, sendo esses últimos também conhecidos como suplementos alimentares. Muitos praticantes de musculação buscam melhorar a composição corporal com o aumento da ingestão proteica de concentrados proteicos, como o whey protein e o uso de creatina. O objetivo do presente estudo foi avaliar o consumo de whey protein e creatina por praticantes de musculação na cidade de Ceilândia-DF.

MÉTODOS

Foi realizado estudo do tipo quali-quantitativo transversal no 2º semestre de 2023 em academias da cidade de Ceilândia-DF. Participantes de ambos os sexos foram selecionados de forma aleatória para aplicação de um questionário validado formado por 24 perguntas abordando a frequencia e percepção do uso de suplementos alimentares por praticantes de musculação. Foi realizada análise descritiva dos resultados adotando média, mediana e frequência relativa dos resultados encontrados. Para comparação entre a frequencia de consumo dos suplementos alimentares entre os sexos foi aplicado o teste de Mann-Whitney com nível de significância de 0.05. O estudo foi previamente aprovado pelo parecer n. 2.541.028 do Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário IESB.

RESULTADOS

A amostra era composta por 73 indivíduos praticantes de musculação com idades entre 19 e 56 anos, sendo 50,7% (n=37) homens e 49,3% (n= 36) mulheres. Quanto ao consumo de suplementos alimentares 57,5% (n=42) dos entrevistados está fazendo uso de suplementos. Dentre os suplementos consumidos pelos os entrevistados, destacou-se o uso de Whey Protein e Creatina juntos, sendo 30,13% (n=22), seguido pelo uso individual de Creatina 26,03% (n=19) e 1,37% (n=1) de Whey Protein. Não houve diferença estatisticamente significante do consumo de suplementos entre os sexos (p=0.091). Quando perguntado aos entrevistados sobre a indicação de uso do suplemento, os Nutricionistas foram o de maior número 38,35% (n=28), seguidos por auto-prescrição 8,22% (n=6), por personal trainer 4,11% (n=3), vendedor 2,74% (n=2), amigos 2,74% (n=2), médico 1,37% (n=1),

CONCLUSÃO

Pode-se concluir que o whey protein e creatina são suplementos bastante utilizados por praticantes de musculação com objetivo de aumento de massa muscular e o ganho de força. Os resultados encontrados reforçam a importância do profissional nutricionista acompanhando o processo de mudanças nos hábitos alimentares e prescrição de suplementos alimentares.

Palavras-chave: Musculação;Whey protein;Creatina.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Efeito da beta-alanina e bicarbonato de sódio sobre a performance

JHENNYFFER SEREJO RAMOS; ELAYNNY LAYLA CASTRO DE OLIVEIRA; AYRON AUGUSTO CARMO DA SILVA; RHUAN RODRIGUES NASCIMENTO; SARAH COSTA RABELO; MARCOS ROBERTO CAMPOS DE MACEDO.
FACULDADE SANTA TEREZINHA-CEST, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A acidose muscular é uma das principais causas de fadiga em exercícios de alta intensidade. Nesse cenário, a beta alanina e o bicarbonato de sódio passaram a ser utilizados por atletas, principalmente pela capacidade de tamponamento extracelular. Diante disso, o objetivo foi avaliar o efeito do uso da beta alanina e bicarbonato de sódio sobre a performance.

MÉTODOS

O presente estudo trata-se de uma revisão de literatura, onde foi realizada uma busca na plataforma PubMed com os descritores "Beta-Alanine" and "sodium" and "performance", em seguida foram selecionados os filtros "Clinical Trial" e "Randomized Controlled Trial", sem restrição de tempo. Logo após foram realizados os downloads e numeração dos artigos para posterior análise e tabulação. Foram excluídos artigos que não tratavam do tema e que não possuíam acesso livre.

RESULTADOS

A primeira busca resultou em 9 artigos, sendo 5 artigos excluídos, permanecendo 4 artigos que atenderam aos critérios de inclusão e foram selecionados para análise. Todos os artigos avaliaram homens, um estudo avaliou remadores, houve melhoras significativas no desempenho dos suplementados com beta alanina isolada e em conjunto com o bicarbonato de sódio, a análise de tempo médio desse estudo mostrou que os atletas suplementados com beta alanina e bicarbonato em conjunto tiveram um menor tempo médio de prova, quando comparada com os suplementados individualmente. O segundo estudo avaliou atletas de futebol, futebol australiano e hóquei, nele os resultados de tempo médio de sprints foram melhores nos atletas suplementados com bicarbonato de sódio e beta alanina isolados em comparação com a suplementação conjunta. No terceiro estudo foram avaliados lutadores de judô e jiu-jitsu, a análise individual revelou que os atletas que tiveram um melhor desempenho foram os suplementados com bicarbonato de sódio isolado e em conjunto com a beta alanina. O quarto estudo trabalhou com homens saudáveis e que praticavam algum tipo de atividade física, nele observou-se que a concentração de carnosina nos músculos gastrocnêmico e sóleo foi elevada após a

suplementação de beta alanina isolada. Nos testes de ciclismo, o tempo até a exaustão foi maior no grupo suplementado de beta alanina isolada e no grupo de bicarbonato em conjunto com a beta alanina em comparação ao grupo suplementado com placebo.

CONCLUSÃO

A utilização conjunta de beta alanina e do bicarbonato de sódio contribui na melhora significativa do desempenho esportivo e na redução nas taxas de esforço, quando comparada com a suplementação isolada de bicarbonato de sódio e beta alanina. Os estudos demostraram um aumento potencial de tamponamento intracelular e extracelular após a suplementação crônica da beta alanina e suplementação aguda do bicarbonato de sódio. Desse modo, a utilização de ambos retarda a acidose muscular, melhora a performance e o tempo de exercício.

Palavras-chave: Tamponamento;;Carnosina;;Beta alanina;;Bicarbonato;;Acidose.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Efeito da duração da corrida de trilha sobre o estado de hidratação

SARAH COSTA RABELO; RYANN GABRYELL DA NATIVIDADE RIBEIRO; JOENNY DINIZ DE SOUSA OLIVEIRA; AYRON AUGUSTO CARMO DA SILVA; ELAYNNY LAYLA CASTRO DE OLIVELRA; MARCOS ROBERTO CAMPOS DE MACEDO. FACULDADE SANTA TEREZINHA (CEST), SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Estudos contemporâneos ressaltam o impacto substancial da hidratação no desempenho físico e nas respostas fisiológicas dos atletas. Em corredores que se aventuram por trilhas, a desidratação representa uma preocupação considerável devido à natureza desafiadora e, frequentemente, extenuante dessa forma de atividade física. Correr em trilhas regularmente implica enfrentar terrenos irregulares, temperaturas elevadas, longas distâncias e variações de altitude, fatores que amplificam a perda de líquidos e a necessidade imperativa de manter uma hidratação adequada. Desse modo, este presente estudo teve como objetivo avaliar o Efeito da duração da corrida de trilha sobre o estado de hidratação.

MÉTODOS

O estudo foi aprovado em Comitê de Ética em pesquisa da Universidade Federal do Maranhão/UFMA sob o número de parecer 3.716.752. O estudo foi realizado com 13 atletas amadores de corrida de trilha do sexo masculino. Os atletas foram submetidos a testes para avaliar o estado de hidratação, antes e depois de um treino de corrida de trilha. Para a determinação do estado de hidratação, foi coletada a massa corporal e amostras de urina. As amostras de urina foram coletadas pelos próprios atletas, em recipientes transparentes devidamente codificados, para determinação da gravidade específica da urina.

RESULTADOS

Foram avaliados dois grupos distintos. O grupo que realizou treinos com duração superior a 2 horas apresentou uma perda média de peso de 1,30±0,6% após a conclusão do treino, havendo diferença estatisticamente significativa entre os períodos pré e pós-treino ($p<0,0001$). A média de consumo de líquidos foi de 967,6±438,0 ml, com uma taxa de sudorese média de 1,01±0,3 L/h. Já o grupo que treinou por menos de 2 horas demonstrou uma perda média de peso de 1,20±0,8% após o término do treino, também apresentando diferença estatisticamente significativa entre os momentos pré e pós-treino ($p=0,0032$). A média de consumo de líquidos para esse grupo foi de 971,7±579,3 ml, e a taxa de sudorese média foi de 1,4±0,6 L/h. Não foram encontradas diferenças estatisticamente significantes entre os grupos no momento pré ($p=0,613$) e no momento pós ($p=0,5778$) em relação à variação de peso.

CONCLUSÃO

A ingestão de líquidos não conseguiu reverter o estado de desidratação grave observado antes do treino. A duração do exercício não teve um efeito agravante sobre o estado de desidratação, isso é evidenciado pelo fato de que os indivíduos que treinaram por períodos mais longos ou mais curtos apresentaram características de desidratação semelhantes.

Palavras-chave: Hidratação;Hipoidratação;Corrida;Desidratação.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Efeito da ingestão de glicerol na reidratação e no desempenho esportivo

ELAYNNY LAYLA CASTRO DE OLIVEIRA; AYRON AUGUSTO CARMO DA SILVA; RYANN GABRYELL DA NATIVIDADE RIBEIRO; JOENNY DINIZ DE SOUSA OLIVEIRA; RHUAN RODRIGUES NASCIMENTO; MARCOS ROBERTO CAMPOS DE MACEDO. FACULDADE SANTA TEREZINHA - CEST, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A prática de exercícios físicos ocasiona inúmeros benefícios a saúde, mas determinadas condições climáticas tendem se tornam obstáculos aos praticantes. Em locais de temperaturas quentes o corpo trabalha para diminuí-la e equilibrá-la, principalmente pela excreção do suor excessivo. Nesse cenário, o glicerol passou a ser utilizado por atletas e entusiastas nas práticas de diversos esportes, visto que, este álcool é rapidamente absorvido e por ter a capacidade de reter água. Diante disso, o objetivo do presente estudo foi avaliar o efeito da ingestão de glicerol no processo de reidratação e no desempenho desportivo.

MÉTODOS

O presente estudo trata-se de uma revisão de literatura, onde foi realizada uma busca na plataforma PubMed com os descritores “Glycerol” and “rehydration” and “performance”, em seguida foram selecionados os filtros “Clinical Trial” e “Randomized Controlled Trial”, sem restrição de tempo. Em seguida, foram realizados os downloads e numeração dos artigos para posterior análise e tabulação. Foram excluídos artigos que não tratavam do tema e que não possuíam acesso livre.

RESULTADOS

A busca inicial resultou em 15 artigos, sendo 10 artigos excluídos, permanecendo 5 artigos que atenderam aos critérios de inclusão e foram selecionados para análise. Diante das análises, 4 artigos são referentes a utilização de testes com fluidos orais com ou sem glicerol, dentre estes 1 acrescentou a utilização de fluido intravenoso no protocolo. Um estudo comparou a ingestão de uma bebida com carboidratos ou uma bebida com carboidratos e glicerol. Os estudos demonstraram que a utilização de glicerol adicionado nos fluidos é tão eficaz quanto a utilização de fluidos sem a presença deste álcool, devido a rápida absorção pelo organismo, aumentando a quantidade de água corporal através da retenção hídrica no processo de reidratação. Em dois estudos que apresentaram fases de hiper-hidratação, foi relatado que o glicerol aumentou significativamente a retenção de líquidos. Em todos os estudos foi identificado que o glicerol auxilia na expansão do volume plasmático, no entanto, os artigos também demonstraram que não há benefícios no desempenho com o uso do glicerol.

CONCLUSÃO

A utilização de glicerol contribui diretamente no processo de reidratação, por meio da retenção de água, pela promoção da hiper-hidratação e por gerar uma expansão do volume plasmático. Em contrapartida, notou-se que não melhorou o desempenho nas diferentes práticas de exercícios. Desse modo, a sua utilização em estratégias de reidratação pode ser interessante quando não se torna viável o consumo total de líquidos, sendo mais uma ferramenta viável no meio esportivo.

Palavras-chave: Glicerina;;Stress Hídrico;;Desempenho Atlético.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Efeito da ingestão de líquidos durante a corrida de trilha sobre a desidratação

ELAYNNY LAYLA CASTRO DE OLIVEIRA; RYANN GABRYELL DA NATIVIDADE RIBEIRO; SARAH COSTA RABELO; JOENNY DINIZ DE SOUSA OLIVEIRA; MARIA TEREZA SILVA DE MEDEIROS; MARCOS ROBERTO CAMPOS DE MACEDO. FACULDADE SANTA TEREZINHA - CEST, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Durante a corrida de trilha, os praticantes tendem a perder líquidos devido a sudorese intensa, principalmente em locais com condições ambientais desafiadoras. Em virtude disso, a desidratação afeta a performance, a recuperação e a saúde. Nesse contexto, muitos atletas já iniciam suas atividades em estado de desidratação, podendo agravar esse quadro de acordo com o tempo da corrida. Diante disso, o objetivo foi avaliar o efeito da ingestão de líquidos sobre o estado de hidratação em corredores de trilha.

MÉTODOS

O estudo teve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Maranhão/UFMA sob o número de parecer 3.716.752 e envolveu 13 atletas amadores do sexo masculino praticantes de corrida de trilha, sendo divididos em dois grupos, um consumo de líquidos superior a 1 litro e outro com consumo de líquidos inferior a 1 litro. A classificação do estado de hidratação foi baseada no proposto por Casa e colaboradores (2000). A massa corporal dos atletas foi medida antes e depois do treino com uma balança digital (OMROM, Hn-289). A gravidade específica da urina foi mensurada com o auxílio de um refratômetro manual da marca Instrutherm e modelo RTP-20ATC. Os atletas foram incentivados a beber água "ad libitum" e o consumo foi controlado usando garrafas personalizadas e provetas para medir com exatidão da ingestão de líquidos durante o treino.

RESULTADOS

O grupo com ingestão de mais de 1 litro de líquidos apresentou uma perda média de peso de 1,30±0,6% após o treino, com diferença estatística entre o momento pré e pós ($p<0,0001$). Média do consumo de líquidos (1429,3±242,2 ml) e a taxa média de sudorese foi de 1,5±0,5 L/h. O grupo que consumiu menos de 1 litro de líquidos apresentou uma perda média de peso de 0,5±0,3% após o término do treino, com diferença pré e pós ($p=0,0002$). A média do consumo de líquidos foi de 575,0±173,0 ml e a taxa média de sudorese foi de 0,9±0,2 L/h. Não houve diferença estatística no momento pré e pós entre os grupos em relação a mudança de peso ($p=0,1144$). O grupo que consumiu mais de 1 litro de líquidos apresentou uma média inicial de 1032,5 ±5,2 e ao final 1037,8±6,8, com diferença estatística ($p=0,0184$). O grupo que consumiu menos de 1 litro de líquidos apresentou uma média inicial de 1033,9 ±4,9 e ao final 1040,1 ±5,7, com diferença

estatística (p=0,0031). Não houve diferença estatística no momento pré (p=0,1508) e no momento pós (p=0,2727) entre os grupos.

CONCLUSÃO

Os resultados desse estudo mostraram que ingestão de líquidos não foi suficiente para reverter o estado de desidratação grave anterior a corrida e que o consumo de líquidos durante a corrida foi inferior a taxa de sudorese, evidenciado pela perda de massa corporal uniforme na amostra e pela gravidade específica da urina em estado de desidratação grave no início e no final do treino.

Palavras-chave: Reidratação; ;Estresse Hídrico; ;Consumo de Líquidos.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Efeito do consumo de cerveja normal, cerveja low carb e água mineral nos níveis de hidratação no pós-jogo

SILVIA CRISTINA BEOZZO JUNQUEIRA DE ANDRADE; ANTHONY MUSSATO DELATERRA; DAGNOU PESSOA DE MOURA; GUILHERME HENRIQUE MESQUITA OLMEDO; JOSÉ HENRIQUE NOGUEIRA DA SILVA; PATRÍCIA QUEIROZ SANTOS. CENTRO UNIVERSITÁRIO CATÓLICO SALESIANO AUXILIUM , UNISALESIANO DE LINS, LINS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

É comum o consumo de bebidas alcoólicas após as atividades esportivas recreativas, caracterizando um momento de socialização, dentre as bebidas mais comumente utilizadas está a cerveja. Por mais que o álcool aumente a desidratação, com exceção do sódio e do álcool, a cerveja tem propriedades semelhantes às das bebidas esportivas. O objetivo da pesquisa foi comparar a reidratação após perder 1% do peso corporal na forma de suor com consumo de bebidas de teor alcóolico normal (5%) e com baixo teor alcóolico (3,8%) comparando com a hidratação com água mineral.

MÉTODOS

Pesquisa validada pelo Comitê de ética de Araçatuba-SP (CAAE: 59162522.9.0000.5379). Iniciou-se a mesma após os voluntários do experimento terem as informações e assinarem o termo de consentimento livre e esclarecido.

Os voluntários passaram por avaliação física e foram em distribuídos em 3 grupos, sendo grupo que se hidrataram com água mineral, grupo que utilizaram cerveja com teor alcoólico de 3,8% para hidratação e os que utilizaram a cerveja com teor alcóolico de 5%.

Realizaram pesagem base para a desidratação antes de iniciar o jogo e a cada 10 minutos os mesmos paravam a partida para pesagem na mesma condição de vestimenta, até perderem 1% do peso corporal e saiam do jogo de futebol ou futsal. Quando restaram apenas três voluntários, e não foi mais possível a partida continuar, ficavam correndo no campo até atingirem a meta estabelecida de perda de peso. Para hidratar, cada voluntário teve uma hora para consumir o mesmo peso perdido (1%) em água mineral, cerveja com teor alcoólico de 3,8% e cerveja com teor alcoólico de 5%. Urinas foram coletadas duas e cinco horas após o término da partida para determinar a densidade urinária e o pH, obtida por meio de uma fita reagente Sensi 10®. Para determinar se houve diferença entre os grupos, utilizou-se o teste de Análise de Variância – ANOVA ONE WAY, e o nível de significância adotado foi de ($p \leq 0,05$).

RESULTADOS

Participaram voluntariamente 31 jogadores do sexo masculino com 22,77± 3,10 anos de idade, 72,70 ± 14,81 kg, 16,00 ± 0,61% de gordura. Distribuídos em 3 grupos, sendo 11 do grupo que se hidrataram com água mineral, 10 para o grupo que utilizaram cerveja com teor alcoólico de 3,8% para hidratação e 10 para o que utilizaram a cerveja com teor alcóolico de 5%.

Quanto a densidade urinária dos voluntários na 1º coleta após duas horas do jogo 1022,5 ± 5,89 (água), 1024 ± 4,38 (cerveja 3,8%) e 1024 ± 6,25 (cerveja 5%), respectivamente cinco horas após o jogo os valores da densidade estavam 1021,5 ± 4,49, 1022,9 ± 5,39 e 1026 ± 3,94. E para pH urinário duas horas após o jogo foi 5,73 ± 0,79 (água), 5,69 ± 0,67(cerveja 3,8%) e 5,65 ± 0,58 (cerveja 5%), respectivamente 5 horas cinco horas após o jogo foi 5,82 ± 0,60, 5,77 ± 0,52 e 5,40 ± 0,52. Sendo que não houve diferença estatística entre os grupos.

CONCLUSÃO

A cerveja consumida de forma recreacional e com baixo teor de álcool não afeta o estado de hidratação.

Palavras-chave: Cerveja;Desidratação ;pH;Densidade Urinária.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Efeitos da suplementação de beta-alanina na composição corporal e percepção de esforço em praticantes de musculação

YURI DE SOUZA FERNANDES; ALDEN DOS SANTOS NEVES; MARGARETH LOPES GALVÃO SARON; ELTON BICALHO DE SOUZA. CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA (UNIFOA), VOLTA REDONDA - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A suplementação de beta-alanina pode proporcionar efeitos positivos na redução da fadiga muscular e aumento da massa magra, uma vez que a presença da carnosina nas fibras musculares promovem maior sensibilidade ao cálcio, resultando em um aumento na contração muscular que melhora o desempenho em exercícios de força, gerando hipertrofia. Porém, a hipertrofia é contestada por muitos autores. O presente estudo objetivou avaliar os efeitos da suplementação crônica de beta-alanina no desempenho físico e na composição corporal de praticantes de musculação.

MÉTODOS

Estudo transversal com 27 praticantes de musculação adultos, de ambos os sexos, que não possuísse alergia ou intolerância a beta-alanina e não estivesse utilizando nenhum suplemento pré-treino. Os participantes que concentiram a participação (CAAE nº: 79093817.6.0000.5237) foram distribuídos aleatóreamente em dois grupos: grupo suplementado com 6,4g diárias de beta-alanina (n = 15) e grupo placebo, que recebeu amido de milho (n = 12), ambas administradas por via oral durante 30 dias. Para não identificação das substâncias foram elaboradas embalagens exclusivas para o experimento, com nome fictício e uma pequena diferença visual em sua gramatura na embalagem. Foram conduzidas duas avaliações antropométricas (peso corporal, estatura, IMC, dobras e circunferências) uma imediantamente antes da utilização das substâncias e ao final do período de 30 dias de utilização. Dois questionários foram aplicados (15 dias e ao final do estudo) com perguntas relacionadas à percepção dos participantes sobre os efeitos em seu exercício, nível de energia, bem-estar geral e qualquer efeito colateral percebido. Para verificar possíveis efeitos foi adotado nível de significância de $p < 0,05$.

RESULTADOS

A característica geral da amostra apresenta média de idade do grupo de 23,5 + 2,8 anos. O percentual de gordura foi o único indicador que apresentou uma mudança significativa ao longo do período de suplementação ($p < 0,001$), com médias do percentual de gordura da primeira avaliação (14,9%) comparada a segunda avaliação (14,0%). Sobre a percepção dos participantes acerca dos efeitos da suplementação, ambos os grupos relataram experiências diversas, e a análise estatística não revelou diferenças

significativas entre os grupos para aumento de força (p = 0,501) e redução da fadiga muscular durante o exercício (p = 0,417), porém, foi encontrada assossiação significativa entre a suplementação de beta-alanina e parestesia (p = 0,004).

CONCLUSÃO

A suplementação de beta-alanina promoveu uma pequena - mas significativa redução no percentual de gordura corporal, no entanto, não foram observadas diferenças significativas nas demais variáveis. A análise da percepção indicou experiências diversas em relação ao ganho de força e à redução da fadiga muscular, porém, somente o grupo suplementado apresentou prevalência significativa de parestesia.

Palavras-chave: Suplementos nutricionais;Carnosina;Efeitos ergogênicos.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Efeitos do treinamento resistido e da suplementação de cúrcuma no estresse de marcadores de espécies reativas em ratos diabéticos

AILTON SANTOS SENA-JÚNIOR; JYMMYS LOPES DOS SANTOS; CLARA CECILIA RIBEIRO DE SA; ANDERSON CARLOS MARÇAL. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, SÃO CRISTÓVÃO - SE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O diabetes mellitus tipo 1 (DM1) é uma doença metabólica caracterizada por hiperglicemia e geração excessiva de espécies reativas de oxigênio causada pela destruição autoimune de células beta no pâncreas. Dentre os compostos antioxidantes, a Curcuma longa (CL) tem potenciais efeitos antioxidantes e pode melhorar a hiperglicemia no DM1/DT1 não controlado, bem como prevenir suas complicações (maiores custos para a manutenção da saúde por paciente, incapacidade funcional, doenças cardiovasculares e danos metabólicos). Além do uso de compostos para atenuar os efeitos desencadeados pelo diabetes, o exercício físico também é essencial para o controle glicêmico e a manutenção da musculatura esquelética. Nosso objetivo é avaliar os efeitos da suplementação de CL associada ao treinamento resistido de moderada a alta intensidade sobre os parâmetros de recuperação de peso corporal, controle glicêmico, marcadores de espécies reativas e danos teciduais em ratos com DM1/DT1.

MÉTODOS

Quarenta ratos Wistar machos de 3 meses de idade (200–250 g) com DM1 induzido por aloxana foram divididos em 4 grupos (n = 7–10): diabéticos sedentários (DC); ratos diabéticos submetidos a protocolo de treinamento resistido (DT) de 4 semanas; Ratos diabéticos suplementados com CL (200 mg/kg de peso corporal, 3x por semana) (SD); e ratos diabéticos suplementados nas mesmas condições acima e submetidos a treinamento (TSD). Foram analisados peso corporal, glicemia e os seguintes marcadores bioquímicos: perfil lipídico, aspartato aminotransferase (AST), alanina aminotransferase (ALT), ácido úrico, creatina quinase (CK), lactato desidrogenase (LDH) e substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (TBARES).

RESULTADOS

Comparado ao grupo DC, o grupo DT apresentou ganho de peso corporal (↑7,99%, $p = 0,0153$) e glicemia atenuada (↓23,14%, $p = 0,0008$) e colesterol total (↓31,72%, $p \leq 0,0041$) associados à diminuição do colesterol reativo. marcadores de espécies em tecidos pancreáticos (↓45,53%, $p < 0,0001$) e cardíacos (↓51,85%, $p < 0,0001$). Além disso, comparado ao DC, o TSD promoveu recuperação do peso corporal (↑15,44%, $p \leq 0,0001$); glicemia atenuada (↓42,40%, $p \leq 0,0001$), triglicerídeos (↓39,96%, $p \leq 0,001$) e colesterol total (↓28,61%, $p \leq 0,05$); e atenuou os marcadores de espécies reativas no

soro (↓26,92%, $p \leq 0,01$), pâncreas (↓46,22%, $p \leq 0,0001$), cardíaco (↓55,33%, $p \leq 0,001$) e músculo esquelético (↓42,27%, $p \leq 0,001$) tecidos causados por DM1.

CONCLUSÃO

O treinamento resistido associado (e/ou não) ao uso de Curcuma longa atenuou a perda de peso, os efeitos hipoglicêmicos e hipolipidêmicos, os marcadores de espécies reativas e a lesão tecidual induzida pelo DM1.

Palavras-chave: diabetes;açafrão;suplementação;cúrcuma.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Elaboração de um suplemento em gel oral de cafeína para atletas ciclistas da cidade de Macaé/ RJ

YASMIN GARCIA RIBEIRO SALES[1]; LETÌCIA DE SOUZA RANGEL[2]; BIANCA ARAÚJO DE ALMEIDA[1]; ALESSANDRA ALEGRE DE MATOS[2]; ANDERSON PONTES MORALES[2]; BEATRIZ GONÇALVES RIBEIRO[1]. 1. PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PRODUTOS BIOATIVOS E BIOCIÊNCIAS - CENTRO MULTIDISCIPLINAR – UFRJ, MACAÉ - RJ - BRASIL; 2. LABORATÓRIO DE PESQUISA E INOVAÇÃO EM CIÊNCIAS DO ESPORTE E NUTRIÇÃO (LAPICEN) – INSTITUTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO- CENTRO MULTIDISCIPLINAR – UFRJ, MACAÉ - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A cafeína (1,3,7-trimetilxantina), considerada a substância psicoativa mais consumida no mundo, também tem sido muito utilizada por atletas por meio de bebidas, géis energéticos e goma de mascar. Sua utilização é motivada por seu potencial ergogênico e consequente melhora no desempenho esportivo, sendo particularmente prevalente em esportes de resistência, como o ciclismo. O efeito ergogênico da cafeína é atribuído principalmente à sua ação como antagonista do receptor de adenosina no sistema nervoso central e periférico, o que reduz a percepção de dor e fadiga muscular. Além disso, a eficácia da cafeína no desempenho esportivo depende de vários fatores, como a dose, o momento e a forma de ingestão, o tipo de exercício, a alimentação, a habituação e o condicionamento físico do atleta. A Sociedade Internacional de Nutrição Esportiva (ISSN) recomenda uma dose de 3 a 6 mg/kg de massa corporal, geralmente consumida 30-60 minutos antes do exercício, podendo variar conforme a fonte de cafeína. Embora suas propriedades ergogênicas sejam bem documentadas, sua utilização em forma de gel, de maneira isolada, tem sido pouco explorada. Portanto, o objetivo deste trabalho, foi descrever o processo de elaboração de um suplemento alimentar de cafeína com consistência de gel semi sólido destinado a atletas praticantes de modalidade de longa duração.

MÉTODOS

Para desenvolver o gel, foi selecionada uma combinação de cafeína anidra e um veículo gelatinoso. Inicialmente a concentração de cafeína em cada sachê foi fixada em 200 mg por porção, considerando uma média de 2mg/kg de peso. Testes iniciais foram realizados para definir a quantidade de gel comestível que seria utilizado por porção. Inicialmente, foram testados 15g e 30g de gel comestível com cafeína. Em seguida foram desenvolvidas 5 formulações com diferentes aromas, sendo eles: morango, menta, laranja, chocolate e

uva. O produto foi submetido à análise sensorial de preferência quanto à aceitação, consistência, aroma, cor e sabor para seleção da formulação final. A pesquisa foi aprovada

pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) - 6.055.533.

RESULTADOS

Os suplementos com menor volume de gel (15g) foram selecionados. Em relação ao aroma, a formulação que teve maior aceitação foi a com aroma de uva. Foram realizados ajustes pontuais a fim de aprimorar o gel, como a melhora da consistência, a redução do sabor residual do adoçante, a redução do amargo da cafeína e a melhora do sabor.

CONCLUSÃO

A utilização do gel com cafeína para atletas é viável e inovadora, pois possibilita a utilização da cafeína podendo ter seus efeitos ergogênicos potencializados ao ser oferecida em doses fracionadas próximo a momentos de maior fadiga. Desta forma, a boa aceitação pelos consumidores implica que estes produtos tenham grande potencial, visando novas estratégias nutricionais.

Palavras-chave: nutrição no esporte;cafeína;suplementos nutricionais;atletas .

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Frequência do comportamento alimentar disfuncional de praticantes de crossfit em um município da Zona da Mata de Pernambuco

EWERTON EDUARDO MEDEIROS DA SILVA; ANDRESSA NASCIMENTO CABRAL; KELLY DE SOUZA LEAL; LUCIANA GONÇALVES DE ORANGE; CYBELLE ROLIM DE LIMA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, VITÓRIA DE SANTO ANTÃO - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A saúde e os bons hábitos alimentares, nunca foram tão valorizados, como vem sendo nos últimos anos. Devido ao seu caráter intenso, os praticantes do Crossfit possuem necessidades energéticas e nutricionais mais elevadas, o que reforça a importância da realização de uma alimentação saudável e equilibrada. Assim, comportamentos alimentares disfuncionais podem comprometer negativamente a ingestão de nutrientes. O objetivo deste estudo foi avaliar a frequência de comportamentos alimentares disfuncionais em praticantes de Crossfit de um município da zona da mata de Pernambuco.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo, quantitativo, analítico e de corte transversal que foi realizado com praticantes de Crossfit em uma academia de ginástica em Vitória de Santo Antão - PE. Foram avaliadas as seguintes variáveis demográficas e socioeconômicas: sexo, idade, estado civil, escolaridade, ocupação e renda. Foram ainda investigadas variáveis do estilo de vida (uso de bebida alcoólica e fumo). O estado nutricional foi avaliado através do índice de massa corporal (IMC). Para a avaliação dos comportamentos alimentares disfuncionais foi utilizado o questionário Three factor - R21. O estudo foi apreciado e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Acadêmico da Vitória da Universidade Federal de Pernambuco (CEP/ CAV/UFPE) (CAAE:67618623.6.0000.5208).

RESULTADOS

O presente estudo realizou uma análise com 41 participantes, sendo a maior frequência desses indivíduos do sexo feminino (56,1%); casados ou união estável (51,2%) e com idade média de 34,29 ± 8.65 anos. Dos participantes, 41,5% possuíam ensino superior completo; 90,2% encontravam-se empregados; sendo registrada uma maior frequência para renda familiar, na faixa de renda maior que 5 salários-mínimos, e entre 1 a 3 salários mínimos (31,7% em ambos os casos). Quanto ao estilo de vida dos praticantes, 68,3% dos praticantes de Crossfit relataram fazer uso de bebida alcoólica e 2,54% relataram fumar. Quanto ao estado nutricional, a maior parte dos indivíduos apresentavam

sobrepeso 43,9%. No que diz respeito ao comportamento alimentar, 17,1% dos indivíduos foram classificados com Alimentação Emocional (AE); enquanto 12,2% apresentavam Restrição Cognitiva (RC) e 4,9% Descontrole Alimentar (DA). Os resultados indicam associação significativa do excesso de peso (p =0,031) e do sexo feminino (p = 0,012) com a RC.

CONCLUSÃO

Foi possível verificar uma importante frequência de praticantes de Crossfit com comportamentos alimentares disfuncionais, sendo a RC mais frequente nas mulheres e nos praticantes com excesso de peso. Apesar dos indivíduos avaliados serem fisicamente ativos, estratégias de promoção da saúde precisam ser acrescidas, a exemplo do aconselhamento nutricional, com vistas a promoção de uma melhoria na relação com a comida, com a imagem corporal e o estado nutricional.

Palavras-chave: Exercício físico;Dietas restritivas;Transtornos da alimentação.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Impacto de uma escolinha de futebol na imagem corporal de crianças e adolescentes

DANIEL FREITAS ELIAS; MARIANA RODRIGUES LEOPOLDO; BEATRIZ BORGES DE AZEVEDO; CAIO FERREIRA DE SOUZA; DEBORAH TOUGUINHÓ GONET; GABRIELA MORGADO DE OLIVEIRA COELHO. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A infância e adolescência são fases onde os indivíduos estão sujeitos a grande pressão estética. A prática de exercícios físicos, a socialização e oficinas relacionadas à saúde poderiam auxiliar na autoestima, impactando positivamente na imagem corporal. Diante disso, a pesquisa visou avaliar a (in)satisfação e a percepção da imagem corporal de jovens antes e depois da exposição a escolinha de futebol.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo com 10 crianças e adolescentes que participaram ao longo de um ano de uma escolinha de futebol, a qual oferecia aulas técnicas 2x na semana, além de oficinas dialógicas sobre saúde. Tanto no T0 quanto no T1, foram realizadas medidas de estatura e massa corporal total dos participantes. Foi calculado o IMC real (IMC por idade) para classificá-los (OMS, 2007). A imagem corporal foi avaliada a partir de uma escala de silhuetas validada para a população pediátrica brasileira que continha 11 figuras, sendo cada figura representada por um respectivo IMC. Foi perguntado aos participantes qual figura melhor representava seu corpo e qual ele desejava apresentar, a fim de avaliar a percepção (IMC percebido) e (in)satisfação (IMC desejado) com imagem corporal. Para avaliar a percepção da imagem corporal foi subtraído IMC real do IMC percebido e para (in)satisfação foi subtraído o IMC desejado do IMC percebido. Valores entre -0,85 e +0,85 representavam que o indivíduo não apresentava distorção e era satisfeito com sua imagem corporal, respectivamente. Valores fora desse intervalo representam distorção e insatisfação por magreza ou excesso de peso. O estudo foi submetido e aprovado pelo Conselho de Ética (CAAE: 91950618.8.0000.5259).

RESULTADOS

Os participantes apresentaram mediana de idade de 8 anos (IIQ 7 - 11,2 anos) no T0 e 9 anos (IIQ 8 - 12,2 anos) no T1 e mediana de peso de 30,1kg (IIQ 23,9 - 41,3kg) no T0 e 35,2kg (IIQ 25,3 - 47,8kg) no T1. De acordo com IMC a maior parte dos participantes foram classificados com eutrofia (80%) em ambos os tempos. Quando avaliada a (in)satisfação com imagem corporal, observou-se que no T0, 20% estavam satisfeitos e 60% insatisfeitos por excesso de peso; porém, no T1 10% se mantiveram satisfeitos e 70% se tornaram insatisfeitos por excesso de peso. Vale ressaltar que os resultados não foram significativos (p=0,81). Quanto à percepção com a imagem corporal, houve

redução das crianças e adolescentes que subestimavam seu tamanho corporal (30%; 20%) e também das que não apresentavam distorção (40%; 20%). Houve aumento significativo da frequência de crianças e adolescentes que superestimavam seu tamanho corporal (30%; 60%) (p=0,04).

CONCLUSÃO

A exposição à escolinha de futebol com exposição ao exercício físico e oficinas dialógicas em saúde não parecem ser suficientes para gerar impacto positivo na imagem corporal de crianças e adolescentes. Ademais, acredita-se que com o passar da idade, a pressão sobre questões estéticas aumentam, colocando-os em risco para transtornos alimentares.

Palavras-chave: Imagem corporal;Insatisfação corporal;Futebol;Criança;Adolescente.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

INDICADORES LABORATORIAIS ANDROGÊNICOS, ANTROPOMÉTRICOS E DE DESEMPENHO FÍSICO APÓS A UTILIZAÇÃO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES E DA FITOTERAPIA

BRUNO PACHECO MARTINS; CÁTIA STUMPF RAMOS; ANDRÉA MOREIRA GONÇALVES; FELIPE DE SOUZA CARDOSO. UNIFASE, PETRÓPOLIS - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O mercado de produtos, como suplementos e fitoterápicos tem experimentado crescimento significativo, com ampla variedade de produtos disponíveis para promover a saúde, melhorar o desempenho físico e otimizar o bem-estar geral. O objetivo foi investigar efeitos dos produtos fitoterápicos e suplementos alimentares sobre os indicadores laboratoriais androgênicos e sua correlação com mudanças de composição corporal de adultos saudáveis e praticantes de exercício físico.

MÉTODOS

Revisão da literatura, de ensaios clínicos, publicados entre 2003 e 2023. As buscas foram realizadas nas bases de dados: US National Library of Medicine e Scientific Electronic Library Online. Os termos de busca utilizados para seleção dos artigos foram: Fenugreek, *Tongkat Ali, Tribulus terrestris, Ashwagandha*, ZMA, testosterona, atividade física. Os critérios de inclusão consideraram artigos em inglês, na forma de ensaios clínicos randomizados. Os estudos tiveram que avaliar exames laboratoriais, indicadores antropométricos e de composição corporal.

RESULTADOS

Foram encontrados 2 artigos sobre o fenugreek, em ambos artigos a dosagem utilizada foi de 600 mg, os estudos não indicam resultados significativos. Foi encontrado um total de 11 artigos sobre o *Tribulus terrestris* obtendo dosagem de 385 mg até 800 mg, os estudos não indicam resultados significativos, sobre o *Tongkat Ali* foram encontrados 2 artigos, onde as doses foram 200 mg *e 600 mg*, estudos não indicam resultados significativos, total de 2 artigos tratando da *Ashwagandha*, com doses de 240 mg e 600 mg, obtiveram os seguintes resultados: aumentos significativamente maiores na força muscular do exercício de supino (Placebo: 26,4kg vs. Ashwagandha: 46,0kg; $p = 0,001$) e do exercício de extensão da perna (Placebo: 9,8kg vs. Ashwagandha: 14,5kg; $p = 0,04$), além de aumento significativamente maior do tamanho do músculo nos braços (Placebo: 5,3 cm^2 vs. Ashwagandha: 8,6 cm^2; $p = 0,01$) e no peito (Placebo: 1,4cm^2 vs.

Ashwagandha: 3,3 cm^2; $p < 0,001$). Foi encontrado 1 artigo sobre o ZMA, dosagem de 30 mg Zinco, 450 mg magnésio e 10,5 mg vitamina B6 sem resultados significativos. As principais variáveis analisadas nos estudos foram, testosterona sérica, ganho de força e desempenho em atividades físicas e dados antropométricos.

CONCLUSÃO

Os achados dessa revisão indicam a necessidade de cautela e a importância de realizar mais pesquisas nesses campos da Nutrição. Embora o Ashwagandha tenha indicado potencial modulador das variáveis analisadas, é fundamental consolidar esses resultados e explorar os possíveis mecanismos responsáveis por sua eficácia. O uso desnecessário pode resultar em custos financeiros para os indivíduos sem os benefícios de saúde esperados.

Palavras-chave: Tribulus;testosterona;suplementos alimentares;fitoterapia.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Microbiota intestinal e exercício físico extenuante: o efeito da suplementação de probióticos nas funções executivas de atletas de maratona

VALDIR DE AQUINO LEMOS[1]; BEATRIZ RUGILA SALVALÁGIO[1]; ANDRESSA ROEHRIG VOLPE FIX[1]; GEOVANA SILVA FOGAÇA LEITE[2]; EDGAR TAVARES DA SILVA[1]; RONALDO VAGNER THOMATIELI DOS SANTOS[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ARIZONA (ASU), TUCSON - ESTADOS UNIDOS DA AMERICA.

INTRODUÇÃO

O exercício físico extenuante, como a corrida de maratona, pode induzir efeitos heterogêneos sobre as funções executivas. O estresse oxidativo e a fadiga podem comprometer temporariamente a memória de trabalho, a flexibilidade cognitiva e o controle inibitório, cruciais para a regulação do comportamento e tomada de decisões. Em busca de estratégias nutricionais capazes de modular a resposta extenuante, destaca-se a suplementação de probióticos, na qual, a partir da manutenção da saúde intestinal e da comunicação entre o eixo intestino-cérebro, pode atenuar os prejuízos às funções executivas. Com isso, o objetivo deste estudo foi avaliar o efeito da suplementação com probióticos sobre as funções executivas após corrida oficial de maratona.

MÉTODOS

Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIFESP/Hospital São Paulo n.º 2.880.287. Trata-se de um estudo clínico, randomizado, duplo-cego, com 27 maratonistas do sexo masculino, distribuídos entre o grupo probiótico (GPR; n = 14; idade 35,96 ± 5,81 anos, IMC 25,53 ± 2,9 kg/m²) ou grupo placebo (GPL; n = 13; idade 40,46 ± 5,79 anos, IMC 23,57 ± 2,0 kg/m²). A suplementação de probióticos foi administrada durante os 30 dias anteriores à prova de maratona, utilizou-se um sachê contendo Lactobacillus acidophilus e Bifidobacterium lactis (10 x 109 UFC + maltodextrina 5g/dia). O grupo placebo recebeu um sachê com maltodextrina (5g/dia). As avaliações foram realizadas por meio do Teste de Fluência Verbal em dois momentos: 30 dias que antecedem a corrida de maratona e imediatamente após a maratona. Os dados foram analisados pelo programa Statistic 13.3®, descritos como média ± desvio padrão e ANOVA two-way com medidas repetidas, seguida do Teste Post-Hoc de Tukey. O nível de significância adotado foi $p \leq 0,05$.

RESULTADOS

Na comparação entre os grupos, logo após a maratona, o grupo GPR apresentou um aumento significativo nas pontuações do total de acertos (58,21 ± 1,57 vs. 21,30 ± 6,10) e uma diminuição significativa nos erros (1,14 ± 0,26 vs. 6,30 ± 1,10), quando comparado ao GPL ($p \leq 0,05$). Em relação ao efeito do tempo no GPR, houve um

aumento significativo na pontuação do total de acertos (58,21 ± 1,57 vs. 44,28 ± 7,50) logo após a maratona ($p \leq 0,05$). O GPL, por sua vez, apresentou uma diminuição significativa no total de acertos (21,30 ± 6,10 vs. 42,61 ± 1,80) e aumento significativo nos erros (6,30 ± 1,10 vs. 0,07 ± 0,27) logo após a maratona ($p \leq 0,05$).

CONCLUSÃO

A suplementação com Lactobacillus acidophilus e Bifidobacterium lactis mitigou o comprometimento das funções executivas causado pelo exercício físico extenuante em corredores de maratona. Assim, aponta-se a suplementação de probióticos como uma possível estratégia não farmacológica para preservar, e ainda, aprimorar, as funções executivas de atletas maratonistas.

Órgão de fomento: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP) nº 2021/12660-1.

Palavras-chave: Microbiota intestinal;Probióticos;Corrida de Maratona;Exercício Físico;Memória.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Nível de atividade física e estado nutricional de frequentadores de academia

MICHELI AGUIRRES; INGRID LAMEL; LUANA CAROLLO; FELIPE AMENDE DE SOUZA LEAL; DAIANA ARGENTA KÜMPEL; CINTIA CASSIA TONIETO GRIS. UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, PASSO FUNDO - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Frequentadores de academia são comumente vistos como indivíduos que conseguem aplicar em suas rotinas práticas coerentes com um estilo de vida saudável o que acaba favorecendo um olhar pouco atento de profissionais da saúde ao que se refere à prática de atividade física insuficiente ou inadequação do estado nutricional neste público. Considerando que o sedentarismo e a inadequação do estado nutricional merecem total atenção dada sua relação com a saúde, esse estudo objetivou investigar o nível de atividade física e o estado nutricional de frequentadores de academias no norte do estado do RS.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, com adultos, de ambos os sexos, frequentadores de três academias de cidades do interior no norte do estado do Rio Grande do Sul. Por meio de formulário eletrônico padronizado e pré-codificado, avaliaram-se as características sociodemográficas, a classe econômica (através do questionário da Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa - ABEP), a realização de acompanhamento nutricional, o estado nutricional por meio do Índice de Massa Corporal (IMC) (considerando dados autorreferidos pelos participantes) e o nível de atividade física através do Questionário Internacional de Atividade Física (IPAQ) na versão curta, proposto pelo Grupo Internacional para Consenso em Medidas da Atividade Física, validado no Brasil. Os dados foram devidamente tratados com software estatístico. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo sob parecer no 4.705.458.

RESULTADOS

A população do estudo foi constituída de 103 participantes. A maioria dos indivíduos apresentou idade entre 21 e 45 anos (n = 91; 88,35%) e denominavam-se não casados (n = 62; 60,19%) eram do sexo feminino (n = 68; 66,02%), brancos (n = 93; 90,29%) e pertencentes às classes econômicas C, D e E (n = 64; 62,14%). A maioria dos indivíduos (n = 66; 64,08%) relatou não realizar acompanhamento nutricional e foram classificados como eutróficos (n = 63; 61,17%), seguido de excesso de peso (n = 40; 38,83%). Ainda, de acordo com o IPAQ, 86,41% (n = 89) foram classificados em ativo ou muito ativo, enquanto 13% (n = 14) dos frequentadores foram classificados como insuficientemente ativos.

CONCLUSÃO

Apesar de a maior parcela dos frequentadores de academias apresentarem nível de atividade física classificado como “ativo ou muito ativo” e estado nutricional considerado adequado, evidencia-se que mesmo frequentadores de academia podem ser indivíduos insuficientemente ativos e apresentarem estado nutricional inadequado, reiterando-se que a promoção de hábitos saudáveis junto deste público não deva ser negligenciada.

Palavras-chave: Academias de ginástica;Avaliação nutricional;Exercício físico;Treinamento físico.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Óleo de linhaça associado ao exercício físico melhora metabolismo glicolítico em camundongos obesos submetidos a dieta hiper lipídica.

LEANDRO KANSUKE OHAROMARI; CAMILA VENTURINI AYRES CUNHA; JULIA BÔRO DE LIMA; LETÍCIA MARIA PAULA DA SILVA; JOSÉ RODRIGO PAULI; DENNYS ESPER CINTRA. UNIVERSIDADE DE CAMPINAS, PIRACICABA - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Diversas comorbidades são ocasionadas pelo excesso de tecido adiposo, entre elas, alterações no sistema endócrino, como resistência à insulina (RI). Apesar dos avanços científicos na terapêutica farmacológica da RI, abordagens não farmacológicas ainda parecem ser vantajosas ao melhor prognóstico desses pacientes. Visto que a RI é causada, parcialmente, pela inflamação crônica de baixo grau, intervenções de caráter anti-inflamatórias tem potencial de auxiliar em seu tratamento. Sabe-se que o exercício físico crônico provoca adaptações no sistema imune que favorecem respostas anti-inflamatórias. Além disso, alguns nutrientes também possuem características anti-inflamatórias, e.g., ácido graxo poli-insaturados ω-3. Portanto, estudos interativos com diferentes abordagens (e.g., exercício físico + ω-3) tem potencial para identificar mecanismos moleculares que são regulados de maneira simultânea e sinérgica e, portanto, com maior eficiência para o tratamento de doenças cuja fisiopatologia esteja associada à inflamação.

MÉTODOS

Em um estudo experimental, 30 camundongos, ♂, Swiss, e com 4 semanas de vida foram divididos em 5 grupos (n=6); controle (CT), high-fat (HF), exercício (EXE), óleo de linhaça (FS), e exercício + óleo de linhaça (EXEFS). Os animais do grupo CT permaneceram em dieta padrão durante todo o experimento (12 semanas). Os animais dos grupos HF e EXE permaneceram em dieta hiper lipídica, porém o grupo EXE realizou treinamento em esteira rolante nas últimas 4 semanas de experimento. Os grupos FS e EXEFS também permaneceram em dieta hiper lipídica durante todo o experimento, entretanto, nas últimas 4 semanas, 10% do conteúdo lipídico da dieta foi substituído por óleo de linhaça, sendo que o grupo EXEFS também realizou o treinamento em esteira durante esse período. Durante todo o experimento, a ingestão alimentar e o peso corporal dos animais foram monitorados. Com 16 semanas de vida, os animais foram submetidos ao GTT e ao ITT. Projeto aprovado pelo CEUA local (62031/2023)

RESULTADOS

Quando comparado o grupo CT vs HF, foi observado que a dieta hiper lipídica foi capaz de aumentar o ganho de peso corporal acompanhado de maior ingestão calórica e maior peso do tecido adiposo epididimal, o que valida a indução do acúmulo de gordura causado

pela dieta. Como esperado, o exercício atenuou os efeitos da dieta hiper lipídica no ganho de peso, o que não foi observado no grupo FS. Em relação aos dados do metabolismo glicolítico, foi observado uma tendência de efeito aditivo do exercício com a ingestão do óleo de linhaça visto que apenas o grupo EXEFS teve melhoras nos dados de glicemia de jejum e kitt quando comparado com o grupo HF.

CONCLUSÃO

A dieta hiper lipídica provoca efeitos obesogênicos que são atenuados pelo exercício físico contínuo. A combinação de óleo de linhaça rico em ω-3 com exercício parece melhorar o metabolismo glicolítico sugerindo uma interação entre ambas intervenções nos parâmetros que regulam tais vias.

Palavras-chave: Omega-3;Exercício físico;obesidade;glicemia;insulina.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Os efeitos da suplementação longa de Cúrcuma e sua associação ou não aos exercícios físicos no DM1 e DM2: uma revisão sistemática

AILTON SANTOS SENA-JÚNIOR; JYMMYS LOPES DOS SANTOS; CLARA CECILIA RIBEIRO DE SA; ANDERSON CARLOS MARÇAL. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, SÃO CRISTÓVÃO - SE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O diabetes mellitus (DM) é uma das doenças crônicas mais prevalentes no mundo; uma de suas principais características é a hiperglicemia crônica. A farmacoterapia e outras alternativas como a prática regular de exercícios físicos estão entre os métodos terapêuticos utilizados para controlar esta patologia e participar do controle glicêmico, bem como a ingestão de extratos vegetais com efeitos antioxidantes. Dentre as diferentes plantas utilizadas para esse fim, a curcumina tem potencial para ser utilizada para atenuar o quadro hiperglicêmico desencadeado pelo DM. Alguns estudos anteriores sugerem que esta planta possui potencial antioxidante e hipoglicêmico. O objetivo desta revisão foi avaliar o potencial antioxidante e hipoglicêmico da suplementação de curcumina no DM tipo 1 (DM1) e DM tipo 2 (DM2).

MÉTODOS

A busca considerou artigos publicados entre 2010 e 2019 em inglês e português, e foi realizada nas principais bases de dados de publicações científicas, incluindo a Biblioteca Virtual em Saúde e suas bases de dados indexadas, PubMed, LILACS (Literatura Latino-Americana e Caribenha em Ciências da Saúde-Informação em Saúde para a América Latina e o Caribe-BIREME/OPAS/OMS) e Scientific Electronic Library Online (SciELO). Foram incluídos nesta revisão os estudos científicos sobre o tema que mostrassem evidências do efeito da cúrcuma em modelos animais e humanos. Como critério de exclusão, adotou-se os estudos que tinham resultados ambíguos, duplicatas de estudos baseados em bancos de dados, estudos de revisão, comunicações, relatos de casos, resumos de reuniões científicas, monografias, comentários ou editoriais.

RESULTADOS

Identificou-se, dentre os 17 artigos selecionados, que maioria dos estudos que analisam a relação entre Curcuma longa e DM1/DM2 demonstraram que a ingestão de cúrcuma atua no controle glicêmico e na normalização da resistência à insulina, efeitos que se devem em parte a ajustes moleculares, demonstrando potencial da cúrcuma como forma de terapia adjuvante para pacientes com DM2 e DM2. Os estudos demonstram que a curcumina pode atenuar o estresse oxidativo cujos efeitos são parcialmente devidos ao aumento da expressão e/ou atividade de antioxidantes enzimas que podem atenuar a disfunção mitocondrial e danos ao fígado e reduzir processos inflamatórios. Verificou-se, ainda, que o exercício físico é capaz de aumentar a captação de glicose pelo músculo

esquelético, usando a via independente de insulina, podendo ser utilizado como tratamento terapêutico para diabetes. Além disso, o exercício físico associado à suplementação de cúrcuma melhora a atividade mitocondrial e as defesas antioxidantes, reduzindo o estresse oxidativo.

CONCLUSÃO

O uso associado de cúrcuma e exercício físico demonstrou efeitos antioxidantes, antiinflamatórios e hipoglicêmicos, sugerindo que estes poderiam ser utilizados como potenciais métodos terapêuticos para melhorar a qualidade de vida e sobrevida de pacientes diabéticos.

Palavras-chave: diabetes; exercício físico;açafrão;suplementação;cúrcuma.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Percepção de indivíduos moradores da Região Metropolitana da Grande Florianópolis praticantes de atividade física sobre marmitas denominadas "fitness"

HELEN TASSO ISIDORO; HOMERO DAMIANI FRANZ; ANA PAULA GINES GERALDO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Florianópolis representa uma das capitais brasileiras com maior prevalência de prática de atividade física do Brasil, principalmente entre os homens. No Brasil, o consumo de alimentos fora do lar tem aumentado. Essa demanda por refeições prontas para o consumo favoreceu o aumento do número de estabelecimentos do setor de alimentação fora do lar e diversificou seus serviços, como os estabelecimentos que comercializam marmitas, inclusive denominadas *fit* ou *fitness*". Esse estudo teve como objetivo identificar as percepções de indivíduos praticantes de atividade física da Região Metropolitana da Grande Florianópolis acerca das marmitas denominadas *fitness* comercializadas na região.

MÉTODO

Estudo descritivo, transversal e quantitativo realizado com indivíduos consumidores de marmitas *fitness* da Região Metropolitana da Grande Florianópolis. Foi desenvolvido e aplicado um questionário online com questões sobre prática de atividade física, motivações para consumo de marmitas *fitness*, percepções dos indivíduos sobre as marmitas e da qualidade nutricional dessas refeições. O questionário foi divulgado por meio da rede social Instagram, por e-mail e aplicativo Whatsapp, onde foi solicitado que respondesse o questionário apenas quem era praticante de atividade física e que fosse consumidor de marmitas denominadas "fitness". O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade (CAAE: 63662822.4.0000.0121).

RESULTADOS

Participaram do estudo 43 indivíduos, sendo a maioria do sexo feminino (83,7%), com idade entre 18 a 39 anos (81,5%) e pós-graduação completa (44,2%). A maior parte dos indivíduos (65,1%) relatou consumir marmitas "*fitness*" pelo menos uma vez na semana. Sobre as motivações para compra, 81,4% relataram "ter uma alimentação saudável", 67,4% "economizar tempo" e 27,9% "perder peso". 38 indivíduos (88,4%) disseram

consumir a marmita no almoço. Sobre as expectativas dos consumidores sobre as marmitas *fitness*, 48,8% esperam que ela seja “saborosa”, seguido de “prática” (30,2%), “nutricionalmente balanceada” (25,6%) e “saudável” (23,2%). “Sabor” foi mencionado como o critério mais importante para escolha da marmita por 41,9% dos indivíduos, seguido por “ser uma marmita saudável” (14,0%) e “preço” (11,6%). Em relação à faixa de preço média paga por marmita *fitness*, as faixas de preço mais prevalentes foram de 11 e 15 reais (34,9%) e de 16 e 20 reais (41,9%).

CONCLUSÃO

As motivações de compra estão relacionadas com quatro grandes pilares: saúde, tempo, estética e performance física. Os consumidores buscam essas marmitas para terem uma alimentação mais saudável, perder peso e economizar tempo. A maioria dos indivíduos acredita que as marmitas *fitness* possuem uma qualidade nutricional superior em relação à outras opções de refeição, e esperam que ela seja saborosa, de boa qualidade, saudável e nutricionalmente balanceada, de forma a ser uma alternativa prática de alimentação e que facilite a rotina.

Palavras-chave: Atividade física;Qualidade Nutricional;Refeição.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Percepção do esforço e capacidade neuromuscular de corredores amadores após uso de estratégias de suplementação de carboidratos

MARIA ALDILENE DANTAS[11]; MARIA GABRIELA DE ARRUDA FONTES[2]; FERNANDA COUTINHO DE LIMA[3]; ANA BEATRIZ GADELHA DOS SANTOS ALBUQUERQUE 4[4]; MARCELO DE SANTANA OLIVEIRA[5]; FABIANA CRISTINA LIMA DA SILVA PASTICH GONÇALVES[6]. 1. 1 GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO UFPE, RECIFE - PE - BRASIL; 2. 2 GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO UFPE, RECIFE - PE - BRASIL; 3. 3 GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO UFPE, RECIFE - PE - BRASIL; 4. 4 GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO UFPE, RECIFE - PE - BRASIL; 5. 5 PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO UFPE, RECIFE - PE - BRASIL; 6. 6 PÓS-GARDUAÇÃO EM SAÚDE DA CRIANÇAS E DO ADOLESCENTE, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O uso de carboidratos durante exercícios de longa duração se propõe a retardar a fadiga, porém, entre as diferentes estratégias com uso de carboidratos, pouco se sabe sobre sua resposta na percepção do esforço e capacidade neuromuscular após o exercício. Dado a importância dessa estratégia nutricional, nosso estudo objetivou comparar o efeito de estratégias de suplementação de CHO sobre a percepção do esforço e capacidade neuromuscular em atletas amadores de corrida.

MÉTODO

Um estudo crossover com 05 atletas do sexo masculino, idade entre 26 e 53 anos foi realizado. Avaliou-se o perfil socioeconômico e demográfico, hábitos de vida/saúde, medidas antropométricas e de composição corporal, percepção do esforço, através da escala de Borg e capacidade neuromuscular, através do salto vertical. O estudo foi desenvolvido em quatro fases, com um intervalo de uma semana entre elas. Nas fases, os corredores foram submetidos a provas com percurso de 21km, duração máxima de 2horas e orientados a executar o exercício com o ritmo mais rápido possível. A suplementação de carboidratos ocorreu da seguinte forma: fase 1: consumiram apenas água; fase dois: carboidrato em Gel (duas unidades, sachê 30g) em 2 momentos, após 1h20min e 1h40min de prova; fase 3: bochecho de carboidratos (após 1h30minutos, receberam uma solução de 25ml a 8% de maltodextrina, bochechada por 5 segundos a cada 10 minutos, até o término do exercício) e, fase 4: supercompensação de carboidratos (10g de carboidratos/kg de peso nas 48h antecedentes à corrida). A percepção do esforço e o salto vertical (repetido 3 vezes) foram medidos antes e depois de cada fase. O teste de Friedman e um nível de significância de 5% ($p \leq 0,05$) foi considerado. O projeto teve aprovação do Comitê de ética em Pesquisa em Seres Humanos da UFPE, sob o CAEE n 43616921.5.0000.5208

RESULTADOS

A percepção do esforço e o salto vertical após a corrida não apresentaram diferenças estatística quando comparadas as estratégias de uso de carboidratos com a baseline. Também não foi observada diferença estatística entre os saltos verticais antes e após a execução das corridas, nas diferentes fases do estudo. Dois atletas aparentemente apresentaram menor diferença na amplitude do salto quanto comparado o ante e após a corrida na fase de uso de bochecho de carboidratos, o que pode ser o indicativo de benefício individual considerando essa estratégia (mesmo que sem diferença estatística para amplitude do salto.

CONCLUSÃO

As estratégias de suplementação de carboidratos não foram capazes de melhorar o desempenho físico dos atletas quando comparadas com os resultados obtidos na prova baseline e quando comparadas entre si.

Palavras-chave: Suplementação de CHO;Desempenho esportivo;;Corrida de rua.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Perfil alimentar e comer transtornado de acordo com a disponibilidade de energia de atletas de futebol de base

PEDRO VALE DELLANI[1]; JORGE MATEUS DOS REIS TEIXEIRA[1]; ERIKA CARNEIRO DOS SANTOS[1]; FERNANDA NOHRA[1]; GABRIEL GAZONE DOS SANTOS[2]; GABRIELA MORGADO DE OLIVEIRA COELHO[1]. 1. UERJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UFRJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A adolescência é um período de intenso crescimento e desenvolvimento que torna o indivíduo vulnerável nutricionalmente, principalmente aqueles com maior gasto energético, como atletas de futebol. O adolescente apresenta perfil alimentar irregular e pode estar mais suscetível ao surgimento de comer transtornado (CT). Ainda, quando observado o contexto de intensa atividade física, essas questões podem ser acentuadas. Além disso, a baixa disponibilidade de energia pode ser um importante fator mecanicista quando inserida neste cenário. Portanto, faz-se necessário avaliar o perfil alimentar e de disponibilidade de energia de atletas de futebol de base.

MÉTODO

Trata-se de estudo quantitativo transversal desenvolvido com atletas adolescentes de futebol de base. Foram realizadas avaliações antropométricas por balança e estadiômetro digital; da composição corporal pela absorciometria radiológica de dupla energia (DXA); do perfil alimentar por recordatório de 24h; do CT por três questionários validados para ambos os sexos (“Eating Attitudes Test” - EAT-26, “Bulimic Investigatory Test, Edinburgh”- BITE e o “Body Shape Questionnaire” – BSQ). O projeto possui aprovação no Comitê de Ética do Hospital Pedro Ernesto (CEP/HUPE 58284021.9.0000.5259).

RESULTADOS

Foram coletados dados de 148 atletas, dos quais foram divididos em dois grupos, sendo eles: baixa DE-bDE (n=53; 35,8%) e de DE adequada-DEa. Foi verificado que o grupo de bDE apresentou menor massa livre de gordura ($\overline{x}$=58,05kg; $\overline{x}$=61,24kg) (P=0,001) e massa corporal total ($\overline{x}$=66,55kg; $\overline{x}$=70,44 kg) (P=0,001). Ainda, não foram identificadas influências significativas nos valores de massa livre de gordura pelo conteúdo mineral ósseo das amostras através da ausência de diferenças entre os grupos bDE e DEa (P>0,05). Quanto ao perfil alimentar, o grupo bDE apresentou maior frequência de atletas com ingestão insuficiente de carboidratos (98,1%; 40%) e proteínas (58,5%; 15,8%). O grupo de bDE também apresentou maior frequência de CT (17%; 9,5%) de acordo com o BITE (P=0,001). Ademais, houve significância quando realizada a análise de interação entre o BITE e o BSQ (P=0,001).

CONCLUSÃO

Conclui-se que mais de 1/3 dos atletas de futebol de base apresentam baixa DE. Eles restringem carboidratos e proteínas e apresentam maior risco de CT. Além disso, foram observadas diferenças significativas entre a massa corporal e massa livre de gordura entre os grupos. Este é um alerta, uma vez que o futebol é um esporte pouco estudado no tema e tais achados apontam para prejuízos à saúde que podem aumentar risco de lesões e reduzir o rendimento esportivo destes atletas.

Palavras-chave: Disponibilidade de Energia;Perfil Alimentar ;Comer Transtornado;Futebol;Adolescente.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Prevalência da percepção da imagem corporal e prática de atividade física de estudantes do curso de nutrição de uma universidade no norte do Brasil

MARÍLIA MAGALHÃES AGUIAR[1]; ANA CARLENE FERREIRA DOS SANTOS[2]; VANESSA VIEIRA LOURENÇO COSTA[3]; ALDAIR DA SILVA GUTERRES[1]; SHIRLEY PASCOAL DOS REIS MARQUES[1]; DALVA BASTOS E SILVA COUTINHO[1]. 1. FUNDAÇÃO PÚBLICA ESTADUAL HOSPITAL DE CLÍNICAS GASPAR VIANNA, BELÉM - PA - BRASIL; 2. FACULDADE ESTÁCIO DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Estudos indicam que a insatisfação com a imagem corporal ocorre principalmente no sexo feminino, fato que pode acarretar tanto em distúrbios alimentares como anorexia e bulimia quanto em práticas inadequadas de controle de peso, como por exemplo, restrição calórica.

Vários são os objetivos para iniciar a prática de atividade física. Dentre eles pode-se destacar: Estética, saúde e lazer. Atualmente, a maior preocupação da população relaciona-se à estética corporal. Fato que pode ser explicado pela obsessão pela busca do corpo perfeito. Porém, esta pode acarretar lesões ocasionadas pelo excesso de exercício, além de distorção de imagem corporal e consequentes problemas psicológicos.

O estudo objetivou verificar a relação entre a percepção da autoimagem corporal com a prática de atividade física em universitários.

METODOLOGIA

Estudo transversal, inferencial e analítico, com 184 alunos do curso de Nutrição de uma universidade no norte do Brasil. Foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do Instituto de Ciências da Saúde da UFPA e aprovado sob parecer 1.389.197. A coleta de dados foi realizada de janeiro a julho de 2016 por meio de questionário online, desenvolvido por meio do Google Drive, cujas respostas foram automaticamente encaminhadas para uma planilha de acesso exclusivo dos pesquisadores. Foram coletadas as seguintes variáveis: informações sobre a percepção da imagem corporal e prática de atividade física. Para a avaliação da percepção da imagem corporal, utilizou-se a escala de silhuetas de Stunkard e colaboradores (1983). O nível de atividade física regular foi avaliado por meio de perguntas baseadas na Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (VIGITEL) do Ministério da Saúde, sendo incluídas as perguntas: Se o indivíduo pratica alguma atividade física, tipo, duração e principal motivo desta prática.

RESULTADOS

Verificou-se associação entre a percepção da imagem corporal e as variáveis “fisicamente ativa”; “duração da atividade física” e “motivo para prática de atividade”, onde 62% dos insatisfeitos por excesso de peso e 42,35% dos insatisfeitos por magreza não praticam atividade física. Dentre os praticantes, 40% dos insatisfeitos por magreza e 18% por excesso de peso praticam atividade física por questões de saúde. Dentre os praticantes de atividade física, 18,48% realizam com duração maior ou igual a 60 minutos.

CONCLUSÃO

A diminuição da insatisfação com a imagem corporal pode ter sido motivada porque a prática de atividade física melhora a sensação de alegria, bem-estar e motivação tanto para a manutenção da saúde quanto da melhora estética, concluindo assim que quanto maior a frequência com que se pratica uma atividade física, melhor será a percepção e satisfação com a imagem corporal, sendo um fator muito importante para a resolução dos distúrbios de imagem observados em grande parte da população estudada.

Palavras-chave: Imagem Corporal;Atividade Física;Estudantes.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Qualidade da informação nutricional de barras protéicas comercializadas em uma cidade no norte do Rio Grande Do Sul

VALERIA HARTMANN; JÚLIA ZANINI DA SILVA; DAIANA ARGENTA KÜMPEL; LEONARDO FORTES DA SILVEIRA; FELIPE AMENDE DE SOUZA LEAL; DIENIFER PARIS. UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, PASSO FUNDO - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O aumento de indivíduos que frequentam a academia se torna cada vez mais frequente, assim o público que adentra em uma vida mais saudável tem procurado cada vez mais recursos para melhorar seus resultados, aumentando a compra e venda de suplementos alimentares, principalmente os proteicos. No entanto, análises realizadas demonstram que nem sempre as barras de proteínas que consumimos são estratégias nutricionais viáveis. Com esta problemática o estudo apresentado destaca avaliação da rotulagem nutricional e da adequação à legislação de 42 barras de proteínas de diferentes marcas e sabores, tendo como característica a denominação de "barra de proteína" nos rótulos, comercializadas em estabelecimentos comerciais.

MÉTODOS

Foi realizado um estudo transversal para fazer uma avaliação da adequação da rotulagem nutricional de barras de proteínas de diferentes marcas e sabores, tendo como característica a denominação de "barra de proteína" nos rótulos, comercializadas em estabelecimentos comerciais em um município da região norte do RS. Foram coletados nos rótulos os itens de denominação de venda, porção, calorias, carboidratos, açúcares, quantidade de gordura total, saturada e trans, sódio, fibras, lista dos ingredientes e o preço. Para a análise foi utilizado a Resolução RDC nº18, de 27 de abril de 2010 referente a informação sobre a quantidade de proteínas em gramas e em calorias, onde o produto pronto para o consumo deve conter, no mínimo, 10 g de proteína na porção, 50% das calorias provenientes da proteína e o produto não pode ser adicionado de fibras alimentares e não nutrientes.

RESULTADOS

Foram encontradas 42 barras de proteínas, sendo que todas foram classificadas como incompatíveis com a legislação, referente ao item que determina que 50% das calorias da porção devem ser provenientes de proteínas. Em relação à quantidade protéica, retrata-se uma variação de 8,8 até 22 gramas por unidade, sendo que das 42 barras, somente 1 ficou abaixo de 10 gramas por porção. Das 42 barras avaliadas, 28,6% apresentaram açúcar adicionado e 35,7% apresentaram quantidades de sódio superiores a 100 mg na porção.

Os principais ingredientes encontrados nas barras foram o açúcar, gordura vegetal, proteína concentrada do soro do leite, leite em pó integral, lecitina de soja, proteína isolada de soja, edulcorantes, eritritol e stévia, antioxidante tocoferol e conservante berzoato de sódio

CONCLUSÃO

Concluiu-se que, das avaliações feitas no presente estudo, a maioria não apresentava todos os requisitos nutricionais relacionados às proteínas e a não adição de fibras para receberem a designação que traziam no rótulo como “barra de proteína”, assim como altos valores de gorduras, sódio e açúcares adicionados. Deste modo, é necessário que o consumidor tenha informação através da leitura da rotulagem destes alimentos, e ampla orientação de um profissional nutricionista.

Palavras-chave: Suplementos nutricionais;Legislação de alimentos;;Rotulagem de alimentos.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Relação da autoimagem corporal com os comportamentos alimentares de praticantes de exercícios físicos

SHIRLEY ROMA BERNARDES; LIS PROENÇA VIEIRA. CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A autoimagem expressa a percepção que a pessoa tem de si própria, sendo definida em termos de uma constelação de pensamentos, sentimentos e ações através do relacionamento do indivíduo com os outros. No mundo atual, ter uma aparência física dentro dos parâmetros do que é considerado como "belo" para a sociedade e propagado pelas mídias sociais significa ter corpos magros, musculosos e com baixo percentual de gordura, objeto do desejo perseguido por uma parcela considerável da população. O objetivo deste estudo foi analisar a relação da autoimagem corporal de adultos jovens praticantes de exercícios físicos com seus comportamentos alimentares.

MÉTODOS

A amostra foi composta por frequentadores de academias na cidade de São Paulo e região metropolitana com idades entre 20 e 60 anos. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e responderam um questionário enviado pela plataforma *Google Forms*® sobre informações sociodemográficas, prática de esporte, dietas restritivas e autoimagem corporal. Para estimar a insatisfação corporal (IC) foram utilizadas as escalas *Body Shape Questionnaire* (BSQ) na versão em português composta por 34 itens de autopreenchimento, com respostas do tipo Likert de seis pontos. Considerou-se ausência de IC abaixo de 110 pontos; IC leve de 111 a 138 ; IC moderada de 139 e 167; e IC grave 168 pontos ou mais. Questões do próprio BSQ foram utilizadas para analisar comportamentos alimentares considerados inadequados, como sentir-se mais contente em relação ao seu físico quando de estômago vazio e indução de vômito ou uso de laxantes para se sentir mais magro. Este trabalho foi aprovado pelo comitê de ética e pesquisa (CAAE 72509023.2.0000.0081).

RESULTADOS

Foram estudados 100 indivíduos de ambos os sexos, dos quais 67% eram do sexo feminino, a faixa etária predominante foi de 40 a 49 anos (36%), 51% com escolaridade em nível superior e 48% casados. A modalidade de exercício físico mais praticada foi a musculação por 68% dos entrevistados, a frequência semanal entre 5 a 6 dias e a duração das sessões de treinamento acima de 60 minutos. Observou-se 78% dos entrevistados com ausência de IC e 22% com IC leve e moderada, sendo que destes, 20 (90,9%) eram mulheres. A maioria (67%) não adotou nenhum tipo de dieta restritiva. Tal prática foi reconhecida por 36,4% entre aqueles com IC e 32,1% sem IC. No entanto, entre os que apresentaram algum grau de IC, 95,5% referiram sentir-se bem de estômago vazio, 4,5%

referiu induzir o vômito e 9% fez uso de laxante para sentir-se mais magro comparado a 47,4%, 9% e 2,6% do grupo sem IC, respectivamente.

CONCLUSÃO

A maioria da amostra estudada não apresentou IC, porém, quando presente, foi maior entre as mulheres. Comportamentos alimentares considerados inadequados diferiram ente os grupos, sendo que sentir-se bem de estômago vazio e a indução de vômito foram, proporcionalmente, duas vezes mais frequente entre aqueles com IC e sem IC, respectivamente.

Palavras-chave: Imagem corporal;Insatisfação corporal;Exercícios físicos;Comportamento alimentar.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Suplemento em gel de carboidrato de beterraba e cajá: avaliação de efeitos em parâmetros cardiorrespiratórios e na percepção subjetiva ao esforço de ciclistas

FABIANE LA FLOR ZIEGLER SANCHES; MARIANA FALASCHI; IARA PENZO BARBOSA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A beterraba tem sido estudada, por conter nitrato, que quando reduzido a óxido nítrico, induz nos músculos esqueléticos vasodilatação. O cajá, fruto encontrado no Cerrado, é rico em polifenóis, importantes na prevenção de danos por estresse oxidativo. Assim, considerando os resultados significativos do uso da beterraba em parâmetros cardiorrespiratórios e *performance*, bem como a composição de antioxidantes do cajá, o objetivo deste estudo foi testar um suplemento de gel de carboidrato desenvolvido contendo beterraba e cajá em ciclistas para avaliar o efeito nos parâmetros cardiorrespiratórios e na percepção subjetiva ao esforço.

METODOLOGIA

Ensaio clínico randomizado, do tipo crossover, duplo-cego aprovado pelo comitê de ética da UFMS, sob número do Certificado de Apresentação de Apreciação Ética 56187822.1.0000.0021. Dois treinos de ciclismo de 30 km percorridos por 90 minutos foram realizados com intervalo de uma semana, em intensidade moderada a alta, tendo consumo de gel desenvolvido (beterraba e cajá) e/ou comercial (controle), nos tempos de 30 minutos (30g) e de 60 minutos (30g). Os parâmetros avaliados foram: pressão arterial diastólica (PAD) e sistólica (PAS) (esfigmomanômetro digital G-tech, GP 400®) e frequência cardíaca (FC) antes e após o treino (cinta e ciclocomputador Polar® H10; Polar® M460). Para a avaliação da percepção subjetiva ao esforço (PSE) foi utilizada a Escala OMNI adaptada, em escores de 0 -10 (“muito fácil” a “muito difícil”). Os dados foram analisados no software SPSS (*Statistical Package for the Social Sciences*), considerando um nível de 5% de significância.

RESULTADOS

Participaram do estudo piloto 5 ciclistas. A média de FC mensurada pré exercício foi menor do que a mensurada após o exercício no treino 1($p=0,046$) e no treino 2 ($p=0,021$). Quanto à relação entre FC, PAS, PAD e o consumo dos géis de carboidrato nos treinos 1 e 2, não houve diferença estatística significativa entre receber o gel comercial ou desenvolvido para todos parâmetros avaliados nos momentos pré e pós treinos. Não houve diferença estatística para quem consumiu o gel comercial e o gel desenvolvido nos treinos 1 ($p=0,347$) e 2 ($p=0,844$) para percepção subjetiva ao esforço.

CONCLUSÃO

Os géis desenvolvido e o comercial apresentaram efeitos semelhantes sobre frequência cardíaca, pressão arterial sistólica e diastólica, bem como para a percepção subjetiva ao esforço dos ciclistas avaliados. Assim, evidenciando que a composição do gel desenvolvido contendo beterraba e cajá foi assertiva e eficaz para suplementação no ciclismo. Entretanto, estudo futuro com maior tamanho amostral será realizado pelo grupo de pesquisa para efetiva comprovação dos efeitos.

Palavras-chave: Frutos do Cerrado; Suplementação nutricional;Nutrição Esportiva; Inovação.

D) NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Utilização e conhecimento de suplementos por atletas, praticantes de musculação e educadores físicos.

KÉLLEN WANESSA COUTINHO VIANA; VITÓRIA EMANUELLE SANTOS PEREIRA; GRAZIELE BRITO DE SENA. UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO, PETROLINA - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O consumo de suplementos alimentares popularizou-se no Brasil, fato evidenciado pela elevada prevalência do uso desses produtos por praticantes de exercício. Frequentemente, seu uso é realizado sem necessidade nutricional ou sem orientação profissional adequada, o que pode trazer riscos à saúde. A orientação é ofertada, muitas vezes, por instrutores de academias, influência de terceiros e mídias sociais. Ressalta-se que praticantes de exercício físico geralmente não necessitam de suplementação e, quando necessário, deve ser realizada por profissional qualificado. O objetivo deste estudo foi avaliar o consumo de suplementos alimentares, examinar o nível de conhecimento e avaliar quantitativamente a dieta de atletas, educadores físicos e praticantes de exercício físico, da cidade de Petrolina-PE.

MÉTODOS

Estudo do tipo transversal, descritivo, envolvendo amostra probabilística de praticantes de musculação, crossfit e educadores físicos da cidade de Petrolina, PE. Para avaliação do conhecimento e utilização de suplementos alimentares, foi utilizado um questionário estruturado. O perfil alimentar foi investigado através do Recordatório Alimentar Habitual 24 horas. Estudo aprovado pelo Comitê de Ética da UPE (CEP-CISAM/UPE sob parecer número 5.177.821.

RESULTADOS

Foram avaliados 70 indivíduos adultos, dos quais 55,7 % foram do sexo masculino, 84,3% praticantes de exercício físico, 8,6% atletas e 7,1% educadores físicos, que realizam exercícios a mais de 3 anos (40 %) . Dos entrevistados, 98,6% afirmou fazer uso de suplementos, sendo creatina (95,7%), Whey Protein (80%) e cafeína (47,1%) os mais consumidos. Os participantes objetivam, principalmente saúde (80%), hipertrofia (71,4%) e estética (64,3%). A maioria obtém informações pela internet (54,3%) , 44,30 % por amigos, 41,5% através de nutricionistas e 17,10% de educadores físicos, além de lojas de suplementos (21,4 %), médicos (26%) e conversas de academia (1,4 %) . 82,9% utilizam em certos momentos, 8,6% acreditam que são imprescindíveis e 8,6% que a utilização não é necessária. O consumo médio de carboidratos foi de 40,25% (67% das recomendações diárias de ingestão (RDI) e o de proteínas foi de 35,75% (238% das RDI).

CONCLUSÃO

O consumo de suplementos alimentares é elevado entre atletas, educadores físicos e praticantes de exercício, muitas vezes sem necessidade nutricional. Esses indivíduos priorizam hipertrofia muscular e estética em seus treinos, o que justifica o elevado consumo de suplementos. Percebe-se que a ingestão dietética de proteínas ultrapassa a recomendação diária, ao mesmo tempo que o suplemento proteico é um dos mais consumidos. A maioria dos indivíduos se informa através da internet, sem auxílio profissional. Portanto, é evidente que a utilização de suplementos sem a devida orientação leva a consumo excessivo, o que pode ser prejudicial à saúde.

Palavras-chave: Suplementos alimentares;Consumo alimentar;Exercício físico.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A agenda de Alimentação e Nutrição: Uma análise das normativas do Sistema Único de Saúde

MURILO LYRA-PINTO[1]; SABRINA ALVES DE ARAUJO[1]; LUANA DE BRITO[1]; FLÁVIA GRAZIELA FERREIRA DE ALENCAR[1]; PATRÍCIA MARIA DE OLIVEIRA MACHADO[1]; ELISABETTA RECINE[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O planejamento no Sistema Único de Saúde (SUS) visa a eficiência, efetividade e eficácia das ações de saúde. A agenda de alimentação e nutrição (A&N) tem buscado uma inserção crescente nestes processos, incluindo os avanços na participação social. O arcabouço legal estabelece os Planos Plurianuais (PPA) como instrumentos da gestão pública, e outros específicos para o SUS, tais como Planos Estaduais de Saúde (PES), Programação Anual de Saúde (PAS), Relatório Anual de Gestão (RAG) e Relatório da Conferência Estadual de Saúde (RCES). Este estudo objetivou identificar a existência de ações de A&N nos instrumentos supracitados, com a caracterização de suas ações, diagnóstico, planejamento e monitoramento.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal de caráter descritivo, no qual se realizou uma análise documental dos IGSUS: PPA e PES, (2020-2023), PAS e RAG (2022) e RCES(mais recente). Os documentos foram coletados no portal da Sala de Apoio à Gestão Estratégica e das SES das Unidades Federativas (UF). Os documentos foram examinados por meio da técnica de análise de conteúdo e selecionados as citações referentes A&N no SUS. Os trechos foram organizados e caracterizados com uso de um instrumento teórico-lógico em 3 dimensões por seus respectivos componentes: Diagnóstico em saúde (Diagnóstico), Planejamento (Eixo/Ações) e Monitoramento (Metas/Indicadores). O conteúdo foi categorizado em: 1. Vigilância alimentar e nutricional(VAN); 2. Prevenção e controle de agravos nutricionais (PCAN); 3.Promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis (PPAAS) e; 4. Gestão das ações de alimentação e nutrição (GAAN). Para avaliar a disponibilidade de informações de A&N na gestão estadual do SUS visitou-se os sites das Secretarias Estaduais de Saúde (SES) e aplicou-se um questionário sobre: institucionalidade, relevância da área técnica e linhas de cuidado em A&N.

RESULTADOS

Foram encontrados 115 IGSUS de 27 UF e selecionadas 576 ações de A&N no SUS. A dimensão predominante foi Planejamento com 69% dos elementos encontrados, seguidos de Monitoramento (19%) e Diagnóstico em saúde (12%). A temática 4.GAAN foi predominante dos IGSUS com 53%, seguidos por 3.PPAAS (23%), 1.VAN (13%) e

2.PCAN (11%). Acerca da disponibilidade de informações técnicas, apenas 11% das SES incluíam A&N em seu quadro organizacional, 63% não disponibilizavam protocolos técnicos de A&N e 67% não possuíam repositórios para busca de normativas e protocolos.

CONCLUSÃO

A ausência de termos de A&N no Diagnóstico dos IGSUS, em comparação com as ações de Planejamento, evidencia a predominância de ações sem embasamentos nas necessidades de saúde. A gestão estadual possui enfoque nas ações de apoio aos municípios com predominância da categoria GAAN, quando comparados às ações diretas de promoção, prevenção e assistência em A&N. Considerou-se a agenda de A&N pouco expressiva em todos os instrumentos no nível estadual. A falta destes registros pode estar relacionada aos efeitos da pandemia em 2020.

Palavras-chave: Administração e Planejamento em Saúde;Gestão Estadual em Saúde;Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação;Nutrição em Saúde Pública.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A Alimentação e Nutrição no Sistema Único de Saúde: contribuições das Câmaras Legislativas Estaduais

MURILO LYRA-PINTO[1]; SABRINA ALVES DE ARAUJO[1]; FERNANDO MARCELLO NUNES PEREIRA[2]; JÉSSICA ROSA MARINHO QUINTÃO[3]; PATRÍCIA MARIA DE OLIVEIRA MACHADO[1]; ELISABETTA RECINE[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação e nutrição (A&N) fazem parte do conjunto de determinantes da saúde, exigindo que o legislativo construa uma agenda capaz de proteger, promover e cuidar da saúde por meio das ações nesta área, e consequentemente, cabe ao poder executivo articular políticas e programas que promovam a efetividade dessas ações. Ainda assim, o poder legislativo possui a prerrogativa de normatizar e aprimorar as ações em saúde e diante do aumento de doenças associadas aos hábitos alimentares, é crucial compreender qual a sua contribuição com o Sistema Único de Saúde (SUS). Este estudo teve como objetivo analisar a produção das câmaras legislativas estaduais nas temáticas de A&N no SUS.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal e descritivo, no qual se realizou uma análise documental de decretos, leis e portarias, dos 27 estados do Brasil. A coleta ocorreu nos meses de maio a julho de 2023. Realizou-se um teste piloto nos estados de SC, DF e GO, para identificação de termos-chave significativos. A coleta foi realizada nos repositórios das assembleias legislativas e website “Leis estaduais” (leisestaduais.com.br), com termos-chave: alimentação, nutrição, vigilância alimentar, vigilância nutricional, “política de alimentação”, “programa de alimentação”, “programa de nutrição”. Após a coleta foram excluídos textos duplicados e organizados, utilizou-se a técnica de análise de conteúdo dos caput das legislações com uma classificação em 4 categorias: 1. Vigilância alimentar e nutricional; 2. Prevenção e controle de agravos nutricionais; 3. Promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis e; 4. Gestão das ações de alimentação e nutrição. Por fim, as legislações foram dispostas em linha do tempo a partir de 1988.

RESULTADOS

Foram coletadas 122 legislações de A&N no âmbito da saúde. Os estados com maior número de legislações foram RJ (18), ES e DF (13), e MT e GO (10). Os dispositivos legais produzidos pelo poder legislativo dos estados, estavam concentrados nas ações do

Eixo 3 (58%) e 2 (30%), seguidos pelos Eixos 1 (10%) e 4 (2%). A maioria das legislações estaduais foi promulgada após os anos 2000 e regulamentou datas comemorativas, atenção às doenças crônicas, cuidados materno-infantis, com características intersetoriais (93%). Os primeiros marcos legislativos relacionados à A&N foram identificados em SP (1991), MT (1992) e DF (1993) e no PA (2021), RN (2020) e CE (2018). A cronologia por região indicou uma concentração nas UF da região Sudeste e mais recentes no Nordeste do país.

CONCLUSÃO

A ênfase temática na promoção da alimentação saudável revela um movimento importante voltado à promoção da saúde, no entanto são escassas legislações de maior robustez e contribuição para o sistema de saúde. A evolução do arcabouço legal em A&N no SUS, reflete a estruturação das políticas e um crescente fortalecimento, mesmo que ainda insuficiente, desta agenda nas prioridades e processos do SUS.

Palavras-chave: Legislação em Saúde;Nutrição em Saúde Pública;Política de Nutrição e Alimentação.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A Alimentação Escolar Pública, os Nutricionistas e o CRN-3: alinhando estratégias frente às mudanças e desafios do PNAE

THAÍS DE OLIVEIRA; ANA CAROLINA DE OLIVEIRA PAES; ROSEMARY DUARTE MAZZA AFONSO; DANIELA BICALHO ALVAREZ; RAQUEL CLAPIS RIBAS TRIPOLONE; CLAUDIA MARIA TREUMANN ROCHA. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 3ª REGIÃO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO: O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma das mais longevas e bem-sucedidas políticas públicas na área de alimentação e nutrição no Brasil, referência pela sua contribuição à aprendizagem e à formação de práticas alimentares saudáveis pelos escolares. O PNAE tem enfrentado mudanças significativas desde sua criação, entretanto, o Nutricionista tem se consolidado como peça-chave na operacionalização do programa, sendo a sua atuação respaldada pela Lei Federal nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE n° 06/2020, e normatizada pela Resolução CFN n°465/2010. A complexidade e a abrangência do trabalho dos nutricionistas no PNAE torna necessária a orientação profissional, desenvolvida pelo Conselho Regional de Nutricionistas 3ª Região (CRN-3), com base na Política Nacional de Fiscalização e tendo por instrumento-base o Roteiro de Visita Técnica (RVT). Dessa forma, o presente trabalho tem por objetivos: descrever e qualificar as estratégias e ações adotadas pelo CRN-3 para orientação aos Nutricionistas, e mapear a evolução da atuação entre 2018 e 2022, frente às mudanças na legislação do PNAE e à pandemia. MÉTODOS: O estudo consiste em uma análise histórico-documental, transversal, quali/quantitativa, entre 2018 e 2022. Para obtenção dos dados, informações e documentos, utilizou-se o Banco de Dados do CRN-3. RESULTADOS: Neste período, as ações desenvolvidas pelo CRN-3 em Alimentação Escolar Pública (AEP) concentraram-se nas Visitas de Fiscalização, com Projetos específicos em 2018 e 2022, na oferta do Curso "Aperfeiçoamento em AEP" que 2022 teve 104 participantes, orientação e capacitação para os Nutricionistas que atuam neste segmento através de Palestras técnicas, Chatbot, Plantão Técnico, disponibilização de materiais orientativos, além da revisão da legislação que normatiza o exercício da profissão. Em 2018 foram aplicados 187 RVT's, e 179 em 2022, em toda a jurisdição do CRN3. Comparando-se a realização das atividades obrigatórias do nutricionista no período 2018-2022 quanto aos indicadores qualitativos, observou-se aumento na elaboração de Manual de Boas Práticas (73-86%) e Fichas técnicas de preparação (41-60%). Nos indicadores quantitativos, verificou-se aumento na supervisão da produção de refeições (67-80%) e elaboração do Plano Anual de Trabalho (42-61%). Houve piora na realização do diagnóstico e acompanhamento nutricional dos alunos (80-71%). A insuficiência de quadro técnico observada na maioria dos municípios compromete a realização de algumas atribuições. Nos demais pontos investigados, não houve variação significativa. Sobre as atividades realizadas antes e após a pandemia, verificou-se aumento na oferta de frutas e hortaliças (56-99%) e no atendimento aos alunos com necessidades alimentares especiais (49-90%). CONCLUSÃO: O CRN-3 tem

desempenhado relevante papel no processo de valorização e legitimidade da formação e capacitação dos Nutricionistas em AEP, cumprindo assim com a atividade-fim do órgão.

Palavras-chave: Alimentação Escolar Pública;PNAE;Nutricionistas;Conselho de Classe.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A Avaliação da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar segundo a interseccionalidade de raça, sexo e renda no Brasil

THAIS CRISTINA MARQUEZINE CALDEIRA[1]; LUIZA EUNICE SÁ DA SILVA[2]; GIOVANNA CALIXTO ANDRADE[3]; RAFAEL CLARO[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL; 2. MINISTÉRIO DA SAÚDE, BRASÍLIA - DF - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A fome voltou a ser um problema de grande abrangência no Brasil, com o país retornando ao Mapa da Fome da Organização das Nações Unidas (ONU) em 2022. Entre 2021 e 2022, 55,8% da população brasileira apresentou algum grau de insegurança alimentar. Piores estimativas foram observadas em grupos sociais específicos, a depender de gênero, raça/cor da pele, renda. Esses determinantes possuem efeito potencial sobre a saúde das populações, especialmente com elevada desigualdade de renda média como o Brasil, com um efeito de interação complexa entre si. Nesse sentido, o objetivo desse trabalho foi avaliar a interseccionalidade de raça/cor, gênero e renda na segurança alimentar (SA) da população brasileira.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, conduzido com dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2017/18. A SA foi analisada a partir da Avaliação da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) dentro da a unidade de consumo, determinada como "família". A situação da SA no domicílio é classificada em SA ou em insegurança alimentar nos níveis: leve, moderada ou grave. Características sociodemográficas do chefe de família complementaram as análises: gênero, raça/cor da pele e renda per capita (salário mínimo (SM): R$954,00/2018). Para analisar a interseccionalidade, foram criados perfis com a intersecção do gênero, com a raça/cor da pele e com renda per capita. As prevalências da classificação de SA e seus intervalos de confiança de 95% foram estimados para a população adulta total e segundo as características sociodemográficas e suas interseções.

RESULTADOS

Cerca de 63,0% das unidades de consumo estavam em SA, enquanto o restante enfrentava algum grau de insegurança alimentar. Mulheres e pessoas negras ou pardas chefes de família apresentaram maior insegurança alimentar. Mulheres negras chefes de família apresentaram maior insegurança (50,1% vs. 41,4% para homens negros). Homens negros com <1SM tiveram o dobro de insegurança alimentar quando comparados a homens brancos com <1SM (59,8% vs. 28,4%), essas diferenças são reduzidas quando se observa a renda > 1SM, no entanto, ainda se mantem significativa (29,4% vs. 16,9%).

CONCLUSÃO

Notavelmente, chefes de família mulheres e negros ou pardos foram identificados como grupos mais vulneráveis a insegurança alimentar. A influência da renda também se mostrou relevante, evidenciando que homens independente da raça/cor da pele com renda inferior a um SM enfrentaram o dobro da insegurança alimentar em comparação com homens com maior renda. Esses resultados sublinham a complexidade das interações entre gênero, raça/cor da pele e renda na dinâmica da insegurança alimentar. Em face do retorno do Brasil ao Mapa da Fome da ONU, a compreensão desses fatores interconectados é crucial para informar políticas públicas direcionadas, visando mitigar a insegurança alimentar e promover a equidade nos acessos a alimentos básicos na população brasileira.

Palavras-chave: Segurança alimentar;Interseccionalidade;Fome;Desigualdades.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Abrangência de um aplicativo de entrega de alimentos em cidades de pequeno e médio porte do Brasil

RENATA JÚLIA COSTA; PALOMA APARECIDA ANASTACIO BARROS; JULIANA DE PAULA MATOS; PAULA MARTINS HORTA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Evidências recentes demonstram uma ampla oferta de alimentos de baixa qualidade nutricional nos aplicativos de entrega de alimentos (MDAs). No entanto, a literatura que caracteriza o perfil dos MDAs no Brasil se concentra apenas em estabelecimentos de MDAs líderes de mercado presentes em regiões populosas, e não é conhecida a abrangência desses em cidades geograficamente menores. Portanto, o objetivo deste estudo foi analisar a abrangência e caracterizar os estabelecimentos do principal MDA em funcionamento no Brasil que opera em cidades de pequeno e médio porte de acordo com suas características demográficas e socioeconômicas.

MÉTODOS

O MDA avaliado foi definido com base em sua popularidade nas lojas de aplicativos dos sistemas operacionais Android e iOS. Os dados coletados caracterizam os estabelecimentos do MDA quanto: localidade de atendimento (município, estado e região) e palavras-chave (termo utilizado pelo estabelecimento que reflete o perfil das refeições ofertadas). As variáveis de caracterização demográfica e socioeconômica da localidade de atendimentos dos estabelecimentos do MDA foram: área territorial, população total, Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) e Produto Interno Bruto per capita (PIB). Para fins de análise de dados, essas variáveis foram categorizadas em medianas de distribuição, tendo a mediana 1 (M1) as menores observações e a mediana 2 (M2) as maiores. Os resultados foram descritos por meio das frequências absoluta e relativa e pela Média da Soma dos Postos (MSP), conforme teste U de Mann-Whitney, para verificar a associação entre a abrangência dos estabelecimentos e seu perfil de refeições em relação às suas características demográficas e socioeconômicas.

RESULTADOS

Identificou-se 29.489 estabelecimentos, presentes em 497 municípios e 22 estados brasileiros. Houve significativa variação no número de estabelecimentos presentes nos estados e regiões do país, com maior número de estabelecimentos nas regiões Sudeste (46,23%) e Sul (30,25%). Dentre as categorias encontradas, “Lanches e panificados” foi a mais utilizada em todo o território (48,96%) e a categoria “Saudáveis” a menos utilizada (1,21%). Maior presença de estabelecimentos foi notada na M2 de todas as características demográficas e socioeconômicas analisadas: Área territorial (M2: 264 e M1: 234); IDHM

(M2: 286 e M1: 213); PIB per capita (M2: 271 e M1: 227); População total (M2: 312 e M1: 186). Semelhantemente, a distribuição das categorias de palavras-chave foi mais expressiva na M2 para a predominância das características avaliadas.

CONCLUSÃO

Notou-se um maior número de estabelecimentos nas regiões Sudeste e Sul e uma predominância da categoria “Lanches e panificados” em todo o país. Ademais, a abrangência dos estabelecimentos é superior em localidades mais desenvolvidas socioeconomicamente e demograficamente. Esse cenário pode contribuir para aprofundar desigualdades na disponibilidade de refeições no ambiente digital.

Palavras-chave: Aplicativos Móveis;Tecnologia;Alimentos industrializados;Alimentos Preparados;Saúde Pública.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Ação intersetorial: relato de experiência sobre horta comunitária em um Centro de Saúde de Florianópolis

ANA LUÍSA BAURICH VIDOR; ANASTASIA STAACK; JANAINA DAS NEVES; MICHELLE YASMINE BORGES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares no SUS fortalece o uso de plantas medicinais no contexto da Atenção Primária e traz a criação de hortas comunitárias como forma de implementar essa diretriz. O objetivo do estudo é relatar a experiência intersetorial da criação de uma horta comunitária em um Centro de Saúde do município de Florianópolis, visando promover a alimentação adequada, fortalecer o compartilhamento de saberes na comunidade e estimular o uso das plantas medicinais na conduta terapêutica.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência realizado por profissionais da Prefeitura de Florianópolis e do Programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Família da Universidade Federal de Santa Catarina (REMULTISF-UFSC), no Centro de Saúde (CS) da Vargem Pequena. Sob iniciativa da Secretaria Municipal de Saúde, diversos CS contaram com a criação de hortas comunitárias em seus terrenos. Em 2022, profissionais do CS da Vargem Pequena idealizaram o "Grupo da Horta" como ação de Educação em Saúde e espaço pedagógico, com o aproveitamento e ampliação dos canteiros existentes com algumas espécies cultivadas. O grupo foi divulgado para a comunidade no CS e nas redes sociais.

RESULTADOS

O grupo teve a coordenação de profissionais nutricionistas e participação de moradores da comunidade, auxiliando na ampliação da horta, e contou com a doação de insumos e mudas por parte dos moradores e comerciantes locais. Após, contou-se com a colaboração do Programa Municipal de Agricultura Urbana de Florianópolis - Cultiva Floripa, fomentado pela Secretaria do Meio Ambiente, cujo objetivo é desenvolver a agricultura urbana e apoiar hortas institucionais. Hoje, o "Grupo da Horta" acontece semanalmente com a participação de moradores do território, que auxiliam na manutenção da horta, contribuem com mudas e seus saberes individuais. A horta cultiva 70 espécies de plantas medicinais, frutas e verduras. Desde 2022, foram realizadas oficinas sobre as propriedades medicinais das plantas, abertas para a equipe do CS; visitas em hortas domiciliares de participantes; colheita e doação de plantas para os usuários; e confraternizações abertas para os funcionários do CS, com oferta de preparações utilizando ingredientes da horta. Para 2024, pretende-se identificar as espécies com placas

de identificação no modelo criado pelo projeto Fito Código, iniciativa da REMULTISF-UFSC, cujo objetivo é difundir conhecimentos sobre plantas medicinais e hortas comunitárias entre usuários e profissionais. Ainda, planeja-se uma visita do grupo ao Jardim Botânico de Florianópolis, onde educadores ambientais recebem grupos institucionais para promoção da educação ambiental e doação de mudas.

CONCLUSÃO

A horta comunitária se deu de forma intersetorial e tem como potencialidade a articulação de diferentes atores, o diálogo horizontal, o fortalecimento do uso de plantas medicinais e a promoção de ações de Educação Alimentar e Nutricional e promoção de saúde.

Palavras-chave: Agricultura Urbana;Direito Humano à Alimentação Adequada;Plantas Medicinais.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Aceitabilidade do filé de tilápia na alimentação escolar do ensino fundamental no município de Uberlândia - Minas Gerais

ADRIANA RABELO DE SOUSA PICOSSE; ANDRESSA MIRANDA MACHADO; GABRIELA PEREIRA TEIXEIRA; PAULA ALVARES BORGES FERREIRA; THAIS CUNHA REIS; ELMA LÚCIA DE FREITAS MONTEIRO. PREFEITURA MUNICIPAL DE UBERLÂNDIA, UBERLÂNDIA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) garante alimentação aos estudantes da educação básica de escolas públicas e filantrópicas. Os cardápios são planejados por nutricionistas, conforme características do público atendido, com o intuito de oferecer refeições adequadas nutricionalmente, além de favorecer a formação de bons hábitos alimentares. O peixe é um dos alimentos indicados para consumo nas escolas, em função de seu alto valor nutricional, especialmente ferro-heme e ômega-3. Apesar dos benefícios comprovados, o consumo de peixe na alimentação escolar ainda é pouco significativo. De acordo com a Resolução FNDE nº 06/2020, sempre que houver introdução de alimento novo no cardápio deve ser aplicado teste de aceitabilidade. O trabalho teve como objetivo avaliar a aceitabilidade do filé de tilápia na alimentação das escolas do ensino fundamental no município de Uberlândia - Minas Gerais.

MÉTODOS

Pesquisa transversal realizada com aplicação de teste de aceitabilidade, recomendado pelo FNDE, para introdução do filé de tilápia na alimentação dos estudantes do ensino fundamental no âmbito do PNAE, em Uberlândia. O projeto foi realizado em 4 etapas, no ano de 2022: 1) Seleção de receitas contendo filé de tilápia e elaboração de cartilha com orientações sobre o projeto; 2) Treinamento teórico-prático para merendeiros e diretores escolares sobre a importância do peixe, com preparação e degustação de receitas com o produto; 3) Desenvolvimento de atividades de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) com os alunos, voltadas para o benefício e os cuidados no consumo do filé de tilápia; 4) Aplicação de testes de aceitabilidade de 03 preparações: moqueca mineira, tilápia assada com legumes e escondidinho de tilápia. Para avaliar a aceitação dos alunos, foi aplicado o teste da escala hedônica. Foram selecionadas 10 escolas, sendo nove da zona urbana distribuídas em diferentes regiões da cidade e uma da zona rural, com alunos do 1º ao 9º ano do ensino fundamental. Participaram do teste todos os escolares que consumiram o peixe no dia da avaliação.

RESULTADOS

Houve participação de 2391 alunos para avaliarem a moqueca mineira, 1545 para o teste da tilápia assada com legumes e 679 para o teste do escondidinho de tilápia. Sobre a aceitabilidade, foi observado que a moqueca teve 86,73% de aceitação, a tilápia assada

com legumes e o escondidinho de tilápia tiveram, respectivamente, 81,19% e 74,03%, sendo consideradas preparações não aceitas.

CONCLUSÃO

Com base no**s** dados apresentados, apenas a moqueca mineira foi aceita pelos alunos participantes e considerada apta para compor o cardápio da alimentação escolar municipal de Uberlândia. A introdução do peixe na alimentação escolar é uma iniciativa importante, pois pode impactar positivamente no hábito alimentar dos alunos, dando maior variedade ao consumo de proteínas e de outros nutrientes essenciais para o crescimento e a saúde desse público.

Palavras-chave: Alimentação escolar;Alimentação infantil;Programas e políticas de nutrição e alimentação.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Acessibilidade de frutas e hortaliças em áreas com e sem Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional

GABRIELA GOMES DE PAIVA; RAFAEL CLARO; BRUNA VIEIRA DE LIMA COSTA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Iniquidades de acesso aos alimentos saudáveis reforçam a necessidade de fortalecer políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional. Neste contexto, destacam-se os Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional, que constituem espaços públicos de distribuição e comercialização de alimentos saudáveis. Nos países em desenvolvimento, o monitoramento dos impactos de políticas públicas de intervenção no ambiente alimentar é escasso. Assim, o objetivo do estudo é avaliar a disponibilidade e preço de frutas e hortaliças em áreas com e sem Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado em Belo Horizonte, Brasil. Foram realizadas auditorias no ambiente alimentar de uma amostra representativa de Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (n = 10) e setores censitários correspondentes, fora da área de influência dos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (n = 10). Foram coletadas informações sobre a disponibilidade e o preço das frutas e hortaliças mais consumidas em Belo Horizonte. Os estabelecimentos comerciais de alimentos para consumo no domicílio foram agrupados em estabelecimentos comerciais de alimentos *in natura* e estabelecimentos comerciais de alimentos mistos. O teste Qui-Quadrado foi utilizado para comparar a disponibilidade de frutas e hortaliças entre as áreas. O teste de Mann Whitney foi utilizado para comparar os preços de frutas e hortaliças e as diferenças de preços entre os estabelecimentos comerciais de alimentos *in natura* e os estabelecimentos comerciais de alimentos mistos entre as áreas. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE 84707818.3.0000.5149).

RESULTADOS

Foram auditados 148 estabelecimentos comerciais de alimentos. Nos estabelecimentos comerciais de alimentos *in natura*, a disponibilidade de hortaliças foi maior nas áreas com Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional ($p=0,024$). Nos estabelecimentos comerciais de alimentos mistos houve baixa disponibilidade de frutas e hortaliças em ambas as áreas (34,0% vs. 26,2%; $p>0,05$). A diferença de preços entre os estabelecimentos comerciais de alimentos *in natura* e mistos diferiu significativamente entre as áreas ($p<0,001$). Em geral, os estabelecimentos comerciais de alimentos *in natura* apresentavam preços mais baixos do que os estabelecimentos comerciais de alimentos

mistos apenas nas áreas com Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional.

CONCLUSÃO

A presença de Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional foi associada a disponibilidade de hortaliças e a preços mais baixos nos estabelecimentos comerciais de alimentos *in natura* em comparação com os estabelecimentos comerciais de alimentos mistos. Monitorar e compreender os impactos das políticas públicas de intervenção no ambiente alimentar é essencial para registrar tendências e fornecer informações relevantes à sociedade civil e às autoridades governamentais.

Palavras-chave: Ambiente alimentar;Segurança Alimentar;Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação;Preço dos alimentos.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Acesso à alimentação saudável e estado nutricional de adultos e idosos de um município do Maranhão

LUANA LOPES PADILHA[1]; TAISA GOMES SILVA[1]; KAYLANE SANTOS SILVA[1]; LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE[2]; WYLLYANE RAYANA CHAVES CARVALHO[3]; SAMIRIA DE JESUS LOPES SANTOS-SODRÉ[1]. 1. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO (IFMA), BARREIRINHAS - MA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO (UFMA), SÃO LUÍS - MA - BRASIL; 3. FACULDADE FLORENCE, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O acesso à alimentação saudável envolve não só a disponibilidade física de alimentos, mas também fatores socioeconômicos, geográficos e culturais. A falta desse acesso pode gerar desigualdades nutricionais e aumentar doenças crônicas, como o excesso de peso. O objetivo desta pesquisa foi verificar o acesso à alimentação saudável e o estado nutricional de adultos e idosos usuários de Unidades Básicas de Saúde do município de Barreirinhas, Maranhão.

MÉTODOS

Estudo transversal, com 124 adultos e idosos de três Unidades Básicas de Saúde, de Barreirinhas-MA, em 2022. Foram analisados os aspectos demográficos, socioeconômicos e de acesso à alimentação saudável por meio de formulário semiestruturado e adaptado do EpiFloripa (2012). O estado nutricional foi avaliado por meio do índice de massa corporal (IMC), circunferência da cintura (CC), relação cintura quadril (RCQ), relação cintura estatura (RCEst), circunferência do pescoço e circunferência da panturrilha (idosos); classificado conforme as recomendações vigentes. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Carlos Macieira, São Luís-MA (CAAE: 50705621.8.0000.8907, parecer nº 5.111.124). Os testes estatísticos (*qui quadrado* e regressão de *Poisson* com variância robusta) foram realizados no *Stata*® 14.0 ($p<0,05$).

RESULTADOS

A maioria dos participantes era do sexo feminino (75%), adultos (80,65%), de cor preta/parda (91,94%), com companheiro(a) (56,45%), com ensino fundamental completo/incompleto (47,58%), com renda familiar mensal >1/3 até 1 salário mínimo (58,54%) e com benefício social do governo (62,90%). Quando indagados sobre locais que vendem frutas, verduras e legumes frescos próximos às suas residências, 46,77% (n=58) responderam que tinham poucos e 41,13% (n=51), que não havia. Destes, 75,34% (n=55) referiram que a qualidade era boa e 56,16% (n=41) disseram que os preços eram caros. Acerca dos locais que vendem lanches e/ou refeições rápidas (pizzas, hambúrguer

ou cachorro quente) próximos à sua residência, 72,58% (n=90) relataram que não havia e 27,42% (n=34) falaram que sim. Quanto ao estado nutricional, a grande maioria apresentou excesso de peso pelo IMC (adultos: 68% e idosos: 50%) e por outras medidas antropométricas, exceto circunferência do pescoço que teve maior frequência de adequação (79,84%). Houve diferença significante entre sexos para IMC do adulto (p=0,013) e CC (p=0,019). Não houve diferença significante entre os acessos aos locais de venda verificados e as medidas antropométricas avaliadas (p>0,05).

CONCLUSÃO

Assim, o limitado acesso à alimentação saudável em uma cidade no interior do Maranhão evidencia desafios em equidade nutricional. A escassez de alimentos nutritivos, barreiras socioeconômicas e estado nutricional desfavorável ressaltam a necessidade urgente de intervenções para melhorar a acessibilidade a opções saudáveis, demonstrando que a limitação no acesso a frutas, verduras e legumes não se restringe apenas a áreas urbanas.

Palavras-chave: Dieta saudável;Acesso a Alimentos Saudáveis;Estado nutricional;Segurança alimentar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Acesso a alimentos saudáveis e estado nutricional de adolescentes de uma escola pública de uma cidade do Maranhão

LUANA LOPES PADILHA[1]; JAMILY MENDES RODRIGUES[2]; RAYLA EDWIGES SALES DA SILVA[3]; LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE[4]; WYLLYANE RAYANA CHAVES CARVALHO[5]; SAMIRIA DE JESUS LOPES SANTOS-SODRÉ[6]. 1. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO (IFMA), BARREIRINHAS, MARANHÃO – BRASIL, BARREIRINHAS - MA - BRASIL; 2. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO (IFMA), BARREIRINHAS - MA - BRASIL; 3. NSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO (IFMA), BARREIRINHAS - MA - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO (UFMA), SÃO LUÍS - MA - BRASIL; 5. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUÍS - MA - BRASIL; 6. NSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO (IFMA), SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A relação entre o acesso a alimentos saudáveis e o estado nutricional de adolescentes é um tema de importância no cenário global da saúde pública. A adolescência é uma fase crucial do desenvolvimento, na qual padrões alimentares estabelecidos podem ter impactos duradouros na saúde ao longo da vida. Logo, compreender essa relação é essencial para orientar políticas de saúde pública e intervenções que visem melhorar a qualidade da dieta durante a adolescência, contribuindo assim para a promoção de saúde. Assim, o objetivo desta pesquisa foi verificar o acesso a alimentos saudáveis e o estado nutricional de adolescentes de uma escola pública federal do município de Barreirinhas, Maranhão.

MÉTODOS

Estudo transversal, com 110 adolescentes de uma escola pública federal, de Barreirinhas-MA, em 2023. Obtiveram-se dados sociodemográficos e de acesso a alimentos saudáveis por meio de um formulário semiestruturado e adaptado do EpiFloripa (2012). O estado nutricional (peso, estatura, índice de massa corporal para idade – IMC/I, estatura para idade – E/I, circunferências da cintura e do pescoço e relação cintura-estatura - RCEst) foi obtido e classificado conforme as recomendações vigentes. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto Florence de Ensino Superior, São Luís-MA (CAAE: 61302222.2.0000.9448, parecer nº 5.727.849). Os testes estatísticos (*qui quadrado* e regressão de *Poisson* com variância robusta) foram realizados no *Stata*® 14.0 ($p<0,05$).

RESULTADOS

A maior parte dos adolescentes de 17 a 19 anos de idade era do sexo feminino (67,47%), de cor preta/parda (83,13%) e sem companheiro(a) (97,59%). Sobre os locais que vendem frutas, verduras e legumes frescos próximos às suas residências, 57,27% (n=63) responderam que tinham poucos e 25,45% (n=28), que não havia. Destes, 53,66% (n=44) disseram que a qualidade era boa e 69,51% (n=57) falaram que os preços não eram nem caros nem baratos. Referente aos locais que vendem lanches e/ou refeições rápidas (pizzas, hambúrguer ou cachorro quente) próximos à sua residência, 62,72% (n=69) responderam que havia e 37,27% (n=41) falaram que não havia. Quanto ao estado nutricional, a prevalência de excesso de peso foi de 24,55% (n=27), segundo IMC/I. As outras medidas antropométricas avaliadas mostraram adequação para a maior parte dos adolescentes. A CC elevada ($p<0,0001$) e a maior RCEst ($p<0,0001$) relacionaram-se com o excesso de peso. Não houve diferença significativa entre os acessos aos locais de venda investigados e as variáveis do estado nutricional ($p>0,05$).

CONCLUSÃO

A análise do acesso alimentar entre adolescentes desta cidade no interior do Maranhão destaca a complexidade entre opções saudáveis e estabelecimentos de *fast food*. A disponibilidade significativa de opções menos saudáveis enfatiza a necessidade de intervenções específicas e estratégias educacionais para promover escolhas alimentares equilibradas entre os jovens.

Palavras-chave: Dieta saudável;Acesso a Alimentos Saudáveis;Estado nutricional;Segurança alimentar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Ações de alimentação e nutrição na Atenção Primária em Saúde: um levantamento em um município da Grande São Paulo

GIULIA SANCHEZ LEONARDO; MARIANA TARRICONE GARCIA. INSTITUTO DE SAÚDE - SES/SP, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A atenção nutricional na Atenção Primária à Saúde (APS) compreende a promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis, vigilância alimentar e nutricional e prevenção e cuidado integral dos agravos relacionados à alimentação e nutrição. A APS é identificada como ponto estratégico da rede de atenção à saúde para a efetivação das ações de alimentação e nutrição (AN). A capilaridade, a coordenação do cuidado e o processo de trabalho multiprofissional e interdisciplinar permitem e atribuem à APS a resolutividade do cuidado integral. Este trabalho mapeou e caracterizou as ações de AN implementadas no âmbito da APS em um município da região metropolitana de São Paulo sem a presença de nutricionista ou de equipes multidisciplinares.

MÉTODOS

Foi utilizado o Instrumento de Avaliação da Atenção Nutricional na Atenção Primária à Saúde (IAAN) de Pacito-Almeida (2020), adaptado para o contexto deste estudo. Foram convidados para participar deste estudo gestores e trabalhadores de todas as Unidades Básicas de Saúde (UBS) do município de Francisco Morato, localizado na região metropolitana de São Paulo. O projeto teve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Saúde de número de número CAAE: 57550722.6.0000.5469.

RESULTADOS

As 12 UBS apresentaram ausência de Núcleo de Apoio à Saúde da Família, equipes multidisciplinares e nutricionistas. As ações de educação alimentar e nutricional (EAN) para promoção da alimentação adequada e saudável para grupos ocorriam em 33% das UBS. Quanto à abordagem do conteúdo do Guia Alimentar para a população brasileira nas ações de EAN para grupos, 67% das UBS informaram não utilizar, e 17% desconheciam o documento do Ministério da Saúde. Sobre as ações de vigilância alimentar e nutricional, a análise de dados de estado nutricional para a identificação das demandas de atenção nutricional ocorria em 33% das UBS, e de dados de consumo alimentar em nenhuma UBS. As avaliações do estado nutricional realizadas eram majoritariamente nos indivíduos menores de 10 anos e cobertos pelo Programa Saúde na Escola; sendo empregado o protocolo do SISVAN em 50% das UBS e apenas para avaliação antropométrica.

CONCLUSÃO

As ações de AN na APS de Francisco Morato se mostraram desalinhadas aos materiais de orientação do Ministério da Saúde e políticas nacionais. Diante do cenário de aumento da insegurança alimentar e nutricional combinada aos altos índices de obesidade e doenças crônicas, é fundamental o aprimoramento das práticas de cuidado, educação permanente e gestão para o fortalecimento da AN na APS.

Palavras-chave: Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação;Atenção Primária à Saúde;Vigilância Alimentar e Nutricional;Segurança Alimentar e Nutricional;Alimentação Saudável.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Ações extensionistas interdisciplinares desenvolvidas com mulheres privadas de liberdade

ISABEL POMMEREHN VITIELLO; PATRICIA OLIVEIRA ROVEDA; BIANCA INÊS ETGES; FABIANA ASSMANN POLL. UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL, SANTA CRUZ DO SUL - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Na Lei de Execução Penal, Nº 7.120, em seu artigo 12º determina que "A assistência material ao preso e ao internado consistirá no fornecimento de alimentação, vestuário e instalações higiênicas", e no artigo 41º define-se que a população carcerária tem o direito de alimentação suficiente, vestuário, assim como assistência material, à saúde, jurídica, educacional, social e religiosa, entre outros direitos. Este trabalho tem por objetivo relatar as atividades de saúde e alimentação desenvolvidas pelo Projeto Acessibilidade e Saúde: Interdisciplinaridade em Ação e subprojeto Alimentação e Saúde do Programa Nacional de Reorientação Profissional em Saúde com mulheres privadas de liberdade.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência extensionista interdisciplinar, de caráter quali-quantitativo, realizado no Presídio Estadual Feminino em Rio Pardo, Rio Grande do Sul, de julho a setembro de 2022. A equipe atua uma manhã por semana, junto às mulheres em situação de privação de liberdade. Foi realizada avaliação inicial mapeando dados sociodemográficos e condições de saúde por meio de instrumentos: nível de dependência tabágica (Questionário de Fagerström), qualidade do sono (Questionário de Pittsburgh), incontinência urinária (ICIQ-SF) e avaliação alimentar. São realizadas oficinas de cinesioterapia, mecanoterapia, nutrição e culinária.

RESULTADOS

Participaram da cinesioterapia 47 mulheres com idade média de 33,4 anos e tempo de reclusão entre 7 dias e 5 anos, mais de 70% tabagistas com prevalência de alta dependência de nicotina, baixa escolaridade e sobrepeso, 44,6% relatou algum diagnóstico clínico, 59,5% quadro álgico, 65,5% uso de medicação e 53,1% algum tratamento. A qualidade do sono teve predominância em bom, entretanto 53,1% faz uso contínuo de indutores de sono. Além disso, 12 mulheres referiram perda urinária, 34 já estiveram grávidas, destas 50% realizaram cesariana. Quanto à alimentação, 27 mulheres responderam, destas 81,48% informou gostar da comida preparada e servida, todavia 59,25% referiu desconforto pós alimentação e 37,03% constipação.

CONCLUSÃO

O Brasil apresenta a quarta maior população carcerária feminina mundial. A legislação prevê que a reintegração de mulheres privadas de liberdade na sociedade deve começar no sistema prisional, para que possam ter oportunidades de reinserção ao convívio social, sendo assim, ações extensionistas desta magnitude, nesta realidade e contexto são muito importantes, pois além dos benefícios ao público, propicia qualificação e humanização na formação acadêmica.

Palavras-chave: Saúde;Penitenciária;Qualidade de vida; Vulnerabilidade.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Ações para segurança alimentar e nutricional na atenção primária à saúde: Análise da intencionalidade em planos municipais de saúde.

CAMILA FRANCESCHI; VANESSA RAMOS KIRSTEN. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, PALMEIRA DAS MISSÕES - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A complexidade da Insegurança Alimentar e Nutricional necessita de um planejamento em saúde, buscando a articulação intersetorial. A fim de estabelecer objetivos comuns, linhas de ação, metas, recursos, monitoramento e avaliação em torno de uma agenda comum para a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). A alta capilaridade do setor saúde nos territórios permite identificação, tratamento e monitoramento das mais diversas facetas da saúde, incluindo as relacionadas com a alimentação e nutrição.É necessária atenção para as questões emergentes e relacionadas à SAN, sendo o planejamento municipal em saúde um dos instrumentos que pode sinalizar diagnósticos para a diminuição de risco aos agravos e expressar propostas de intervenções no âmbito da promoção da alimentação adequada e saudável. O objetivo deste estudo foi identificar a intencionalidade de ações em SAN em planos municipais de saúde.

MÉTODOS

Estudo documental descritivo, da análise dos planos municipais de saúde de 26 municípios de pequeno porte, pertencentes a 20º região de saúde do Rio Grande do Sul, realizado durante o ano de 2023. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição foi utilizada como parâmetro de delineamento metodológico, a fim de padronizar a identificação de menções ou ações que atribuíssem sensibilidade em torno da SAN. Para identificar as menções, quanto a propostas de intervenção, foram elaboradas 3 questões para cada parte dos planos e tabulados no software Office Excel 2013. Não foram considerados termos alimentar/alimentação referindo-se ao sistema de dados; planilhas de indicadores de anos anteriores e análise de metas do plano municipal anterior. Foi dispensada a aprovação do Comitê de Ética, haja visto que os documentos da análise são de domínio público e de livre acesso.

RESULTADOS

Foram analisados 26 planos municipais de saúde. A identificação de ações para a promoção da SAN no planejamento em saúde (primeira parte dos planos - *introdução e análise da situação*) teve uma média de 4,96 menções. Nenhum município apresentou dados com casos de insegurança alimentar e nutricional. A segunda parte *(objetivos e metas)* apresentou menor média de menções (3,58) e apenas 5 municípios mencionaram o termo SAN. As menções foram apresentadas nos contextos de promoção da alimentação saudável; no pré-natal e puerpério, prevenção da obesidade infantil e nos reflexos da pandemia no casos de IAN; Rede de Atenção Psicossocial; ambientes promotores

saudáveis; constituição e implementação da política municipal de SAN. O bloco das *propostas de intervenções* (Tabela 3) apresentou maior média de menções (8,15) para ações de enfrentamento a problemas relacionados à alimentação e nutrição atrelados a programas sociais.

CONCLUSÃO:

Os planos apresentam baixa intencionalidade para propostas de ações relacionadas a SAN. Não indicam proposições para diagnóstico, monitoramento e avaliação da situação alimentar e nutricional. A maioria das ações são vinculadas a programas sociais.

Palavras-chave: Atenção Primária à Saúde;Planejamento em Saúde;Política Nacional de Alimentação e Nutrição;Saúde Pública.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Ações políticas corporativas envolvendo questões raciais de empresas de alimentos ultraprocessados e de bebidas alcoólicas: Blackwashing?

LETÍCIA DE FREITAS PORTUGAL; CAMILA DE PAULA PINTO DA CONCEIÇÃO; VITORIA LUCIA SILVA DE MORAES; CAMILA MARANHA PAES DE CARVALHO. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL.

Introdução

Ações políticas corporativas (CPA) são práticas realizadas por entidades comerciais ao redor do mundo e são amplamente utilizadas para polir sua imagem perante a sociedade, como abordam Ulucantar et al (2023). Tais práticas podem ser direcionadas para atingir um grupo populacional ou causas específicas. O assassinato de George Floyd e o de João Alberto em uma unidade do Carrefour no Brasil fizeram eclodir manifestações por justiça social e as empresas se voltarem para o tema da justiça racial. Ações de blackwashing são práticas da indústria que relacionam ações com características de inclusão ou equidade racial, embora as mesmas não enfrentem o problema estruturalmente. O objetivo deste trabalho foi, portanto, monitorar as APC de blackwashing de sete coorporações de alimentos ultraprocessados e bebidas alcoólicas no Brasil, entre 2019 e 2021.

Métodos

Este foi um estudo de natureza qualitativa, onde foram analisados os relatórios anuais das corporações de alimentos ultraprocessados e bebidas alcoólicas com atuação no Brasil, adaptando a metodologia proposta pelo International Network for Food and Obesity/NCD Research, Monitoring and Action Support (INFORMAS), desenvolvida por Mialon e colaboradores em 2015.

Como critério de escolha das corporações foi utilizada a listagem das maiores corporações de alimentos no mundo, sendo selecionadas as seis empresas com grande mercado no Brasil, respectivamente: Nestlé, AB-InBev, Coca-Cola, Diageo, JBS, e Heineken. Além destas, o grupo carrefour foi incluído no grupo selecionado devido ao assassinato de João Alberto em 2020.

Resultados

Foram encontradas 74 APC de blackwashing em 24 documentos analisados. De acordo com a categorização de Mialon, foram encontradas ações de gestão de coalizão e de estratégia discursiva. O grupo Carrefour foi o que apresentou maior envolvimento com a causa, sendo responsável por 39 das ações monitoradas.

Ações de gestão de coalizão envolvem o patrocínio de eventos esportivos e musicais, doação de alimentos no período pandemico, associação com ONGs e projetos sociais. A principal carateristica dessas ações é o envolvimento com a sociedade, com o intuito de promover suas marcas e produtos. Nas APC de estratégia discursiva as corporações divulgam as práticas realizadas visando beneficiar sua própria atividade e influenciar na formulação de políticas públicas. Uma das ações que mais foi citada é a promoção de lideranças negras nas corporações, porém, não foram apresentados planos de metas ou resultados das ações desenvolvidas.

Conclusão

Os resultados mostram que as corporações desenvolveram atividades direcionadas para a população negra e que houve o crescimento das mesmas após surgir demanda social por justiça racial, depois de 2020. Trata-se de um estudo pioneiro que aponta o direcionamento de práticas das indústrias com apropriação da luta por justiça racial, sendo importante o monitoramento das ações para a proteção de populações vulnerabilizadas ao redor do mundo.

Palavras-chave: Ação política corporativa;indústria de alimentos;saúde da população negra.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A comensalidade durante a graduação: perspectivas de universitários(as) em uma intervenção baseada na internet

GABRIELA MILHASSI VEDOVATO[1]; FABRÍCIO GOBETTI LEONARDI[1]; JOÃO GABRIEL SANCHEZ TAVARES DA SILVA[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, UNIFESP, SANTOS - SP - BRASIL; 2. PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SAÚDE COLETIVA, UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA (UNB), BRASÍLIA - DF - BRASIL.

Introdução

A comensalidade é um conceito relacionado ao ato de comer em companhia, sendo que há evidências acerca de sua associação com saúde e bem-estar. Um maior convívio social durante as rotinas alimentares pode promover uma alimentação adequada e saudável em contextos universitários. O objetivo do estudo foi identificar perspectivas de graduandos acerca da comensalidade durante a vida universitária.

Métodos

Trata-se de uma pesquisa qualitativa realizada com dados de uma intervenção baseada na internet para promover alimentação adequada e saudável para universitários(as). Foram analisadas respostas de participantes em dois fóruns virtuais, com os temas: como me alimento; como estudantes comem em suas moradias. Foi realizada análise de conteúdo, modalidade temática, para identificar práticas alimentares cotidianas e questões relativas ao ato de comer sozinho e/ou acompanhado. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética, sob CAAE 12647519.5.0000.5505.

Resultados

Os participantes respondentes dos fóruns (n=50), majoritariamente graduandos de universidades públicas, realizam suas refeições principais no restaurante universitário (RU) ou no domicílio (moradia com família ou com colegas/ "repúblicas"). De forma geral, comer sozinho, fora do lar ou no domicílio, associou-se à falta de tempo e excesso de tarefas acadêmicas, e com maior consumo de ultraprocessados e de pedido de comida a domicílio por aplicativos. Ainda, comer sozinho esteve relacionado ao uso de telas e leituras em períodos de intensificação das atividades acadêmicas. Por outro lado, comer na companhia de familiares e colegas emergiu associado à divisão de tarefas para comprar e preparar alimentos no domicílio, além de habilidades culinárias envolvidas. As dinâmicas marcadas por maior convívio para comprar e preparar alimentos em "repúblicas" apareceram como alternativas para lidar com a falta de acesso físico e financeiro à alimentação e de tempo disponível para refeições. O RU foi referido como dispositivo importante para promover refeições saudáveis e a comensalidade no ambiente universitário. Nos finais de semana, fora da rotina acadêmica, a

comensalidade relacionou-se à confraternizações e refeições com menor qualidade nutricional.

Conclusão

A comensalidade é valorizada pelos universitários, mas é atravessada por questões como rotina acadêmica, acesso à alimentação adequada e saudável, políticas universitárias de alimentação e de permanência estudantil, ambiente colaborativo no domicílio e habilidades culinárias. Há necessidade de estudos futuros para aprofundamento sobre as dinâmicas de comensalidade em diferentes contextos universitários e como elas incidem sobre as escolhas alimentares e a saúde de universitários.

Palavras-chave: Alimentação no contexto urbano;Comportamento alimentar;Universidades;Socioantropologia da alimentação.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A CONSTRUÇÃO SOCIAL DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DA PREVIDÊNCIA SOCIAL (SAPS) NA DÉCADA DE 1940

DENISE BRAGA DOURADO; JAMACY COSTA SOUZA. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL.

Introdução

A emergência das políticas públicas estatais voltadas à alimentação dos brasileiros tiveram, no momento de sua emergência, como público-alvo os trabalhadores formais. De início, houve o planejamento e a construção do Serviço Central de Alimentação (SCA) em 1939, que terminou se consolidando como Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) em novembro de 1940. Identificar os agentes que participaram de sua formulação pode contribuir na compreensão da dinâmica social que resultou na emergência do SAPS em 1940.

Metodologia

Este é um estudo de caráter sócio histórico que analisa a emergência do SAPS no período compreendido entre 1936 a 1940. Utilizou-se dados documentais disponíveis em meios eletrônicos (Biblioteca Nacional Digital, Fundação Getúlio Vargas – FGV, Biblioteca do Senado Federal, legislação, relatórios e boletins) e em meios impressos disponíveis nas bibliotecas do Senado Federal, Câmara Federal, e do Superior do Tribunal do Trabalho. Apoiado no referencial bourdieusiano, buscou-se analisar o período histórico que antecedeu o SAPS e, sobretudo o SCA, a partir da identificação de agentes e análise de suas trajetórias que contribuiram na formulação e gestão do SAPS.

Resultados

O SAPS emergiu em um espaço intercampos, embora mais relacionado ao espaço social do Ministério do Trabalho Indústria e Comércio (MTIC), seu processo de construção social envolveu agentes de diferentes instituições dos campos médico, político e burocrático em prol da alimentação do trabalhador formal. A participação de médicos na construção dos SAPS resultou em um Conselho Diretor (CD) composto majoritariamente por esses profissionais que deveriam ter conhecimento prévio sobre a temática da alimentação, foram eles: Alexandre Moscoso, Ulhoa Cintra, Edison Cavalcanti, Hélion Póvoa e Paulo Seabra. Além dos membros do CD, o Ministro do Trabalho da época Waldemar Falcão soma ao conjunto de agentes relevantes para a construção do SAPS. Apesar de trajetórias diferentes, foi possível identificar posições comuns em torno de uma visão da alimentação do trabalhador enquanto problema social a demandar uma política de Estado.

Conclusão

O SAPS é produto do encontro dos interesses médicos, políticos e burocráticos. Ao mesmo tempo em que se estabeleceu com o argumento da promoção da racionalização alimentar dos trabalhadores, também se constituiu em benefício para os seus construtores, possibilitando-os ocupar postos mais elevados na burocracia estatal, bem como fomentar estratégias de produção e reprodução dos seus capitais simbólicos.

Palavras-chave: Alimentação do Trahalhador;História;Política Pública.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Acordo de Cooperação Técnica entre o Ministério Público do Trabalho (MPT) e Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) - Fiscalização e orientação da atuação do nutricionista em estágios curriculares no estado de Santa Catarina

LAURA ARANTES FRISCHENBRUDER; ELLEN ANTUNES MAGAGNIN; GABRIELA DA SILVA; PRISCILLA PERES EMIDIO; RAFAELA BERTUOL.
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA DÉCIMA REGIÃO, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

De acordo com a Lei Federal 11.788/2008 e a Resolução CFN 698/2021, estágio é ato educativo supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho mediante a celebração do Termo de Compromisso de Estágio entre o educando, a parte concedente do estágio e a instituição de ensino, que visa à preparação dos estagiários para o desenvolvimento de competências próprias da atividade profissional. Conforme a Lei Federal 8.234/1991, a atuação do Conselho Federal Nutricionistas (CFN) e Conselhos Regionais de Nutricionistas (CRN) limita-se a orientação e fiscalização do exercício profissional e suas atividades. Sendo assim, cabe ao Sistema CFN/CRN orientar, disciplinar e fiscalizar o exercício dos nutricionistas que atuam vinculados ao estágio, na função de professor orientador ou de supervisor de campo. O Ministério Público do Trabalho (MPT) vem constatando irregularidades nos estágios, e nesse contexto surgiu o Acordo de Cooperação Técnica firmado entre o órgão e diversos conselhos profissionais, que tem por objetivo auxiliar na identificação dessas situações.

MÉTODOS

Foi enviado e-mail pelo CRN10 às instituições de ensino superior de Santa Catarina que possuem o curso de graduação em Nutrição, solicitando preenchimento de planilha com informações dos locais de estágio. Com os dados coletados, foram realizadas visitas técnicas aos locais de estágio, com aplicação de Roteiro de Visita Técnica (RVT) com os nutricionistas supervisores, para verificar o cumprimento da Lei de Estágio no que concerne ao exercício profissional. O RVT é um instrumento criado pelo CFN, que contém perguntas relativas ao cumprimento das atribuições do nutricionista em sua área de atuação, neste caso como supervisor de estágio curricular.

RESULTADOS

Entre 14/06/2023 e 20/10/2023 foram realizadas 43 visitas técnicas com aplicação de RVT com nutricionistas supervisores de estágio do estado de Santa Catarina; destes, 44,2% foram referentes a área de Alimentação Coletiva; 32,6% de Saúde Coletiva e 23,3% de Nutrição Clínica, sendo a maioria (83,7%) de estágios obrigatórios. Dentre os locais visitados 79,1% dispunham do Termo de Compromisso de Estágio e Plano de Atividades; porém somente 32,6% possuíam Relatório de Atividades de Estágio. Dentre

os supervisores de estágio entrevistados 93% afirmam realizar o acompanhamento efetivo do estagiário e 74,4% dos estagiários apresentavam algum tipo de identificação como estudante.

CONCLUSÃO

A maioria dos locais visitados possui termo de compromisso e plano de atividades, porém, cerca de um terço não apresentou o relatório de atividades. Quase todos os supervisores afirmam realizar o acompanhamento efetivo do estagiário. Com as visitas realizadas e resultados observados, considera-se válida a manutenção do Acordo de Cooperação Técnica entre Ministério Público do Trabalho e Conselho Federal de Nutricionistas, reforçando a necessidade de orientação profissional e a fiscalização em todas as áreas de atuação onde o estagiário esteja inserido.

Palavras-chave: Orientação Profissional;Estágio;Regulamentação.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Adaptação transcultural de um instrumento psicométrico de avaliação de práticas alimentares familiares, para o contexto brasileiro

PRISCYLLA RODRIGUES VILELLA[1]; ELISAMA COSTA LOPES[1]; MARINA DE SÁ AZEVEDO[1]; PAULA RUFFONI MOREIRA[2]; JULIANA ROMBALDI BERNARDI[2]; KARINE ANUSCA MARTINS[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIÂNIA - GO - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Instrumentos psicométricos utilizados em pesquisas científicas devem ser claros, garantir respostas válidas e motivar a participação dos entrevistados. Dada a presença de diferenças culturais significativas, existem duas abordagens para o desenvolvimento desses instrumentos: a elaboração de um novo instrumento ou a tradução e adaptação cultural de um questionário previamente validado em outro idioma. A adaptação transcultural de um instrumento se apresenta como uma alternativa menos onerosa e que demanda menos tempo para obter uma medida consistente na pesquisa, além de facilitar comparações entre grupos culturais distintos. Nesse sentido, o objetivo deste trabalho foi relatar as etapas da adaptação transcultural de um instrumento psicométrico de avaliação das práticas alimentares familiares, para o contexto brasileiro.

MÉTODOS

A adaptação transcultural, até o momento, envolveu quatro etapas: (1) tradução do instrumento do idioma original (inglês) para o idioma-alvo (português do Brasil), (2) síntese das versões traduzidas, (3) avaliação pelo comitê de experts, composto por nutricionistas e psicólogos com conhecimento na temática abordada e/ou no processo de adaptação transcultural de instrumentos psicométricos e (4) avaliação pelo público-alvo. Antes de iniciar a adaptação, os pesquisadores obtiveram a autorização dos autores do instrumento original e a aprovação no comitê de ética da Universidade Federal de Goiás, CAAE: 68764523.5.2001.5083.

RESULTADOS

Na primeira etapa, para garantir a precisão linguística, diminuir o viés pessoal e aumentar a validade e confiabilidade da adaptação, o instrumento original foi traduzido por três profissionais que possuíam o português do Brasil como língua materna e fluência no inglês, sendo dois da área da saúde com conhecimento na temática e um leigo. Na etapa 2, as versões traduzidas (T1, T2 e T3) foram sintetizadas. Nessa fase é importante analisar as diferenças semânticas, idiomáticas, conceituais, linguísticas e contextuais das traduções. Na etapa 3, o comitê de experts analisou a síntese das traduções em duas fases: validação semântica (clareza e compreensão dos itens) e de conteúdo (pertinência dos itens ao construto que representam). Os itens foram aprimorados com base no consenso

de sugestões, quando pertinentes. Na etapa 4, a nova versão foi avaliada pelo público-alvo para garantir a equivalência semântica, o uso de linguagem apropriada (clara e acessível) e a adequação às características do público-alvo. Alguns itens foram modificados de acordo com as sugestões levantadas. Para as próximas etapas, será fundamental realizar a tradução reversa, e o estudo-piloto.

CONCLUSÃO

A complexidade do processo de adaptação transcultural de instrumentos psicométricos demanda rigor metodológico. Seguir as etapas recomendadas na literatura científica é importante para manter a validade semântica e de conteúdo para a população-alvo.

Palavras-chave: Questionários;Psicometria;Tradução;Comparação transcultural;Parentalidade.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Adaptação, validação de conteúdo complementar e avaliação das propriedades métricas da ferramenta Edmonton Obesity Staging System (EOSS): versão para o portugês brasileiro

LORRAYNE BIANCA SANTOS COSTA[1]; ELMA LÚCIA DE FREITAS MONTEIRO[2]; JAIR SINDRA VIRTUOSO JUNIOR[2]; ERIKA CARDOSO DOS REIS[1]; ANA CLAUDIA MORITO NEVES[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO (UFOP), OURO PRETO - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO (UFTM), UBERABA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade, considerada um desafio global de saúde pública, requer métodos de avaliação abrangentes para uma compreensão mais ampliada da sua gravidade. A classificação atual da obesidade se baseia exclusivamente no Índice de Massa Corporal (IMC), uma abordagem que, embora seja amplamente aceita, demonstra limitações em capturar a complexidade dessa condição multifacetada. Reconhecendo as restrições inerentes ao enfoque singular do IMC, este projeto propõe a adaptação e validação ferramenta EOSS de forma complementar ao IMC com o objetivo de oferecer uma proposta mais abrangente no diagnóstico da obesidade, superando as limitações da avaliação exclusiva por medidas antropométricas.

MÉTODOS

Trata-se de pesquisa metodológica que compreende as etapas: tradução da EOSS para o português brasileiro, síntese, análise por comitê de juízes, obtenção de uma versão consenso, elaboração e validação de conteúdo complementar, análise semântica por profissionais de saúde e avaliação das propriedades métricas da ferramenta. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Triângulo Mineiro (CEP-UFTM), sob CAAE 57370122.9.0000.5154 e 71427423.3.0000.5154. A coleta de dados foi iniciada após o consentimento informado dos participantes.

RESULTADOS

Os resultados do estudo incluem, a tradução, síntese, análise por comitê de juízes da EOSS para o contexto brasileiro, elaboração de parâmetros nacionais específicos e manual de utilização da EOSS-Brasil com validação em duas etapas em painel de especialistas. A elaboração deste manual contribui para uma aplicação consistente e coerente da ferramenta. Os resultados obtidos no painel de especialistas indicam que o manual com a ferramenta possui clareza, pertinência e coerência. A análise semântica foi realizada entre profissionais de saúde dos três níveis de atenção à saúde e apresentou nível de compreensão acima de 80% para todos os itens avaliados. A avaliação das propriedades métricas fará a investigação da confiabilidade e validade convergente da

ferramenta. A EOSS-Brasil proporcionará uma abordagem mais abrangente contribuindo para diagnóstico e condutas mais assertivas e menos estigmatizantes.

CONCLUSÃO

A EOSS-Brasil destaca-se como uma ferramenta valiosa alinhada à realidade brasileira. Seu uso consistente, respaldada pelo manual elaborado, pode contribuir para uma melhor gestão do cuidado das pessoas com obesidade e consolidar-se como um instrumento importante na saúde pública do Brasil.

Palavras-chave: Estudo de Validação;Obesidade;Diagnóstico Clínico;Atenção à Saúde;Tomada de Decisão Clínica.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Adequação dos parâmetros numéricos de referência da Resolução CFN 465/2010 junto a secretarias municipais de educação do Rio Grande do Sul

QUERINO HAESBAERT DA SILVA; TESSA BITENCOURT VALENTE; MAIELE BERTOLDO LEWANDOWSKI BIANCHINI; HELLOYZA REMIGIO DOS SANTOS CARDOSO LIMA; GISELE PIGATTO LIBRELOTTO; ROSANA ANDRADE DA SILVEIRA POZZOBON. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 2ª REGIÃO, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), implantado em 1985, é uma das principais políticas públicas brasileiras que visa a segurança alimentar dos alunos de toda a educação básica. A responsabilidade técnica pelo programa cabe ao nutricionista, conforme ditam a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução/CD/FNDE nº 06/2020. Neste sentido, no âmbito do Sistema CFN/CRN, a Resolução CFN 465/2010 define as atribuições do nutricionista e estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência quanto à carga horária do Responsável Técnico (RT) e ao quantitativo de nutricionistas componentes do Quadro Técnico (QT). O objetivo deste estudo foi determinar a prevalência de adequação da carga horária do RT e do número de QT em secretarias municipais de educação.

MÉTODOS

Estudo transversal envolvendo amostra de secretarias de educação de municípios do Rio Grande do Sul, responsáveis pela execução do PNAE, que nunca haviam sido fiscalizadas ou que tiveram ação fiscalizatória há mais de 10 anos. A coleta de dados deu-se através questionário padronizado e validado, o qual foi aplicado com o nutricionista RT e/ou QT, por meio de videoconferência, pré-agendada, visto o estado emergência em saúde pública por conta da Covid-19 no Brasil e, consequentemente, a impossibilidade da realização de visitas fiscais *in loco*. Para a determinação da adequação da carga horária do RT e do número de QT foram utilizados os parâmetros definidos pela Resolução CFN 465/2010.

RESULTADOS

Entre 2021 e 2022, foram fiscalizadas, de forma remota, 70 secretarias municipais de educação, responsáveis pela alimentação de 40491 alunos. O número médio de alunos por secretaria foi de 578,44±176,18. A carga horária semanal média do nutricionista RT foi de 23,04±9,07 horas. Considerando os parâmetros numéricos da Resolução CFN 465/2010, 62,9% das secretarias apresentaram inadequação da carga horária do nutricionista RT, totalizando um déficit acumulado de 487 horas. Em relação ao número de nutricionistas componentes QT, houve adequação em 64,3% dos locais, embora tenha sido demonstrado déficit de 35 nutricionistas.

CONCLUSÃO

A alta prevalência de inadequação da carga horária do RT, acompanhada dos déficits de horas de trabalho e do número de profissionais, em detrimento do percentual de adequação do QT encontrado, demostram fragilidade na execução do PNAE, no que tange ao cumprimento das atividades do nutricionista e garantia da segurança alimentar e do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável à população atendida.

Palavras-chave: Alimentação Escolar;Nutricionistas;Padrões de Referência.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Adesão à regra de ouro do Guia Alimentar da População Brasileira: associação com características de saúde em mulheres adultas no Brasil

ANA LUIZA DE SOUZA ALMEIDA[1]; TACIANA MAIA DE SOUZA[2]; THAIS CRISTINA MARQUEZINE CALDEIRA[1]; RAFAEL CLARO[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS (UFMG), BELO HORIZONTE - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UFRJ), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A adesão à Regra de Ouro (RO) do Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) entre mulheres adultas é relevante diante do aumento do consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) em detrimento do consumo de alimentos in natura e minimamente processados (AMP) nessa população, bem como previsões de cenários de comorbidades e aumento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no Brasil. Compreender como as escolhas alimentares influenciam a saúde é fundamental para direcionar intervenções e políticas públicas específicas para esse grupo. Além disso, faz-se necessário o avanço na metodologia de avaliação e monitoramento de consumo e adesão às recomendações oficiais de saúde visando à promoção de hábitos alimentares saudáveis e a prevenção de condições adversas de saúde em mulheres brasileiras. Assim, objetivo-se avaliar a adesão à RO do GAPB e sua associação com características de saúde entre mulheres adultas.

MÉTODOS

Este estudo transversal utilizou dados de 102.057 mulheres adultas brasileiras (≥18 anos) coletados pelo Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (Vigitel) entre 2018 e 2021. A RO preconiza: "preferir sempre alimentos in natura ou minimamente processados e refeições feitas na hora a alimentos ultraprocessados". Nesse sentido, o escore de adesão foi calculado com base na soma do consumo referido de 13 grupos de AUP (pontuação negativa) e 12 grupos de AMP (pontuação positiva). Posteriormente o escore foi categorizado segundo tercis classificados em adesão "baixa", "moderada" e "alta". Modelos de regressão logística estimaram o Odds Ratio (OR) ajustado (por idade, escolaridade e estado civil) para associação entre características de saúde (obesidade, hipertensão, diabetes, depressão e autoavaliação negativa de saúde) com o nível de adesão ao RO pelos tercis.

RESULTADOS

O escore de adesão variou de -9 a 12, com distintos perfis entre os tercis. Mulheres mais jovens, com educação moderada e não casadas, predominaram no tercil de baixa adesão, enquanto o tercil de alta adesão incluiu mulheres mais velhas, com educação mais elevada e casadas. Em comparação com a baixa adesão ao RO, a adesão moderada esteve

inversamente associada à obesidade (OR: 0,85; IC 95%: 0,78-0,93) e autoavaliação negativa de saúde (OR: 0,72; IC 95%: 0,62-0,84), e alta adesão foi inversamente associada à obesidade (OR: 0,71; IC 95%: 0,65-0,79), hipertensão (OR: 0,71; IC 95%: 0,65-0,79), depressão (OR: 0,63; IC 95%: 0,50-0,79) e autoavaliação negativa de saúde (OR: 0,54; IC 95%: 0,44-0,67).

CONCLUSÃO

Adesões moderadas e altas ao RG do BDG foram associadas a menor prevalência de obesidade, hipertensão, depressão e autoavaliação de saúde ruim. Os resultados mostram o impacto positivo da adesão ao RO na saúde da mulher, reduzindo o risco de condições adversas de saúde, indicando que a RO pode promover hábitos alimentares mais saudáveis e apoiar políticas públicas mais eficazes para a saúde da mulher.

Palavras-chave: Guia Alimentar;Saúde da Mulher;Alimentos Ultraprocessados;Alimentos in Natura;Inquéritos de Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Adesão às práticas alimentares recomendadas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira entre universitários da área da saúde

ANDERSON GARCEZ[1]; HARRISON CANABARRO DE ARRUDA[2]; MARIA TERESA ANSELMO OLINTO[2]; LISIANE PAIM[1]; TATIANE DUPONT SOARES[1].
1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE - UFCSPA, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL - UFRGS, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Guia Alimentar para a População Brasileira fundamenta-se em um conceito ampliado de alimentação saudável, considerando aspectos biológicos, socioculturais e ambientais relacionados à saúde e ao bem-estar dos indivíduos e coletividades. Suas recomendações incluem práticas relacionadas da escolha dos alimentos até o contexto em que eles são consumidos. A avaliação da adesão às suas recomendações é considerada um passo essencial para a análise do seu impacto para promoção da alimentação adequada e saudável, sendo que universitários da área da saúde consistem um em grupo populacional específico que se encontra em potenciais modificações e adoção de novos comportamentos, incluindo aspectos alimentares. Nesse sentido, o presente estudo objetivou descrever a adesão às práticas alimentares recomendadas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira entre universitários da área da saúde.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal composto por uma amostra de 534 universitários da área da saúde de uma universidade federal pública localizada na cidade de Porto Alegre/RS. Uma escala de práticas alimentares, baseada nas recomendações do Guia, foi aplicada por meio de um formulário on-line entre o segundo semestre de 2022 e o primeiro semestre de 2023. Trata-se de uma escala autoaplicável com 24 itens do tipo Likert de quatro pontos (escore 0–72). A adesão às recomendações do Guia foi avaliada pelo escore total na escala e pela classificação no quartil superior (>percentil 75). O escore foi descrito por medidas de tendência central e dispersão, e a classificação por frequências absoluta e relativa obtidas por meio do teste Qui-quadrado de Pearson. O presente estudo obteve aprovação ética sobre o CAAE nº 65598422.3.0000.5345.

RESULTADOS

A média de idade da amostra foi 23,3 anos (desvio-padrão [DP]=6,2) e composta por 78,3% do sexo feminino. O escore médio na escala de adesão ao Guia foi de 40,1 pontos

(DP=9,7), variando de 11 a 65. O percentual de universitários classificados no quartil superior do escore de adesão ao Guia (>47 pontos) foi de 22.9% (Intervalo de Confiança de 95%: 19,3–26,4). Em relação ao sexo, observou-se que a probabilidade de ser classificado no quartil de maior adesão ao Guia não foi estatisticamente diferente, embora um maior percentual tenha sido observado entre as mulheres em relação aos homens (24,2% vs. 18,1%;p=0,169). Em relação ao curso de graduação, observou-se que os universitários do curso de Nutrição (n=49) apresentaram um percentual de adesão ao Guia significativamente maior em relação aos universitários dos demais cursos (46,9% vs. 20,4%;p<0,001).

CONCLUSÃO

Os resultados deste estudo demonstraram a necessidade de ações que visem aumentar a adesão às práticas alimentares recomendadas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira entre universitários da área da saúde, inclusive entre graduandos de nutrição.

Palavras-chave: Comportamento alimentar;Guias alimentares;Universitários.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Advocacy para o fortalecimento da pauta da alimentação e nutrição nas instâncias de controle social nos municípios do estado de Goiás

LARA LIVIA SANTOS DA SILVA; KARINE ALVES MARIANI; ROBERTA SENA REIS; MARIA DO ROSÁRIO GONDIM PEIXOTO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Advocacy pode ser entendida como o ato de defender uma causa pública. No âmbito das instâncias de controle social, torna-se um importante instrumento com potencial para influenciar a elaboração e a implementação de políticas públicas. Portanto, para o fortalecimento das políticas de alimentação e nutrição, é fundamental o emprego do recurso do advocacy nos espaços de controle social, principalmente pela área técnica de alimentação e nutrição das Secretarias Municipais de Saúde. O objetivo desse estudo foi descrever a participação e atuação da área técnica de alimentação e nutrição nas instâncias de controle social municipais do estado de Goiás.

MÉTODOS

Este estudo faz parte da pesquisa intitulada "Ações de enfrentamento e controle da obesidade no âmbito do SUS no estado de Goiás'', aprovada no Comitê de Ética em Pesquisa sob o Parecer nº 3.753.251/2019**.** Trata-se de um estudo transversal, com amostra probabilística de 174 municípios, contemplando a capital e municípios de pequeno, médio e grande porte do estado de Goiás. Os dados sobre a participação e atuação da área técnica de Alimentação e Nutrição nos conselhos e conferências municipais de saúde foram coletados por meio de formulários eletrônicos semiestruturados e autoaplicáveis no período de dezembro de 2020 e agosto de 2021. Obteve-se um total de 102 formulários preenchidos por gestores de ações de Alimentação e Nutrição e/ou gestores da Atenção Primária à Saúde (APS). Os dados foram tabulados em planilhas do *software Microsoft Excel*® e as análises descritivas foram realizadas por meio do programa STATA® versão 14.0.

RESULTADOS

Do total dos respondentes, 55,8% e 10,6% eram coordenadores ou referência da APS e da área de Alimentação e Nutrição, respectivamente, e cerca de 16% deles afirmaram que não existe Conselho Municipal de Saúde (CMS) em seu município. Nos locais onde existe, somente em 32,6% há participação do coordenador ou outro profissional da área técnica de Alimentação e Nutrição nessa instância e em 12,4% a situação alimentar e nutricional foi apresentada para apoiar a tomada de decisão desse colegiado durante o período de um ano. No âmbito dos CMS, a Comissão Intersetorial de Alimentação e Nutrição foi criada em apenas três (3,2%) conselhos. Em relação as Conferências Municipais de Saúde, previstas para acontecer no ano de 2019, 57,5% dos respondentes

disseram que ainda não havia sido realizada e, nos locais onde foi realizada (n=48), somente em 31,2% delas as ações da política de alimentação e nutrição e/ou do plano municipal de alimentação e nutrição integraram as discussões.

CONCLUSÃO

Os dados evidenciam que é baixa a participação e atuação da área técnica de Alimentação e Nutrição nas instâncias de controle social municipais do estado de Goiás. Disseminar o conceito da advocacy e estimular o uso dessa ferramenta nos conselhos e conferências de saúde por esses profissionais é fundamental para impulsionar a agenda de alimentação e nutrição nos municípios goianos.

Palavras-chave: Conselhos de Saúde;Conferências de Saúde;Atenção Primária à Saúde;Política Nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A Educação Alimentar e Nutricional na trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar

FLÁVIA DOS SANTOS ALVES DE ALBUQUERQUE; GUILHERME MENDES DA SILVA; SILVIA CRISTINA FARIAS; LUCIANA AZEVEDO MALDONADO. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) são apontadas como estratégicas por diferentes políticas públicas de alimentação e nutrição. Este resumo objetiva analisar como os dispositivos legais que organizam o planejamento, a execução e a avaliação do PNAE vêm recomendando a implementação das ações de EAN no ambiente escolar. Ao analisar as mudanças presentes na legislação é possível identificar os principais desafios que ainda precisam ser enfrentados.

MÉTODOS

Trata-se de estudo do tipo análise documental em dispositivos legais do PNAE localizados no site do FNDE e realizado em duas etapas distintas: a análise preliminar, a fim de explorar o contexto, autenticidade, confiabilidade, natureza, conceitos chave e lógica interna dos textos; e a análise detalhada, quando foi realizada uma leitura minuciosa para identificar informações que contribuíssem para a pesquisa. Foram selecionados marcos legais, incluindo resoluções e leis, do período de 2004 (quando o nutricionista passou a ser obrigatório no programa, mesmo que somente para a elaboração dos cardápios) até a data atual.

RESULTADOS

O primeiro dispositivo legal a colocar em voga que a EAN é de responsabilidade de todos foi a Portaria Interministerial Nº 1010/2006, que apresenta a sociedade como um todo como responsável pela prevenção da saúde e controle de doenças. Logo depois, os nutricionistas são compreendidos como responsáveis técnicos nas ações de EAN do PNAE, na Resolução 38/2009 e Resolução 26/2013. Em seguida, essa responsabilidade pelas ações de EAN são acrescidas também a todos os profissionais de educação, na Resolução 06/2020 e mais a frente a toda a comunidade escolar na Nota Técnica Nº 2810740/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE. Percebe-se que, com o passar do tempo, a importância das ações são descritas de maneira enfática no planejamento escolar e nas atividades em sala de aula ao adentrar no PPP. A princípio, os objetivos da EAN estavam mais voltados para a aceitação dos alimentos, com a preocupação com a ingestão alimentar dos escolares. Com o desenvolvimento das discussões percebeu-se que as ações estavam além do consumo de alimentos e as atividades ampliaram-se para a inserção

multidisciplinar, em diversos espaços, sendo inserida em todo o contexto social e em múltiplas disciplinas.

CONCLUSÃO

Comparando os documentos legais analisados neste estudo, percebe-se que a abordagem de EAN ao longo da trajetória do PNAE foi se modificando de acordo com o contexto social e a evolução das diretrizes desse programa. Os principais avanços referem-se à explicitação da dimensão pedagógica do PNAE por meio da articulação das ações de EAN ao PPP; ao envolvimento de múltiplos atores no processo dialógico e de construção de conhecimentos sobre alimentação e nutrição; e ampliação da concepção de EAN restrita aos benefícios nutricionais dos alimentos para os princípios de EAN que abrangem as dimensões biológicas, sociopsicoculturais, ambientais, econômicas e de direito humano da alimentação.

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

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A Estratégia Rede Cegonha no Distrito Federal

LORRANA NASCIMENTO GRIMES; NELDIANE MOURA LIMA; ALINE BEATRIZ DE JESUS COSTA; ANA CAROLINA DE FARIA SILVA GUIMARÃES; CLEIDE ALVES DE ANDRADE LOPES. ESCOLA SUPERIOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE (ESCS), BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Rede Cegonha é uma estratégia instituída no Sistema Único de Saúde com a finalidade de reduzir a morbimortalidade materna, a partir de uma série de cuidados, como: direito de planejamento reprodutivo, cuidado humanizado, direito ao nascimento seguro e acompanhamento de crescimento e desenvolvimento saudável. Dessa forma, o objetivo da pesquisa foi delinear a estruturação da Rede Cegonha no Distrito Federal.

MÉTODOS

Trata-se de um recorte de uma pesquisa qualitativa de análise documental realizada no Programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Família e Comunidade, entre 2022 e 2023 em duas etapas: 1) Rastreamento, leitura e análise documental. Em que foram identificados e analisados documentos de relevância para o tema, como leis, portarias e manuais, que normatizam e orientam o Programa Rede Cegonha. 2) Pré-análise, com leitura flutuante do material, seleção, formulação de hipóteses e exploração do material, com organização, categorização, finalizando com tratamento dos dados e interpretação do conteúdo.

RESULTADOS

O estudo analisou o Plano de Ação da Rede Cegonha no DF 2021-2023 e portarias relacionadas, que abordam informações para a implementação de ações e estratégias do programa. A Rede Cegonha é coordenada centralmente e por grupos regionais, com atendimento nos três níveis de Atenção à Saúde de mulheres e crianças no DF e da Região Integrada de Desenvolvimento do DF. São monitorados os indicadores de saúde de parto normal, mortalidade infantil e mortalidade materna. O programa possui quatro componentes: 1) Pré-natal: Assegura o pré-natal em Unidades Básicas de Saúde, incluindo atendimento na Penitenciária Feminina. O programa visa acolher gestantes, realizar exames, oferecer programas educativos e apoiar deslocamentos para consultas e parto. 2) Parto e Nascimento: Prevê a garantia de leitos obstétricos, ambiência de maternidades, direito a acompanhante, e atenção baseada em evidências. O Hospital Materno-Infantil de Brasília é referência para casos de alta complexidade e a referência para parto depende da região de saúde e da idade gestacional. 3) Puerpério e Atenção Integral à Saúde da Criança: Promoção de aleitamento materno exclusivo, alimentação saudável, acompanhamento na Atenção Básica, busca ativa de crianças vulnerabilizadas, e acesso a programas educativos. A coleta de leite é feita em parceria com a Rede de

Banco de Leite Humano. 4) Sistema Logístico: O transporte urgente e emergencial é coordenado pela Central de Regulação e pelo SAMU Cegonha. Apesar de detalhes escassos, o planejamento visa garantir acesso seguro ao transporte em situações de urgência para gestantes, puérperas e recém-nascidos de alto risco.

CONCLUSÃO

A Rede Cegonha está consolidada no Distrito Federal, mas aprimoramentos são necessários para fortalecer a estrutura e garantir um acompanhamento longitudinal, visando melhorar o acesso à saúde para mulheres e crianças na região, especialmente após o desmonte da estratégia a nível nacional em 2022.

Palavras-chave: Saúde materno-infantil;Cuidado pré-natal;Atenção à Saúde;Parto Humanizado.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A experiência de um município do noroeste do Rio Grande do Sul na adesão ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

BIANCA RUBIANE GROSZ; ADRIANE CERVI BLUMKE; LUIZA CAMBRI DAL-RI. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, PALMEIRA DAS MISSÕES - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) representa um sistema de gestão de políticas públicas dedicadas à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil, buscando coordenar a integração entre governo e sociedade civil para assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) para a população. A esfera municipal é conduzida pelo Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA), pela Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN) e pelas Conferências Municipais de Segurança Alimentar e Nutricional. Este trabalho visa relatar a contribuição do projeto de extensão "Promoção do Direito Humano à Alimentação e da Segurança Alimentar e Nutricional – NUTRISAN" no processo de adesão ao SISAN do município de Palmeira das Missões – RS.

MÉTODOS

O presente trabalho é de caráter descritivo e foi realizado durante o ano de 2023 ao longo das ações realizadas pelo projeto de extensão. O município em questão não possuía COMSEA e nenhuma instituição ou organização de segurança alimentar e nutricional.

RESULTADOS

No segundo semestre de 2022, a professora coordenadora do projeto, juntamente com a equipe da Secretaria de Assistência Social, iniciou a construção e implementação do COMSEA no município. Em novembro de 2022, a equipe entregou ao prefeito municipal a versão da Lei que cria o COMSEA, aguardando análise executiva e aprovação legislativa. Em março de 2023, foi publicada a Lei Municipal n° 5.989 que autoriza a criação do COMSEA e da Câmara Intersecretarias de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN) no município. O COMSEA é composto por ⅓ de membros representantes do governo, conforme nomeados na Lei, e ⅔ de representantes da sociedade civil, sendo cinco nomeados na lei e outros cinco indicados a partir da Conferência Municipal. Assim, em junho de 2023 foi realizada a Conferência Extraordinária de Segurança Alimentar e Nutricional para indicação dos cinco membros. Ao longo do ano, além das reuniões e organização do COMSEA, foi realizada a primeira semana da alimentação do município em outubro. Essas ações e conferência foram realizadas com apoio do projeto com envolvimento dos alunos e docentes. Em novembro foi também encaminhada a adesão ao SISAN, estando hoje o município legalmente fazendo parte desse importante sistema de garantia do direito à alimentação.

CONCLUSÃO

Ao aderir ao SISAN, o município fortalece a proteção ao DHAA, fomentando a saúde e a sustentabilidade nos âmbitos social, ambiental e alimentar. Além disso, o apoio do projeto de extensão NUTRISAN ao COMSEA fortalece as ações de SAN e organização do conselho.

Palavras-chave: Direito Humano à Alimentação Adequada;Políticas Públicas;Controle Social.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A fome de comer o que se deseja: um estudo etnográfico com mulheres em situação de rua.

FERNANDA SABATINI[1]; RAMIRO FERNANDEZ UNSAIN[1]; PRISCILA DE MORAIS SATO[2]; FERNANDA BAEZA SCAGLIUSI[1]. 1. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (FSP-USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. ESCOLA DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA (ENUFBA), SALVADOR - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

São escassas políticas públicas para a alimentação da população em situação de rua no Brasil. Esta população atravessa a fome e a negligência de suas subjetividades alimentares, como desejos e prazeres. Não há estudos no Brasil sobre desejos e prazeres em comer para esta população, sendo um caminho importante para delinear um compromisso crítico e decolonial com a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) de grupos em vulnerabilidade. Assim, buscamos compreender percepções sobre o que mulheres em situação de rua (MSR) desejam e sentem prazer em comer, se/como elas têm acesso ao que desejam, e como questões de gênero se relacionam a este acesso.

MÉTODOS

Estudo etnográfico realizado entre 2018 e 2022 com 28 MSR no centro da cidade de São Paulo. Realizamos observação participante com conversas informais, observação não participante e entrevistas semiestruturadas. Buscamos compreender estratégias de acesso à comida; percepções sobre a comida acessada; quais comidas despertavam desejo ou prazer, se/como estas comidas eram acessadas e com quais influências. Categorizamos os dados pelo software MAXQDA Analytics, realizando análise de conteúdo temática. O estudo foi aprovado por Comitê de Ética sob número 29137419.9.0000.5421.

RESULTADOS

No cotidiano, o acesso à comida envolveu pedir dinheiro, alimentos ou refeições prontas (“manguear”); trabalhar informalmente; receber doações; e ir em instituições filantrópicas. Percebiam a comida acessada como perigosa, monótona ou inadequada para a própria saúde. As MSR desejavam um comer “digno”, representado por comer à mesa, com pratos e na quantidade desejada. Elas relatavam desejar comidas: quentes; que evocassem memórias; feitas por elas próprias; saborosas (com sabor caseiro ou bem temperadas); variadas e que considerassem saudáveis. Tais desejos não eram satisfeitos, exceto ao manguear refeições específicas ou cozinhar improvisadamente. Estas insatisfações levavam-nas à busca de ingredientes ultraprocessados para melhorar o sabor da comida. A moradia surgiu como espaço reivindicado para o comer desejado. Das participantes, a maioria eram negras. Em decorrência de violências institucionais, de transeuntes ou colegas, ser mulher cis ou trans, e a maternidade, tiveram diferentes

impactos nas dinâmicas de acesso à comida, como não comer em equipamentos públicos por medo de retirada compulsória de seus filhos.

CONCLUSÃO

A comida acessada pelas MSR não foi percebida por elas enquanto saborosa ou digna, sendo atrelada a violências e divergindo da comida desejada e prazerosa. Os dados sustentam a necessidade de políticas interseccionais e intersetoriais de SAN específicas para MSR, que lidem com questões de raça, maternidade e transgeneridade na rua. É necessário não somente acesso a refeições, mas autonomia para o cozinhar e para o acesso a ingredientes culinários desejados, a fim de fortalecer a conexão delas com seus prazeres, saberes e habilidades culinárias.

Palavras-chave: Pessoas em Situação de Rua;Mulheres;Segurança Alimentar e Nutricional;Prazer.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A importância da atuação do nutricionista na prevenção da Diabetes Melittus Gestacional II

SERGIVAN CARDOSO COIMBRA[1]; CIBELLE DA SILVA CARVALHO[1]; ELISANGELA CRISTINA MARTINS DA SILVA[2]; ERCÍLIA CARVALHO GOMES[2]; ANA CLÉA BEZERRA SANTOS[2]; VALERIA DE SOUZA OLIVEIRA SANTOS[2]. 1. FACULDADE PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA AMAZÔNIA (FADESA), PARAUAPEBAS - PA - BRASIL; 2. PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS, PARAUAPEBAS - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Diabetes Mellitus (DM) é uma doença crônica resultante de distúrbios pancreáticos, manifestando-se como um desequilíbrio metabólico devido à falta de produção de insulina ou à sua inadequada utilização, elevando os níveis de glicose no sangue, associando-se a complicações vasculares, morbidade elevada, redução da qualidade de vida e aumento da mortalidade. A Diabetes Mellitus Gestacional (DMG) afeta grávidas, podendo persistir após o parto, com prevalência global de 1% a 28% e para o bebê que é exposto a grandes quantidades de glicose ainda no ambiente intrauterino interfere no desenvolvimento do embrião e causa maior risco de crescimento fetal excessivo (macrossomia fetal). O objetivo deste estudo é investigar na literatura a importância do diagnóstico e tratamento das portadoras da DMG II, bem como evidenciar a importância da reeducação alimentar, estilo de vida saudável na gestação e cuidados embrionários do feto na cronologia da gestação.

MÉTODOS

É uma revisão bibliográfica exploratória descritiva. Utilizou-se as bases Scielo, Biblioteca Virtual de Saúde e Google Acadêmico, buscando artigos em português entre 2017-2023 com os descritores utilizados “diabetes mellitus”; “diabetes gestacional” e “tratamento”, indexados no DeCS. Foram pesquisadas 28 bibliografias, sendo descartadas 11 e utilizadas 17 artigos científicos. A coleta de dados envolveu uma leitura exploratória e seletiva, seguida por uma análise analítica para ordenar e resumir informações das fontes. O estudo analisou a prevalência da DMG II em mulheres de 20 a 40 anos.

RESULTADOS

As literaturas destacaram a necessidade de rastreio frequente na faixa etária estudada, indicando um aumento significativo na incidência de DMGII, associado ao sedentarismo, obesidade e idade materna avançada. O rastreio no Brasil é realizado na primeira consulta de pré-natal, utilizando-se a glicemia de jejum no primeiro trimestre e teste oral de tolerância à glicose (TOTG) entre a 24ª e 28ª semanas de gestação. O estudo verificou a importância do rastreio, diagnóstico precoce e orientação adequada na gestação para prevenir complicações relacionadas ao DMG.

CONCLUSÃO

O acompanhamento precoce e o rastreamento mais ativo de doenças crônicas, como a DMG II, desde a descoberta da gravidez são cruciais para um tratamento eficaz, já que o diagnostico tardio pode prejudicar a gestante. A alimentação inadequada, com alto consumo de alimentos industrializados e a falta de exercício físico contribuem para o aumento dos casos. A inclusão do profissional nutricionista em equipe multidisciplinar de acompanhamento e a conscientização da sociedade sobre a importância do pré-natal podem reduzir a incidência da DMG II e assim melhorar a qualidade de vida tanto da mãe quanto do feto.

Palavras-chave: Diabetes Gestacional;;Hiperglicemia; ;Nutrição pré-natal; ;Metabolismo.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A importância da educação alimentar e nutricional na promoção da literacia em saúde

ANA CAROLINA DE FARIA SILVA GUIMARÃES; LUIS GUSTAVO RIBEIRO DOS SANTOS; LORRANA NASCIMENTO GRIMES; NATHALIA FRANÇA FREIRE; CLEIDE ALVES DE ANDRADE LOPES. ESCOLA SUPERIOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A literacia é definida como a capacidade de uma pessoa acessar, entender, lembrar, avaliar e usar informações para promover e manter uma boa saúde. Ela deve ser uma prática social pois é considerada um determinante crítico em saúde, uma vez que, baixos níveis de literacia em saúde estão relacionados a piores desfechos, como dificuldade de autocuidado em saúde, menor adesão à terapia medicamentosa e maiores hospitalizações. A educação alimentar e nutricional tem como visão a promoção da prática autônoma e voluntária de alimentação saudável e se materializa por meio de recursos educacionais e troca de saberes. O objetivo deste estudo é relatar a importância de materiais de educação alimentar e nutricional para a promoção da literacia em saúde.

MÉTODOS

O estudo se trata de um relato de experiência de profissionais de saúde, que atuam na atenção primária do Distrito Federal, no processo de elaboração de materiais de educação alimentar e nutricional baseados no conceito da literacia em saúde. Inicialmente, os profissionais identificam as lacunas de conhecimento da população durante os atendimentos e se reúnem para definir o tema que será debatido, bem como, um planejamento de como será feito o material. Após pesquisa na literatura, os profissionais constroem o material de educação alimentar e nutricional baseado na literacia em saúde de modo que o material se torne utilizável nos atendimentos em saúde por qualquer categoria profissional, se tornando assim, um material multiprofissional.

RESULTADOS

Dentre os materiais que foram elaborados estão um vídeo sobre como realizar a higiene dos alimentos, um folder informativo sobre relactação e um guia para manejo de seletividade alimentar e nutricional na atenção primária. Os materiais foram utilizados durante consultas, atendimentos coletivos e visitas domiciliares, de modo que, os usuários que os recebiam retornavam para as próximas consultas com menos dúvidas sobre as orientações nutricionais realizadas. Além disso, é importante ressaltar que nos atendimentos, geralmente, são transmitidas diversas orientações, assim os materiais podem ser consultados, posteriormente, e podem auxiliar os usuários a consolidar uma maior gama de informações.

CONCLUSÃO

Diante do exposto, a utilização de materiais de educação alimentar e nutricional para promover a literacia em saúde constitui interessante ferramenta para apoiar os atendimentos realizados na atenção primária à saúde, uma vez que, esses materiais servem de apoio para dois componentes da literacia em saúde que são ajudar o indivíduo a lembrar e a usar as informações transmitidas pelo profissional de saúde.

Palavras-chave: Letramento em Saúde;Educação Alimentar e Nutricional;Promoção da saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A importância da Vigilância Alimentar e Nutricional na construção da Linha de Cuidado de Sobrepeso e Obesidade em Mato Grosso do Sul

FABIANA SANTOS ARAUJO DE OLIVEIRA[1]; CAMILA MEDEIROS DA SILVA MAZZETI[2]; BRUNA PAOLA MURINO RAFACHO[2]. 1. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO GRANDE/MS, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL; 2. UFMS, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Atenção Primária à Saúde (APS) é ordenadora do cuidado, tendo sua organização baseada nas Redes de Atenção à Saúde (RAS). A elevada prevalência de obesidade é fator de risco para o desenvolvimento de condições crônicas e está associada à perda de qualidade de vida e maiores custos ao sistema de saúde. Na atenção ao paciente com sobrepeso e obesidade na APS, é necessário estabelecer estratégias para longitudinalidade de seu cuidado como organização do cuidado em uma Linha de Cuidado de Sobrepeso e Obesidade (LCSO). As ações de vigilância alimentar e nutricional (VAN) permitem a constante observação e análise da situação, permitindo a promoção ações destinadas a controlar determinantes, riscos e danos à saúde e portando pode ser um importante ponto de organização numa uma LCSO.

METODOLOGIA

Estudo descritivo-exploratório, transversal, de abordagem quantitativa. Os dados foram obtidos do projeto guarda-chuva "Rede de Enfrentamento e Controle da Obesidade no âmbito da Atenção Básica no estado do Mato Grosso do Sul" aprovado pelo CEP/UFMS (CAAE: 20532419.0.0000.0021). Coletou-se dados sobre o cuidado nutricional ofertado às pessoas com sobrepeso e obesidade na APS. Os profissionais de saúde da APS foram convidados a responder questões sobre sua rotina nas equipes Saúde da Família (eSF) ou equipe multiprofissional através do questionário padronizado e validado. O questionário foi enviado de forma online a 631 (amostra representativa) unidades de saúde da APS no estado, tendo retorno de 112 profissionais de nível superior de forma válida. A análise foi realizada por medidas de frequência relativa e absoluta, média e dispersão, com auxílio do *software* Stata 17.0®. Para análise entre os profissionais divididos em dois grupos, conduziu-se uma regressão logística para determinação da *Odds Ratio* e o nível de significância foi de 5%.

RESULTADOS

O retorno da pesquisa aconteceu em 45 dos 79 municípios do estado (56,96%), com 112 respostas válidas. Cerca de 70,5% dos respondentes eram enfermeiros, 20,5% nutricionistas e 9% de outras profissões. Observou-se a partir do modelo final da regressão logística que profissionais que realizavam VAN em suas equipes tiveram uma

Odds Ratio (OR) de 2,87 (1,16-7,09) para Regulação para o acesso à Atenção Especializada (p=0,022), uma OR de 4,09 (1,63 – 10,26) sobre avaliação e registro do consumo alimentar (p=0,003) e uma OR de 4,14 (1,23 – 13,83) em a unidade em que atua oferecer atendimento individual especializado em obesidade (p=0,021).

CONCLUSÃO

VAN aparenta ser uma importante ferramenta para estruturação e funcionamento de uma LCSO, pois tem o potencial de oferecer tratamento mais direcionado, pois orienta o profissional em relação às condições do indivíduo, tanto na APS quanto em outros níveis de atenção. Equipes que realizam VAN também parecem ser mais capazes de acompanhar marcadores de alimentação e nutrição que influencia no tratamento do excesso de peso.

Palavras-chave: Obesidade;Sobrepeso;Linha de Cuidado;Vigilancia Alimentar e Nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A importância do cuidado nutricional na saúde mental de mulheres na atenção básica: um relato de experiência

NAYARA CAROLINA FABRA. INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA E SAÚDE, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

Introdução: A Atenção Básica (AB) oferece atenção integral a partir de um espectro de serviços que visam a promoção da saúde (por exemplo orientações para melhorar a alimentação), prevenção (como vacinas e planejamento familiar) até o tratamento de doenças agudas e infecciosas[4]. Esse cuidado é potencializado pela atenção multiprofissional que permite um olhar amplo para as questões de saúde de indivíduos e coletividades. Atualmente, uma das maneiras de exercer a nutrição através desse olhar atento para o usuário, suas singularidades e vivências é a chamada nutrição comportamental que inclui os aspectos fisiológicos, sociais e emocionais da alimentação e considera a comida e sua série de significados no contexto do indivíduo[7]. A saúde mental da mulher contemporânea vem sendo frequentemente estudada devido o aumento na procura dessa população pelos serviços de saúde com queixas recorrentes de ansiedade e depressão[8]. Desse modo, este trabalho visa expor as vivências do trabalho nutricional realizado em uma Unidade Básica de Saúde (UBS) e os resultados da intervenção interdisciplinar conduzida em roda de mulheres ofertada para a população local. Método: Trata-se de um relato de experiência do trabalho nutricional conduzido em atendimento coletivo realizado em roda de mulheres oferecida em UBS na região da zona sul de São Paulo. Esta atividade ocorre desde janeiro de 2023 de maneira aberta para a população e recebe em torno de 10 participantes semanalmente. A roda conta com a participação de 3 profissionais mulheres da UBS dentre elas a nutricionista. Resultados: O trabalho desenvolvido na roda de mulheres tem permitido discussões acerca de como a dinâmica estabelecida pela sociedade atual, ainda embasada fortemente em valores machistas e patriarcais, tem causado adoecimento em mulheres, tal fato é reforçado quando observamos um aumento na procura por atendimentos em saúde mental por essa população. Algumas usuárias relatavam não ter tempo para realizar as refeições adequadamente, por vezes se alimentavam em pé e comiam rápido para dar conta de outras tarefas domésticas. O resultado observado nesse contexto é o surgimento da fome emocional, o aumento do peso corporal dessas usuárias e consequente aumento da insatisfação corporal. Após a inserção no grupo tem-se relatos de melhora na autoestima, percepção corporal, relacionamento com a comida e maior organização da rotina alimentar, algumas usuárias relataram atentar-se mais para a refeição, sentando-se a mesa e alimentando-se com calma, valorizando a refeição como um momento de autocuidado. Conclusão: A roda de mulheres tem permitido um olhar integral para a saúde mental da mulher sob a perspectiva da nutrição. Através da roda, é possível identificar pontos cruciais na rotina das usuárias que possam ser os impeditivos de melhora no quadro clínico nutricional, otimizar seu cuidado e propor um olhar diferenciado da usuária para consigo mesma e com sua rotina alimentar.

Palavras-chave: Atenção primária à saúde;Alimentação saudável;Sistema único de saúde;Nutrição comportamental;Saúde mental.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A influência das políticas de segurança alimentar e nutricional na transitoriedade do Brasil no mapa da fome

VITÓRIA SILVA BASTOS; BIANCA INÊS ETGES. UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL - UNISC, SANTA CRUZ DO SUL - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A história do Brasil é permeada pela fome, sendo uma mazela que assola milhares de brasileiros. O direito humano à alimentação passou a fazer parte dos direitos fundamentais a partir de 2003, expresso no Artigo VI da Constituição Federal de 1988, bem como, foi reconhecido no no artigo XI do Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais da Organização das Nações Unidas (ONU), validado no Brasil em 1992. O objetivo deste estudo foi analisar a relação entre as políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional e a saída do Brasil do mapa da fome da ONU em 2014.

MÉTODOS

Trata-se de uma revisão narrativa, realizada por meio de levantamento bibliográfico em publicações científicas nas bases de dados eletrônicas PubMed e SciELO e através de pesquisa em livros, legislações, publicações e documentos institucionais, governamentais e não governamentais relacionados ao tema, entre os anos de 2006 até 2023, utilizado como marco temporal a criação da Lei de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), totalizando a inclusão de 37 referências.

RESULTADOS

Desde a sua fundação em 1945, a FAO está à frente do monitoramento da segurança alimentar em dimensão global e apresenta aos países informações confiáveis sobre o estado de insegurança alimentar e nutricional no mundo. É sabido que a fome é uma das violações mais graves dos direitos humanos. A partir de 2003, o tema da fome ganhou um notável espaço na agenda nacional, tornando-se uma prioridade política. O número de pessoas extremamente pobres reduziu 47% na primeira década do século e a desnutrição reduziu a patamares de países desenvolvidos. A pobreza da população caiu de 24,3% para 8,4% entre os anos de 2001 e 2012, enquanto que a extrema pobreza caiu de 14% para 3,5%. O relatório SOFI de 2014 revelou que o Brasil atingiu as metas dos ODMs, de reduzir pela metade a proporção da população acometida pela fome e também alcançou a meta mais rigorosa da WFS, de reduzir pela metade o número absoluto de pessoas sem ter o que comer. A partir do golpe parlamentar em 2016, as políticas sociais sofreram graves cortes orçamentários e desmanches. A adoção do Novo Regime Tributário, que ficou conhecido como “Teto de Gastos Público”, instituído pela Emenda Constitucional nº 95, em 15 de dezembro de 2016, impactou diretamente o orçamento de políticas públicas sociais. A IA cresceu 8% ao ano entre 2013 e 2018, aumentando entre

2018 e 2020. A chegada da pandemia da Covid-19 intensificou as desigualdades sociais e o panorama socioeconômico do país.

CONCLUSÃO

Quando fortalecidas, as políticas SAN demonstraram ter uma resposta efetiva no combate à fome da população, alcançando o resultado de retirar o país do mapa da fome da ONU em 2014. Já o enfraquecimento delas, somado a um contexto de crise econômica, política e sanitária, milhões de novos brasileiros passaram a fazer parte do exército de famintos do país e o Brasil voltou a figurar no mapa da fome.

Palavras-chave: Fome;Segurança Alimentar e Nutricional;Políticas Públicas.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A influência das pressões socioculturais sobre a satisfação corporal de universitários

JULIA SOUSA DOS SANTOS; THAUANY SILVA SANTOS; SABRINA DANIELA LOPES VIANA. CENTRO UNIVERSITÁRIO ADVENTISTA DE SÃO PAULO (UNASP), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A entrada na universidade proporciona significativas mudanças na vida do indivíduo: alterações no ciclo de amizades, cobranças para obter um bom desempenho acadêmico, dificuldade em lidar com a falta de afeto e alterações no comportamento alimentar. Pesquisas mostram que a maioria dos universitários estão insatisfeitos com a sua imagem corporal. O objetivo deste trabalho foi avaliar a percepção e satisfação corporal de estudantes universitários e identificar as pressões socioculturais em relação à aparência.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal de abordagem quantitativa aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (parecer 5.690.552) com 102 estudantes universitários brasileiros. A coleta de dados ocorreu pela aplicação de um questionário online contendo questões sociodemográficas (sexo, curso, idade, raça, religião etc.), peso e altura autorreferidos, o questionário validado SATAQ-4 (Questionário de Atitudes Socioculturais em Relação à Aparência- 4) e a Escala de silhuetas de Stunkard.

RESULTADOS

Dentre o grupo analisado, a média de idade foi de 25 anos, com prevalência do sexo feminino (66,7%) e o IMC de eutrofia (53,9%). Em relação à imagem corporal: 75,5% dos universitários estavam insatisfeitos com sua imagem corporal e 39,22% se viam com imagem distinta da compatível com o IMC real. Em relação às pressões da família: 56,9% dos universitários relataram que algumas pessoas da família os encorajavam a ter uma forma física melhor; 44,1% a diminuir o nível de gordura corporal e 35,3% sentiam pressão dos familiares para serem mais magros e melhorarem a aparência. No tocante aos colegas: 21,6% dos estudantes relataram que sentiam pressão para terem uma forma física melhor e serem mais magros e 20,6% disseram que eram estimulados para terem uma aparência melhor e diminuir o nível de gordura corporal. No que diz respeito às mídias sociais: 65,7% dos universitários relataram que sentiam pressão da mídia para ter uma forma física melhor; 58,8% dos participantes para parecerem mais magros; 69,6% falaram que as mídias os influenciavam a terem uma aparência melhor e 56,8% sentiam que deveriam diminuir sua gordura corporal.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a maior parte dos estudantes estavam insatisfeitos com a imagem corporal e se viam com silhuetas maiores do que realmente tinham. A mídia e a família foram as que mais exerciam pressão em relação à aparência. O presente trabalho trouxe dados importantes sobre a insatisfação corporal entre os universitários e os fatores que mais influenciam na percepção da imagem corporal, elementos chaves para futuros estudos e ações em saúde junto a este público.

Palavras-chave: Imagem Corporal;Insatisfação Corporal;Estudantes.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A influência da suplementação na sarcopenia em pessoas idosas

MARIA EFIGÊNIA SOARES DE CARVALHO[1]; FABIANE PAULA SOARES DA COSTA CIRINO[2]; SÔNIA MARIA BERBAT ANDRADE PAULA[2]. 1. FACULDADE BEZERRA DE ARAÚJO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. FACULDADE BEZERRA DE ARAUJO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O expressivo aumento da população idosa é uma tendência marcante, impulsionada pelo crescimento da expectativa de vida e a queda nas taxas de fecundidade. A Organização Mundial da Saúde (OMS) prevê que até 2050 o número de pessoas idosas deverá duplicar, exigindo investimentos e estudos voltados para a melhoria da qualidade de vida desse grupo, com ênfase no fortalecimento muscular e na prevenção da redução da massa muscular. Os idosos tendem a apresentar condições que vão sendo muito preocupantes no decorrer da sua vida, como alterações fisiológicas, os deixam mais dependentes de alguém e do sistema de saúde público e suscetíveis a complicações que impactam diretamente em seu estado nutricional. O envelhecimento humano, caracterizado por alterações morfológicas, funcionais e bioquímicas, é um processo irreversível e inexorável. Definido como um processo irreversível e inexorável a todos os indivíduos, por alterações morfológicas, funcionais e bioquímicas. Objetivo investigar suplementos a fim de promover benefícios para a população idosa. Podemos destacar alguns dos suplementos utilizados: Creatina; HMB; leucina; proteínas e a vitamina D que tem como finalidade melhorar o estado nutricional do idoso.

MÉTODOS

O presente estudo realizado é uma revisão integrativa um método que tem a finalidade de sintetizar resultados obtidos em pesquisas sobre um delimitado tema ou questão, de maneira sistemática e ordenada. As pesquisas baseando-se em fontes fidedignas sobre suplementação. Utilizando as palavras suplementação na sarcopenia, consumo de proteínas, vitamina D, aminoácidos, creatina, HMB, suplementação com whey protein. Tais palavras, unidas entre si, contribuíram para a formação do artigo.

RESULTADOS

Observou-se que a suplementação de vitamina D isolada, não apresentou aumento de força. A associação da vitamina D, whey protein e leucina aumentaram a força e a massa magra. Associação apenas da leucina e vitamina D apresentou melhorias no aumento de massa muscular e na força. O HMB aumentou a densidade muscular. O whey protein

melhorou a função muscular. Creatina associada ao treinamento aumentou a força muscular e massa magra**.** O uso do suplemento alinhado com atividade física e alimentação adequada para este ciclo de vida há como prevenir a sarcopenia.

CONCLUSÃO

Com base nos estudos descritos neste trabalho os suplementos apresentaram benefícios na saúde do idoso aumentando a força muscular, aumento da massa corporal magra, aumento da pressão palmar e melhorando a funcionalidade, com exceção da suplementação isolada da vitamina D.

Palavras-chave: Sarcopenia;creatina;whey protein;vitamina D;;HMB.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A INFLUÊNCIA DOS SERVIÇOS DE DELIVERY NOS HÁBITOS ALIMENTARES: A DESIGUALDADE SOCIAL E REGIONAL COMO FATORES DETERMINANTES NO ACESSO A ALIMENTOS NUTRITIVOS

BEATRIZ CECÍLIA ROSALES PENA BOTELHO; THASSILA RAYSSA ARRUDA DE BRITO; BEATRIZ BRAGA CONCEIÇÃO; CARINA DE AQUINO PAES.
FACULDADE BEZERRA DE ARAÚJO (FABA), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Com o aumento do uso de aplicativos de entrega de alimentos, destaca-se a importância de analisar sua influência sobre os hábitos alimentares da população. A relação entre a oferta de ultraprocessados e a desigualdade socioeconômica, especialmente em bairros do Rio de Janeiro, amplia as disparidades de acesso a alimentos saudáveis. Sendo assim, o presente estudo tem por objetivo analisar o perfil de refeições disponíveis em um aplicativo de delivery em bairros selecionados do município do Rio de Janeiro.

MÉTODOS

Este estudo transversal, observacional e descritivo buscou analisar estabelecimentos alimentícios no aplicativo iFood, localizados na Zona Oeste e Zona Sul do Rio de Janeiro, tendo seu enfoque nos bairros de Santa Cruz, Campo Grande, Barra da Tijuca e Leblon. Foi realizada uma amostra de 5 estabelecimentos alimentícios de cada bairro selecionado. A classificação do tipo de alimento vendido pelo estabelecimento foi feita de acordo com a NOVA classificação de alimentos sugerida pelo Guia Alimentar (BRASIL, 2014) e adaptada por Horta et. al. (2020).

RESULTADOS

Foi demonstrado que há disparidades nos cardápios dos estabelecimentos analisados entre diferentes bairros do Rio de Janeiro. Nos bairros Santa Cruz e Campo Grande, destaca-se a categoria “Lanches” (60% e 80%). Na Barra da Tijuca, as categorias predominantes são “Lanches” (40%) e “Saudável” (40%). Já no Leblon, a categoria “Saudável” (60%) se sobressai dentre as demais categorias. Os cardápios dos bairros Santa Cruz e Campo Grande revelaram padrões alimentares com maior ênfase em ultraprocessados. No bairro Barra da Tijuca, nota-se uma maior diversidade de opções alimentares nutritivas em comparação com Santa Cruz e Campo Grande. No bairro Leblon emerge a oferta de opções mais saudáveis, como pratos com predominância de frutas ou vegetais e sucos naturais. As diferenças socioeconômicas e geográficas, constatadas pelo Índice de Progresso Social de cada bairro analisado, tornam-se um obstáculo para a alimentação saudável, ainda que no ambiente alimentar digital. Associado a isso, o aspecto econômico e a oferta dos alimentos dentro dos aplicativos também influenciam nos hábitos alimentares dos consumidores. Dado que não depende da distância física entre os

estabelecimentos e os clientes, esse ambiente em específico concentra maior proporção de venda de alimentos não saudáveis em comparação com alimentos saudáveis, tornando-se um pântano alimentar.

CONCLUSÃO

É crucial evitar a culpabilização dos indivíduos em relação ao consumo de alimentos não saudáveis, visto que o conceito de ambiente alimentar ajuda a entender que a escolha da alimentação nas plataformas de entrega de alimentos é influenciada por fatores externos. Nesse contexto, os nutricionistas podem assumir um papel ativo na redução das disparidades alimentares, impulsionado políticas públicas externas, promovendo agricultura sustentável e construindo ambientes digitais saudáveis, inclusivos e economicamente equitativos.

Palavras-chave: Hábitos alimentares;Fatores Socioeconômicos;Segurança alimentar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Alegações de saúde e nutrição em rótulos de alimentos e bebidas de uma base de dados comercial

CAROLINA HATSUKO KIKUTA BATISTA[1]; CAMILA APARECIDA BORGES[2]; ANA CLARA DURAN[2]. 1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, CAMPINAS - SP - BRASIL; 2. NÚCLEO DE PESQUISAS EPIDEMIOLÓGICAS EM SAÚDE E NUTRIÇÃO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A presença de alegações de saúde e nutrição nos rótulos de alimentos é uma estratégia publicitária utilizada pelas indústrias de alimentos para captar a atenção do consumidor. Quando presentes em ultraprocessados, os quais estão relacionados com o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, podem confundir o consumidor quanto à qualidade nutricional dos produtos adquiridos. O objetivo deste trabalho foi verificar a prevalência de estratégias publicitárias do tipo alegações de saúde e nutrição presentes em rótulos de alimentos e bebidas comercializados no Brasil entre 2018 e 2021, disponíveis em uma base de dados comercial.

MÉTODOS

Foi utilizado o Banco Global de Novos Produtos (GNPD), base de dados desenvolvida pela Mintel, empresa mundial de inteligência de dados. Uma subamostra de 6.722 alimentos e bebidas foi selecionada a partir do total disponível na base de dados para o período de 2018 a 2021. As informações presentes na base de dados são de lançamentos de produtos e obtidas através de um monitoramento realizado pela empresa, com coletas feitas diretamente nos pontos de vendas por uma equipe especializada. A GNPD conta com diversas informações provenientes dos rótulos dos alimentos, como lista de ingredientes, tabela de informação nutricional, breve descrição do produto, código de barras, entre outras. As estratégias avaliadas foram as alegações de saúde e de nutrição, classificadas seguindo o protocolo Food Labelling do INFORMAS. A confiabilidade das informações de alegações de saúde e nutrição disponibilizadas pela Mintel foi avaliada e confirmada.

RESULTADOS

As alegações de nutrição foram as estratégias mais prevalentes nos rótulos de alimentos, representando 36,28% das alegações. Dentre esse tipo de alegação, a subcategoria de conteúdo de nutriente (fonte de fibras, rico em vitaminas) foi a mais prevalente, com 78,88% das alegações. Seguidas das alegações de ingrediente relacionado à saúde (100% frutas naturais, feito com 7 grãos integrais), com 28,82% e por fim, a categoria de comparação de nutriente (reduzido em açúcar, menos sal) com 12,30% das alegações nos

rótulos. As alegações de saúde obtiveram 5,39% de prevalência, sendo a forma mais prevalente as alegações do tipo geral de saúde (saudável,), com 77,62% das alegações. Foram seguidas das alegações de nutriente e função (cálcio que ajuda a reduzir a osteoporose), com 33,15% e por fim, as alegações de redução do risco de doença (ajuda a reduzir o colesterol), com 18,51% das alegações presentes nos rótulos dos alimentos e bebidas analisados.

CONCLUSÃO

As alegações de saúde e nutrição são estratégias de publicidade que estão frequentemente presentes nos rótulos de alimentos e bebidas. É fundamental monitorar o uso dessas estratégias pelas indústrias produtoras de ultraprocessados para aprimorar políticas públicas de rotulagem e regulação de publicidade de alimentos, sendo possível realizar esse acompanhamento utilizando uma base de dados comercial.

Palavras-chave: Publicidade de alimentos;Alimentos ultraprocessados;Embalagem de alimentos;Análise de Dados Secundários;Rótulos de Alimentos.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Alimentação coletiva: desafios, potencialidades e ferramentas para a gestão dos serviços de alimentação e nutrição

DANIELY CASAGRANDE BORGES[1]; LISANDREA CAETANO[2]; KAREN YURIKA KUDO[2]; MARIANA DALLA LANA[2]; LUCIANA DE SOUZA[2]; BRUNA FRAGA DOS SANTOS[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL (UFRGS), PORTO ALEGRE - RS - BRASIL; 2. GRUPO HOSPITALAR CONCEIÇÃO, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

NTRODUÇÃO

A alimentação coletiva, na esfera hospitalar, pode ser considerada um sistema de gestão complexo, dessa forma, ferramentas de gestão e gerenciamento são essenciais para a organização das atividades. O gerenciamento está relacionado ao controle e à organização de processos, a gestão engloba uma visão mais estratégica e abrangente, que leva em consideração aspectos como liderança, inovação e desenvolvimento humano.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência voltado a descrever algumas ferramentas adotadas para a gestão e gerenciamento de um serviço de alimentação coletiva em um hospital público (100% SUS) de Porto Alegre, Rio Grande do Sul.

RESULTADOS

O serviço de alimentação coletiva, campo para o relato de experiência, fornece em média 60 mil refeições mensalmente, tendo como público-alvo dois perfis de comensais: pacientes e trabalhadores do hospital. A equipe que realiza a produção e distribuição das refeições é composta por despenseiros, atendentes de nutrição, cozinheiros, auxiliares e técnicas de nutrição e nutricionistas. Como principais ferramentas e atividades relacionadas ao gerenciamento do SND pode-se citar: 1) implementação de fichas técnicas: nos últimos quatro anos o serviço elaborou e implementou 50 fichas técnicas, englobando todas as preparações ofertadas aos pacientes, com o objetivo de padronizar a alimentação oferecida; 2) Implementação de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs): atualmente o serviço conta com 70 POPs implementados no serviço de nutrição, englobando produção e distribuição; 3) Revisão de rotinas e treinamentos: a revisão de rotinas acontece mensalmente e os treinamentos ocorrem de acordo com a necessidade do serviço. Como ferramentas associadas a gestão pode-se citar 1) reuniões mensais de planejamento; 2) capacitações mensais (alguns temas abordados: Doenças transmitidas por alimentos, Alergias e intolerâncias alimentares, Descarte adequado dos resíduos, Recomendações nutricionais para diabetes e hipertensão e Disfagia; 3) realização de eventos e visitas técnicas; 4) atualização de manuais de dietas e de boas práticas. As ferramentas de gerenciamento e

gestão apresentadas ainda estão em desenvolvimento no serviço e algumas são metas para o planejamento estratégico da instituição.

CONCLUSÃO

Pode-se considerar que a gestão e o gerenciamento de um serviço de alimentação e nutrição, principalmente no contexto hospitalar e no Sistema Único de Saúde, é um grande desafio. Outrossim, pode-se concluir que as ferramentas apresentadas se mostram importantes para a melhoria do serviço, contribuindo para a promoção de uma alimentação segura para os comensais e um ambiente mais acolhedor para os trabalhadores.

Palavras-chave: Gestão;Gerenciamento;Unidade de Alimentação e Nutrição.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Alimentação complementar responsiva: percepções de educadores na Pedagogia Montessori

MARIA FERNANDA DA COSTA BELLINTANI; ANDREA PEROSA SAIGH JURDI; GABRIELA MILHASSI VEDOVATO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, UNIFESP, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Alimentação Complementar Responsiva (ACR), segundo a Organização Mundial de Saúde, corresponde a práticas alimentares que incentivam a autonomia de crianças de 6 a 23 meses de idade, em respostas às necessidades fisiológicas e habilidades desenvolvidas, que podem encorajar a autorregulação alimentar e auxiliar no desenvolvimento cognitivo, emocional e social. A escola desempenha importante papel na promoção da alimentação adequada e saudável e na construção de hábitos saudáveis na infância. O objetivo deste estudo foi investigar percepções sobre ACR no contexto da pedagogia Montessori, a qual pressupõe abordagens educativas centradas na criança.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa qualitativa em uma escola de Educação Infantil Montessoriana da rede privada do município de Santos, São Paulo. Foram realizadas entrevistas semiestruturadas com coordenadores, professores e cozinheiros para identificar percepções e práticas em alimentação complementar no ambiente escolar. Os áudios das entrevistas foram transcritos para análise temática de conteúdo. O estudo foi aprovado no Comitê de Ética, sob CAAE 59512722.0.0000.5505.

RESULTADOS

Foram entrevistadas seis educadoras, com idades entre 28 e 55 anos. Os seguintes núcleos temáticos foram identificados: autonomia, respeito, ambiente, rotina, papel da escola, fontes de informação/processos formativos, impactos de práticas responsivas e educação alimentar e nutricional. A autonomia alimentar emergiu como dimensão central, sendo que a participação ativa da criança durante as refeições e as experiências sensoriais com alimentos constituíram fatores importantes. O papel da escola na alimentação complementar apareceu relacionado aos comportamentos de educadores na observação atenta e na facilitação durante a oferta de refeições escolares, além das ações de educação alimentar e nutricional desenvolvidas. Para tanto, o método Montessori foi reconhecido pelas participantes como referencial teórico relevante para proporcionar um ambiente alimentar facilitador para a autonomia alimentar e para nortear conhecimentos e práticas de educadores na promoção de abordagens alimentares mais participativas e responsivas aos sinais emitidos pelas crianças.

CONCLUSÃO

As educadoras inseridas na educação Montessori demonstraram percepções alinhadas ao conceito de ACR, com destaque para a adoção de estratégias promotoras da autonomia da criança durante a refeição, colocando-a como figura central do seu processo de desenvolvimento. Estudos futuros são necessários para investigar práticas alimentares responsivas em outros contextos escolares e com maior abrangência da realidade brasileira.

Palavras-chave: nutrição da criança;desenvolvimento infantil;alimentação infantil;alimentação escolar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Alimentação emocional e imagem corporal: efeitos da pandemia de COVID-19 sobre a população de Recife e região metropolitana

VIVIAN MIKELLY ESTEVÃO DA SILVA[1]; LUCIANA GONÇALVES DE ORANGE[1]; REBECA GONÇALVES DE MELO[2]; CYBELLE ROLIM DE LIMA[1]; RENAN SOUTO PEREIRA[3]; DÉBORA STEFANE BOTELHO ROCHA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO-CENTRO ACADEMICO DE VITÓRIA, RECIFE - PE - BRASIL; 2. SECRETARIA EXECUTIVA DE EDUCAÇÃO INTEGRAL E PROFISSIONALIZANTE - GERÊNCIA REGIONAL METROPOLITANA NORTE / EREF SIGISMUNDO GONÇALVES,, OLINDA - PE - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ (UECE), FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O advento da pandemia da COVID-19, especialmente no Brasil, explicitou as carências e discrepâncias da realidade social no país e provocou alterações importantes sobre domínios políticos, econômicos e psicossociais. Este cenário demonstrou representar um potencial gatilho no agravo à saúde mental e intensificação dos sintomas de ansiedade, depressão, comportamentos alimentares disfuncionais, diminuição da autoestima e aumento da insatisfação corporal. O isolamento social devido à pandemia provocou mudanças rápidas nas relações sociais, que causaram desconforto, solidão, estresse e desequilíbrio emocional. Logo, é esperado que essas emoções tenham repercutido sobre o Comportamento Alimentar, modificando escolhas alimentares. Deste modo, este estudo se propôs identificar a relação entre comer emocional e percepção da autoimagem corporal na população do Recife e Região Metropolitana, no período de isolamento social devido à pandemia de COVID-19.

MÉTODOS

Estudo transversal, descritivo de abordagem quantitativa. Foram analisados 157 indivíduos (≥ 18 até 70 anos) que estiveram em isolamento social decorrente da pandemia, de ambos os sexos, residentes na capital e Região Metropolitana do Recife, de julho à novembro de 2020. Para coleta dos dados utilizou-se a Escala de Figuras de *Stunkard*, o *Three Factor Eating Questionnaire* (TFEQR21) e a *Hospital Anxiety and Depression Scale* (HADS). Para o processamento e análise dos dados foi utilizado o pacote estatístico SPSS versão 13.0, e para a associação das variáveis, foi utilizado o teste do Qui-quadrado de Pearson e o teste Exato de Fisher. O estudo foi aprovado pelo Comitê de ética em pesquisas, sob registro CAAE: 62925122.5.0000.9430.

RESULTADOS

Verificou-se que, 75% da amostra (125) era do sexo feminino e 44% (69) havia sido classificada com sobrepeso ou obesidade (IMC ≥25Kg/m²). Quanto à autopercepção da imagem corporal, 123 indivíduos (78,3%) relataram insatisfação com a aparência e 108 (68,8%) encontraram-se com distorção da imagem corporal. Já os dados referentes à saúde mental, apontaram que 63 indivíduos (40,1%) apresentaram ansiedade e 130, sintomatologia depressiva leve (82,8%). No tocante à associação entre as variáveis, foi possível notar uma relação significativa entre a alimentação emocional, em 48 participantes (30,6%), com o sexo feminino, IMC e ansiedade.

CONCLUSÃO

Os impactos da pandemia de COVID-19 transcenderam o âmbito econômico, impactando negativamente no comportamento alimentar e na percepção da autoimagem corporal da população. Diante disso, enfatiza-se a importância de continuar analisando a ocorrência desses desfechos no contexto pós-COVID, com estudos longitudinais, haja vista que, são condições complexas que podem causar sérios prejuízos à saúde mental dos indivíduos.

Palavras-chave: Alimentos, dieta e nutrição;Identidade Corporal;SARS-CoV-2;Transtornos Psiquiátricos.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Alimentação e nutrição de crianças do meio rural: o que dizem os inquéritos populacionais mais recentes?

BRUNA OLIVEIRA UNGARATTI GARZÃO; VANESSA RAMOS KIRSTEN.
UFSM, PALMEIRA DAS MISSÕES - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação saudável é essencial para a saúde e desenvolvimento global da criança. Contudo, a prática do aleitamento materno (AM) e da alimentação complementar saudável enfrentam desafios relacionados aos hábitos de vida e à organização dos sistemas alimentares contemporâneos. Crianças pertencentes a grupos populacionais vulneráveis estão ainda mais expostas a agravos nutricionais, a exemplo da população rural. Profissionais e gestores devem utilizar os indicadores de saúde para conduzir sua atuação de acordo com as necessidades de cada público. O objetivo do trabalho é descrever os dados de pesquisas nacionais referentes à alimentação e nutrição de crianças residentes no meio rural.

MÉTODOS

Estudo de revisão narrativa, baseado em inquéritos de base populacional publicados nos últimos cinco anos e que convergem com o objetivo da pesquisa. Os resultados trazem dados do Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil (ENANI-2019) e alguns dos achados do II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil (II VIGISAN), de 2022. Nos documentos, buscou-se os termos “rural” e “rurais” a fim de melhor identificar as informações pertinentes ao estudo.

RESULTADOS

De acordo com o ENANI, a prática do AM exclusivo foi menor entre crianças de até 6 meses residentes no meio rural (36,8%) quando comparadas às de áreas urbanas (46,1%). A avaliação do AM continuado entre crianças de 12 a 23 meses revelou diferenças importantes entre as prevalências de domicílios urbanos (42,4%) e rurais (62,1%). O consumo de alimentos fonte de vitamina A dos 6 a 23 meses foi menor em domicílios rurais (17%) do que nos urbanos (39,7%). O não consumo de frutas e hortaliças entre foi maior que em crianças que moram em áreas urbanas (21,8%) contraposto ao de crianças de territórios rurais (30,4%) O consumo de ovos e/ou carnes por crianças residentes em áreas rurais (62,1%) foi menor comparada às de urbanas (71,9%). A magreza acentuada e a magreza em menores de cinco anos estavam mais presentes em crianças rurais (4,7%) do que em urbanas (2,9%). O II VIGISAN aponta que a Insegurança Alimentar (IA) no

meio rural esteve presente em 63,8% das residências, enquanto 18,6% desses domicílios convivem com a fome. Em domicílios com crianças de até 10 anos, a Insegurança Alimentar aumentou de 9,4% para 18,1% entre 2020 e 2021.

CONCLUSÃO

Os inquéritos nacionais revelam que a atenção nutricional a crianças requer um olhar apurado aos determinantes socioeconômicos. A ruralidade torna-se um fator de vulnerabilidade e de piores condições de alimentação e nutrição em diversos marcadores referentes ao AM e à AC, além de apresentar uma elevada taxa de IA. O atual cenário exige o fortalecimento de políticas e programas que visem a equidade social, melhorando o acesso e garantindo o direito à segurança alimentar e nutricional a crianças no contexto rural.

Palavras-chave: Aleitamento Materno;Alimentação Complementar;Nutrição da Criança;Saúde da População Rural;Epidemiologia Nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Alimentação e nutrição de gestantes e crianças indígenas menores de dois anos de idade no Brasil: uma análise de 2015 a 2021

NATHÁLIA LUÍZA FERREIRA[1]; ÁGATA GIOVANA ZAQUEU DE ALMEIDA[2]; NATÁLIA NAOMI MARUYAMA[2]; ANABELE PIRES SANTOS[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, LAVRAS - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os povos indígenas apresentam um complexo quadro de saúde, persistem dentre as minorias populacionais e não dispõem da devida visibilidade sociocultural e política. Sob um recorte de fases da vida, gera especial preocupação o estado de alimentação e nutrição do público materno-infantil, por sua maior vulnerabilidade diante de quadros de insegurança alimentar e desvios nutricionais. Considerando o contexto social destes grupos, a incipiência de estudos sobre a temática e a importância da nutrição adequada nos primeiros mil dias de vida, o presente estudo teve como objetivo descrever o perfil de alimentação e nutrição de gestantes e de crianças menores de dois anos de idade indígenas no Brasil.

MÉTODOS

Estudo retrospectivo de abordagem quantitativa, baseado em dados disponibilizados nos relatórios públicos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN-Web), entre 2015 e 2021. Para avaliação do estado nutricional de gestantes, foi utilizado o indicador Índice de Massa Corporal (IMC) por semana gestacional. Para as crianças, os índices peso para idade (P/I), peso para estatura (P/E), IMC para idade (IMC/I) e estatura para idade (E/I) foram avaliados, assim como dados sobre consumo alimentar no dia anterior e aleitamento materno (AM). Foram apresentadas as prevalências de cada parâmetro analisado e calculadas as médias das prevalências para o período investigado.

RESULTADOS

Durante o período de estudo, 33.013 e 922 dados de gestantes indígenas foram registrados no SISVAN nos quesitos Estado Nutricional e Consumo Alimentar, respectivamente. Em torno de 68.300 dados antropométricos de crianças menores de dois anos foram avaliados, além de 945 dados relativos ao indicador AM exclusivo (<6 meses), 3.107 dados sobre AM continuado e 3.147 dados referentes ao consumo alimentar (6-23 meses). Em média, mais da metade das gestantes apresentava algum desvio nutricional (56,8%), sendo que entre as crianças, 31,0% apresentavam estatura abaixo do indicado, ao passo que 8,2% e 11,1% tinham sobrepeso considerando P/E e IMC/I, respectivamente. As prevalências estimadas de AM exclusivo e continuado foram 55,3% e 66,3%, nesta ordem. Quanto ao consumo alimentar, 79,7% das gestantes e 58,7% das crianças ingeriram alimentos ultraprocessados (AUP) no dia anterior.

CONCLUSÃO

Foram preocupantes as prevalências de consumo alimentar pouco saudável e de desvios nutricionais entre gestantes e crianças indígenas menores de dois anos, com destaque para prevalências insuficientes de AM, introdução alimentar precoce, consumo de AUP, bem como alta prevalência de déficit estatural entre crianças e de excesso de peso nas duas fases da vida avaliadas. Espera-se que os resultados aqui obtidos contribuam para gerar maior visibilidade para a situação de alimentação e nutrição das gestantes e das crianças indígenas brasileiras, e para ampliar a inserção, nas agendas públicas, de ações que repercutam positivamente em suas condições de vida e de saúde.

Palavras-chave: Saúde de populações indígenas;Nutrição da gestante;Nutrição da criança;Aleitamento materno;Alimentação complementar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Alimentação escolar em creches municipais do semiárido nordestino: entendimento dos professores

RAFAEL ALVES VIEIRA CORREIA; ALANA ELIS DOS SANTOS CARVALHO; CLARISSA CALDEIRA ANDRADE; THAMIRES PEREIRA GONÇALVES OLIVEIRA; CRISTHIANE MARIA BAZÍLIO OMENA MESSIAS; MARIANNE LOUISE MARINHO MENDES. UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO, PETROLINA - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A construção de uma educação de excelência está profundamente ligada ao papel fundamental dos professores no processo pedagógico. Além de transmitir conhecimentos essenciais para o desenvolvimento intelectual, os educadores podem desempenhar um papel crucial na promoção da qualidade de vida, incentivando uma alimentação saudável e equilibrada. Durante a infância, período vital para a formação de hábitos alimentares, a instrução dos professores é essencial nesse processo. Nesse contexto, o objetivo deste trabalho foi analisar o entendimento dos professores de creches municipais de Petrolina-PE sobre alimentação escolar e investigar suas potenciais contribuições para a promoção da saúde infantil.

MÉTODOS

Esta pesquisa adotou uma abordagem qualitativa e descritiva, realizada em dois Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs) na região metropolitana de Petrolina, PE. Somando cerca de 465 alunos, as instituições contam com 22 professores e funcionam em tempo parcial e integral. Este trabalho faz parte de uma pesquisa maior, cujo projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Pernambuco com CAAE 64930722.4.0000.5191 e parecer nº 5.768.346. Os dados coletados de maio a outubro de 2023 por meio de entrevistas estruturadas, buscaram compreender a visão dos docentes sobre a abordagem da alimentação saudável em sala de aula, a interação entre alimentação escolar e desempenho acadêmico, a conexão entre evasão escolar e disponibilidade da merenda, e a receptividade das crianças à merenda oferecida. Os dados foram analisados com base na metodologia da análise de conteúdo, por meio da categorização do pluralismo presente nos relatos e nas respostas dos entrevistados.

RESULTADOS

Foram entrevistadas 14 docentes do sexo feminino, todas com formação em Pedagogia. As educadoras asseguraram que a abordagem diária em relação à alimentação saudável segue as diretrizes da Base Nacional Comum Curricular (BNCC) e dos parâmetros curriculares da educação infantil. Referiram que, na sala de aula, os conteúdos são transmitidos de maneira lúdica, com atividades como contação de histórias, músicas,

imagens e a celebração semanal do "Dia da Fruta". Quanto à conexão entre alimentação escolar e aprendizagem, os professores veem ligação direta entre desempenho acadêmico e alimentação adequada. Em relação à evasão escolar, apesar da vulnerabilidade social, relataram que a frequência escolar não é desafiadora, sendo a escola ponto crucial de apoio nutricional. Sobre a aceitação das refeições, os docentes notam preferências individuais das crianças em diferentes estágios de desenvolvimento, como cereais, frutas ou bebidas.

CONCLUSÃO

A concordância entre os docentes sobre a importância da alimentação na aprendizagem e o papel nutricional da escola destaca a urgência de ações contínuas. Este estudo ressalta a necessidade de aprimorar a abordagem dos professores, consolidando a escola como um dos protagonistas na promoção da saúde infantil.

Palavras-chave: EDUCAÇÃO;SAÚDE;ENTENDIMENTO;DOCENTES;MERENDA ESCOLAR.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Alimentos consumidos por pessoas idosas matriculadas em uma Universidade Aberta à Pessoa Idosa: in natura x ultraprocessados?

GIULLIA GABRIELLI GALICIANI; GIOVANA ELIZA PEGOLO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O envelhecimento saudável, além de compreender a manutenção e o desenvolvimento de habilidades funcionais, requer cuidados com a alimentação. O objetivo deste estudo foi analisar a frequência de alimentos consumidos no dia anterior, por pessoas idosas.

METODOLOGIA

Estudo transversal, composto de amostra por conveniência de pessoas idosas matriculadas em uma Universidade Aberta à Pessoa Idosa (UnAPI), no primeiro semestre de 2023. Foram investigados alimentos consumidos no dia anterior, conforme a pesquisa Vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico, publicada em 2022 divididos em *in natura* e ultraprocessados. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da instituição proponente (Certificado de Apresentação de Apreciação Ética 66021622.0.0000.0021/Parecer 6.075.151).

RESULTADOS

Participaram 93 idosos, sendo a maioria do sexo feminino (n=69). A idade média foi de 67,3±5,8 anos. Dentre os resultados parciais, destacaram-se: ingestão de hortaliças folhosas por 79,2% dos homens e 65,2% das mulheres; consumo de frutas (laranja, banana, maçã, abacaxi) por 91,7% e 79,7% dos homens e mulheres, respectivamente; consumo de tubérculos maior entre os homens (75%); frequência de consumo de cereais (arroz, macarrão, cuscuz) por 100% dos homens e 84,1% das mulheres; enquanto que o consumo de leguminosas, como o feijão, foi relatado por 91,7% e 76,8% dos homens e das mulheres; o consumo de carnes foi maior entre os homens, 95,8%, sendo 78,3% entre as mulheres; com relação ao leite, 66,7% dos homens declararam ter consumido no dia anterior e 50,7% das mulheres. os ultraprocessados, 12,5% dos homens e 26,1% das mulheres informaram ter consumido pães industrializados; o consumo de doces, como chocolate, sorvete, gelatina ou outra sobremesa industrializada foi de 37,5% entre os homens e 33,3% entre as mulheres; dentre as bebidas, 20,8% dos homens relataram consumo de refrigerantes (10,1% entre as mulheres); 29,2% dos homens e 14,5% das mulheres, consumiram iogurtes saborizados; o consumo de macarrão instantâneo, sopa de pacote, lasanha congelada ou outro prato pronto congelado não foi relatado por ambos os sexos.

CONCLUSÃO

O consumo de alimentos *in natura* se sobressaiu aos ultraprocessados, com maiores frequências de consumo de alimentos como frutas, cereais, feijão e leite em detrimento de pães de forma, bebidas açucaradas, biscoitos, macarrão instantâneo ou outros ultraprocessados. No entanto, destaca-se o consumo de doces, que representa fator de risco para doenças crônicas. Tendo em vista o expressivo aumento da população constituída por pessoas idosas, torna-se cada vez mais essencial a implementação de estratégias de Educação Alimentar e Nutricional, as quais poderiam impactar para a consolidação e/ou adoção de hábitos alimentares mais saudáveis, e, consequentemente, para a saúde.

Palavras-chave: Alimentação;Idosos;Nutrição do idoso;Consumo alimentar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Alimentos industrializados comercializados com alegações nutricionais referentes ao teor de açúcar podem induzir responsáveis a acreditarem que o consumo reduz a chance de ganho de peso

FRANCINE RUBIM DE RESENDE; EDUARDO BEARZOTI; CAMILA CARVALHO MENEZES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As publicações do Guia Alimentar para a População brasileira menor de 2 anos e o Guia Alimentar para População Brasileira recomendam a restrição de ingestão de açúcar. Diante da grande veiculação pública em relação aos malefícios do consumo de açúcares, especialmente por crianças, o objetivo do presente estudo foi avaliar a percepção dos responsáveis de crianças de primeira infância acerca das alegações nutricionais de "sem adição de açúcar", "baixo em açúcar" ou "reduzido em açúcar" contidas nos rótulos dos alimentos e se eles associam essas informações com a maior qualidade nutricional dos mesmos.

MÉTODOS

O estudo foi de caráter transversal, realizado entre março e julho de 2022, após a aprovação pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto sob protocolo CAAE 51468821.7.0000.5150. A amostra foi composta por responsáveis de crianças na primeira infância matriculadas em escolas da área urbana do município de Leopoldina- MG. A pesquisa foi realizada por meio de um questionário que, entre outros aspectos, abordava sobre as percepções de qualidade que os responsáveis pelas crianças atribuíam aos alimentos comercializados com alegações nutricionais de "sem adição de açúcar", "baixo em açúcar" ou "reduzido em açúcar" dispostas no painel frontal dos rótulos. Da mesma forma, avaliou-se a influência que as alegações referentes ao teor de açúcar possuíam na aquisição de alimentos, sendo essa a variável desfecho do estudo. Para investigar a existência de associação entre as variáveis foi realizado o teste de qui-quadrado ao nível de significância de 5%.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 622 responsáveis, sendo 94,5% eram do sexo feminino e 48,2% possuíam idade entre 26 e 35 anos. Entre eles, verificou-se que 46,6% relatou que a presença da alegação relacionada ao teor de açúcar possuía grande influência no momento da aquisição dos alimentos a serem ofertados às crianças de primeira infância. Dessa forma, observou-se uma associação significativa ($p \leq 0,001$) entre responsáveis que consideram que as alegações relacionadas ao teor de açúcar influenciam na aquisição de alimentos para as crianças e responsáveis que acreditam que esses alimentos reduzem

a chance de ganho de peso (32,8%). Essa atribuição de benefícios à saúde pode estar atrelada a um falso entendimento de salubridade desses alimentos.

CONCLUSÃO

Os resultados evidenciaram que a presença das alegações nutricionais “sem adição, baixo ou reduzido em açúcar” pode influenciar os consumidores a creditarem que estes alimentos podem reduzir as chances de ganho de peso e por isso, pode induzir os mesmos a atribuírem maior qualidade a eles.

Palavras-chave: Rotulagem nutricional;Marketing;Comportamento do consumidor.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Alimentos não oferecidos pelas mães aos seus filhos menores de dois anos na Atenção Primária

NARA DE ANDRADE PARENTE; ISADORA VASCONCELOS NOGUEIRA; NAYANE LIMA OLIVEIRA; AMANDA SOUZA DA SILVA; RAQUEL MARTINS UCHÔA; DANIELA VASCONCELOS DE AZEVEDO. UECE, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO: A alimentação é um dos principais fatores para o crescimento e desenvolvimento infantil. Inicialmente, as demandas nutricionais das crianças são supridas apenas pela amamentação, seguidas pela alimentação complementar. Devido a incapacidade das crianças menores de dois anos de decidirem quais alimentos consumir, as mães influenciam fortemente o consumo alimentar ao decidirem o que será ou não oferecido às suas crianças. Este trabalho tem como objetivo descrever os alimentos que não são oferecidos pelas mães de crianças menores de dois anos e os motivos pelo qual não oferecem tais alimentos.

METODOLOGIA: Trata-se de estudo transversal e abordagem quantitativa sendo um recorte da pesquisa "A rede de atenção em saúde materno-infantil em Fortaleza: cuidando de gestantes, nutrizes e crianças menores de dois anos" (Edital Universal 14/2013 - CNPq; Processo: 484077/2013-9).

A pesquisa foi desenvolvida em sete Unidades de Atenção Primária à Saúde pertencentes às Secretarias Executivas Regionais da cidade de Fortaleza, Ceará, escolhidas por sorteio.

A amostra foi selecionada por conveniência e incluiu 321 crianças e 319 mães atendidas nas UAPS contempladas no estudo no período de coleta de dados. O número de mães foi menor, pois duas delas possuíam dois filhos incluídos na pesquisa. As participantes responderam a um questionário com perguntas relacionadas à alimentação de seus filhos e entre elas, as seguintes perguntas: "existe algum alimento que a senhora não oferece ao seu filho menor de dois anos?", e "caso não ofereça, qual o motivo para não oferecer esse (s) alimento (s)?".

RESULTADOS: A maioria das mães, tinham idade entre 19 e 34 anos, com ensino médio (66,5%), renda variando de um a três salários (76,4%) e tinham, em média, menos de dois filhos. A maioria era eutrófica (45,8%), seguida de sobrepeso (32,7%). Orientações sobre aleitamento materno foram recebidas por 77,9% das mães. Sobre alimentação infantil, 51,4% das entrevistadas receberam instrução.

Dentre os alimentos não oferecidos a crianças, destacaram-se os industrializados - como papinha, sucos, alimentos em conserva, macarrão instantâneo, enlatados e biscoito recheado - (31 respostas) e refrigerantes (27), além de bombons, balas, doces e açúcar (20). Os motivos mais recorrentes para essas respostas foram: "faz mal", "criança ainda é nova", "pode dar doenças" e "não é saudável".

CONCLUSÃO: Dentre os alimentos não oferecidos às crianças, destacaram-se principalmente aqueles ricos em açúcares, conservantes e/ou gorduras, devido aos seus efeitos negativos. Ressalta-se que tal resultado pode estar atribuído às orientações recebidas pelas mães acerca da alimentação infantil.

Palavras-chave: Alimentação;Crianças;Introdução alimentar;Industrializados.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Alimentos ultraprocessados como ingredientes de receitas culinárias compartilhadas em canais de brasileiros populares no YouTube

ANICE MILBRATZ DE CAMARGO[1]; ALYNE MICHELLE BOTELHO[1]; MOIRA DEAN[2]; GIOVANNA MEDEIROS RATAICHESCK FIATES[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL; 2. QUEEN'S UNIVERSITY BELFAST, BELFAST - REINO UNIDO.

INTRODUÇÃO

As mídias sociais são fontes de informação facilmente acessíveis, inclusive sobre assuntos relacionados à culinária, uma atividade considerada crucial para a promoção de saúde. Pesquisas anteriores analisaram a saudabilidade de receitas em sites e blogs, mas não em mídias sociais. Este estudo teve como objetivo analisar a saudabilidade de receitas culinárias compartilhadas em canais brasileiros populares no YouTube.

MÉTODOS

Foram analisadas 823 receitas (n = 755 vídeos, 104 h 21 min) compartilhadas durante um período de seis meses nos dez canais de culinária brasileiros com maior número de inscritos no YouTube. Os canais deveriam apresentar conteúdo audiovisual em português e serem brasileiros; postar vídeos culinários pelo menos uma vez por semana; e não serem canais de publicidade ou programas de culinária televisivos. Foram excluídas: (1) transmissões ao vivo, (2) receitas de festividades (ex. Páscoa, Dia das Mães), (3) receitas patrocinadas pela indústria de alimentos, (4) receitas repostadas, (5) receitas relacionadas à COVID-19 (ex. tratamento, melhora de imunidade). As receitas foram categorizadas por tipo de preparação (ex. sobremesa, salada). Para avaliar a saudabilidade, os ingredientes foram classificados de acordo com a extensão e propósito do processamento industrial. Além disso, foi utilizada uma estrutura qualitativa validada, desenvolvida a partir de critérios estabelecidos em ambas as edições do Guia Alimentar para a População Brasileira.

RESULTADOS

Mais de dois terços do total de receitas (68,1%) continha preparações de apenas quatro categorias: pratos principais com carnes ou ovos; bolos e assados; laches e fast food caseiros; e sobremesas. Do total de 7.814 ingredientes analisados, a maioria era in natura ou minimamente processados (54,3%, n = 4.242) e ingredientes culinários processados (23,6%, n = 1.844). Ingredientes classificados como processados (8,6%, n = 676) e ultraprocessados (13,5%, n = 1.052) foram menos frequentes, porém presentes. Algumas das categorias de receitas com menor frequência de alimentos in natura ou minimamente processados também apresentaram as maiores frequências de alimentos ultraprocessados na amostra: sobremesas, bolos e assados, lanches e fast foods caseiros. A presença de cereais, pães e/ou massas integrais, exclusivamente ou misturados com cereais refinados,

foi baixa nas receitas (7,1%, n = 34), assim como a presença de frutas (13,7%, n = 111), leguminosas (4,5%, n = 37), oleaginosas e sementes (3,5%, n = 28).

CONCLUSÃO

Embora seja positivo que os indivíduos estejam cozinhando e partilhando os seus conhecimentos em plataformas como o YouTube, os resultados indicam que os usuários devem ser críticos quanto à qualidade das receitas compartilhadas, indicando também a necessidade de estratégias que visem informar os indivíduos sobre como escolher receitas mais saudáveis ou adaptá-las para se tornarem mais saudáveis.

Palavras-chave: Receitas;Culinária;Alimento processado;Mídias sociais;Internet.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Alimentos ultraprocessados mais consumidos no Brasil segundo fase do curso da vida e sexo: Pesquisa Nacional de Saúde - 2019

GIOVANA SANTOS FERREIRA[1]; HELEM BEATRIZ DOS SANTOS MARQUES[1]; ISABELA DE OLIVEIRA DA RIVA[1]; PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES[2]; CAROLINE CAMILA MOREIRA[1]; NAIARA FERRAZ MOREIRA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, DOURADOS - MS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO, CUIABÁ - MT - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Alimentos ultraprocessados(AUP) são produtos da indústria de alimentos com elevada densidade energética, teor de gorduras, açúcares, sódio e aditivos, que aumentam sua palatabilidade e a sua vida de prateleira. O consumo de AUP está associado a doenças crônicas, consideradas atualmente o maior problema de saúde pública em escala global acometendo todas as fases do curso da vida e sexos. Este estudo teve como objetivo identificar os três AUP mais consumidos por brasileiros de acordo com a fase da vida e sexo.

MÉTODOS

A Pesquisa Nacional de Saúde (PNS)2019 é um estudo transversal com amostra probabilística de homens e mulheres, esses divididos de acordo com as seguintes fases da vida: adolescentes(4,8%), adultos(70,2%) e idosos(25,0%). A frequência de consumo de AUP foi obtida por meio de perguntas sobre consumo do dia anterior de 10 itens: (1)Refrigerante; (2)Suco de frutas de caixinha/lata/refresco em pó; (3)Bebida achocolatada/iogurte com sabor; (4)Salgadinho de pacote/bolacha salgada; (5)Bolacha doce/recheada/bolo de pacote; (6)Sorvete/chocolate/gelatina/flan/outra sobremesa industrializada; (7)Salsicha/linguiça/mortadela/presunto; (8)Pão de forma/cachorro quente/hamburger; (9)Margarina/maionese/ketchup ou outros molhos industrializados; (10)Macarrão instantâneo/sopa de pacote/lasanha congelada/outros congelados industrializados. Os três AUP mais consumidos, por sexo (F:feminino/M:masculino) e fase da vida, foram identificados por análises descritivas realizadas no SPSS (v.22) considerando a complexidade da amostra e as diferenças estatísticas analisadas pela sobreposição dos intervalos de confiança de 95%.

RESULTADOS

No geral, o grupo “Margarina/maionese/ketchup ou outros molhos industrializados” foi o mais consumido (>45%). Em relação à fase da vida, os três grupos de AUP mais consumidos por adolescentes foram margarina (>50,5%), refrigerante, com diferença entre os sexos (43,9% para o sexo F e 50,8% para o M) e bolacha doce (>38%). Entre adultos, os grupos da margarina (48,5% em ambos) e do refrigerantes (39,9%M e

31,4%F) mantiveram-se como os mais consumidos. O grupo dos pães obteve o terceiro lugar (33,8%M e 30,4%F). Entre idosos, manteve-se a margarina (35,8% em ambos), seguida pelos pães (>25,9%). O terceiro colocado divergiu entre os sexos, sendo o grupo do "Salgadinho de pacote/bolacha salgada" no sexo F(20,9%) e o dos embutidos (Salsicha/linguiça/mortadela/presunto) no M (24,8%).

CONCLUSÃO

Nota-se elevado consumo de AUP em nas fases de vida em ambos os sexos, sendo mais expressivo entre adolescentes e menos nos idosos. Observou-se que a ordem dos alimentos nos grupos de idade varia de acordo com o sexo. Ressalta-se a importância de estratégias de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável que conscientizem sobre o consumo com cautela de AUP, esclarecendo diferenças entre estes e opções similares não ultraprocessadas, e que considerem o perfil sociodemográfico da população devido à diferenças no consumo de AUP identificadas.

Palavras-chave: Alimentos Ultraprocessados;Consumo alimentar;Inquéritos Epidemiológicos.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Alimentos ultraprocessados no ambiente hospitalar: uma revisão de escopo.

ANDRÉ TEIXEIRA VESSONI[1]; FABIANA ALVES DO NASCIMENTO[2]; PATRÍCIA CONSTANTE JAIME[1]. 1. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (FSP-USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. BP – A BENEFICÊNCIA PORTUGUESA DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Um amplo conjunto de estudos tem evidenciado uma conexão substancial entre o consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) e desfechos negativos à saúde, como excesso de peso e obesidade, doenças cardiovasculares, câncer e depressão. No Brasil, algumas iniciativas no âmbito das políticas públicas têm sido empregadas, como: a adoção, pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB), da classificação de alimentos baseada no nível de processamento (NOVA); a atualização dos parâmetros de aquisição de alimentos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em 2020; e a publicação dos Protocolos de Uso do GAPB na Atenção Básica, em 2021. Entretanto, identifica-se uma lacuna de iniciativas no contexto hospitalar. Considerando a importância atenção hospitalar para a promoção, prevenção e recuperação da saúde, este estudo teve como objetivo o levantamento de artigos científicos que avaliaram os cardápios hospitalares pelo prisma da NOVA.

MÉTODOS

Revisão da literatura, através das bases PubMed, EBSCOHost e LILACS. Selecionados como termos para busca (título ou resumo), realizada em 27 de setembro de 2023: *ultraprocessed* OR *food processing* OR *processed food* AND *hospital* OR *hospitals* OR *institutional* AND *menu* OR *food* OR *quality*. Filtros adicionais: artigos em português, espanhol ou inglês; publicados entre 2010 e 2023. Critérios de exclusão: editoriais, cartas ou ponto de vista; ausência de resumo ou texto na íntegra. Após a exportação dos resultados em planilha eletrônica e exclusão de duplicatas, estes foram analisados pelos títulos (primeira etapa) e resumos/textos na íntegra (segunda etapa), para seleção dos artigos.

RESULTADOS

De 168 resultados, foram excluídas 24 duplicatas. Após as exclusões pela análise de títulos (115) e dos resumos/textos (25), foram selecionados 4 estudos, publicados entre 2022 e 2023, sendo 2 realizados no Brasil, 1 na Austrália e 1 na Grécia. Enquanto 2 estudos avaliaram o cardápio ofertado a pacientes internados, 1 avaliou o cardápio ofertado somente aos trabalhadores. 1 estudo avaliou a origem dos alimentos in natura e minimamente processados adquiridos, bem como as barreiras e facilitadores para aquisição institucional deste grupo. Os resultados obtidos demonstraram que entre

pacientes internados, os AUP contribuem com cerca de 15% do total de itens, e entre 25-30% do valor energético total ofertado, sendo a sua presença mais frequente no café da manhã e lanches. Entre trabalhadores, os AUP parecem contribuir com cerca de 10% do total de itens ofertados, sendo sua presença mais frequente em sobremesas.

CONCLUSÃO

Observa-se uma lacuna importante acerca da caracterização dos serviços de alimentação e nutrição hospitalar quanto aos padrões de alimentação ofertados a partir do prisma da NOVA, seja em âmbito nacional ou internacional. Embora as pesquisas selecionadas sinalizem para presença importante de AUP no ambiente hospitalar, as evidências ainda são escassas e pouco representativas do cenário nacional.

Palavras-chave: Revisão;Hospitais;Serviço Hospitalar de Nutrição;Alimento processado;Restaurantes.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A Linha de Cuidado do Sobrepeso e Obesidade no município de São Gonçalo: Qualificando a Atenção Primária à Saúde.

CÁSSIA SOARES SANTOS SOUSA; LIVIA CARDOSO GOMES ROSA; ALINE FERREIRA AGUIAR TOSCANO; MÁRCIA MARIA PRATA PIRES RAMALHO; LÚCIA HELENA DOS SANTOS FEITOSA. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO GONÇALO, RJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Nas últimas 4 décadas, a obesidade tem aumentado, impactando negativamente na qualidade de vida e sobrecarregando os serviços de saúde. Em 2013 e 2014, foram publicadas as portarias nº 424 e 425, juntamente com o Manual Instrutivo para Organização Regional da Linha de Cuidado do Sobrepeso e da Obesidade (LCSO) na Rede de Atenção à Saúde (RAS) das Pessoas com Doenças Crônicas. Estes documentos orientam e subsidiam os municípios na qualificação da atenção à saúde e na organização de suas LCSO. Aponta a Atenção Primária à Saúde (APS) como elemento central no cuidado a pessoas com sobrepeso e obesidade, e como ordenadora da RAS, por sua responsabilidade de integrar os diferentes pontos de atenção. O estudo relata a experiência de implementação da LCSO no município de São Gonçalo, pela gestão da Área Técnica de Alimentação e Nutrição (ATAN) e da Atenção Básica (AB).

MÉTODOS

No fim de 2020, a LCSO, construída pela ATAN em colaboração com outros gestores da saúde, da educação e da agricultura, foi aprovada no conselho municipal de saúde, iniciando sua implementação na AB. Os últimos 3 anos foram marcados por desafios, incluindo mudanças na gestão, desvinculação da ATAN à AB, idas e vindas das equipes multiprofissionais e esforços para adquirir equipamentos e a estruturação dos ambulatórios de especialidades como referência da AB para obesidade grave. Em 2023 a articulação AB e ATAN favoreceu a aproximação com as equipes de APS, permitindo encontros para apresentar a LCSO municipal e qualificar os profissionais da rede, apoiados por materiais do Ministério da Saúde (MS) e por uma Organização da Sociedade Civil de Interesse Público, especializada em obesidade infantil. Esse relato dispensa aprovação de Comitê de Ética em Pesquisa.

RESULTADOS

Foram realizados 4 encontros entre agosto e dezembro de 2023, qualificando cerca de 131 profissionais. Em agosto, nutricionistas e educadores físicos da e-Multi foram apresentados à LCSO municipal e receberam o "instrutivo de abordagem coletiva para o manejo da obesidade no SUS" e seu caderno de atividades, 1 para cada e-Multi. Em dois momentos diferentes no mês de novembro, médicos, enfermeiros e coordenadores de AB participaram dos encontros, onde, além da apresentação da LCSO e da qualificação em

obesidade, foi possível ouvir as potencialidades e desafios da rede municipal para esse enfoque. Em dezembro foi oferecido o curso presencial “Cuidados Relacionados à Obesidade em Crianças e Adolescentes” do Desiderata.

CONCLUSÃO

A implementação contínua da LCSO e a qualificação dos profissionais para abordar as pessoas com obesidade são ações estratégicas da ATAN e da AB. Pretende-se expandir para toda a rede, incluindo os agentes de saúde. Os encontros contribuíram para o fortalecimento da rede e proporcionaram diálogo oportuno sobre necessidades e perspectivas dos profissionais envolvidos na implementação da LCSO, indicando caminhos para aprimorar a rede e o cuidado em obesidade no município de São Gonçalo.

Palavras-chave: Excesso de peso;Serviços de Saúde;Rede de Atenção à Saúde;Doenças Crônicas.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Alteração e Adequação do quadro de nutricionistas do PNAE durante a Pandemia do Covid-19 na região Centro-Oeste brasileiro

MARIA TAINARA SOARES CARNEIRO; PATRÍCIA RAFAELA MENDONÇA; RITA DE CASSIA BERTOLO MARTINS; NAIARA FERRAZ MOREIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS (UFGD), DOURADOS - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma das políticas públicas mais antigas existentes no Brasil e exige que o nutricionista seja o seu Responsável Técnico (RT). O Conselho Federal de Nutricionistas estabeleceu parâmetros mínimos de referência quanto ao número de profissionais (RT e Quadro Técnico-QT), conforme o quantitativo de escolares, para o cumprimento das atribuições obrigatórias na execução do PNAE. Na pandemia do Coronavírus houve a necessidade de suspensão das aulas, porém o governo adequou a lei do PNAE permitindo a distribuição de gêneros alimentícios, a fim de garantir a manutenção da sua execução. Ficou evidente a importância do nutricionista no Programa. Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar a alteração do quadro de nutricionistas do PNAE durante a Pandemia nos estados da região Centro-Oeste (CO) e segundo a adequação do QT no CO.

MÉTODOS

Estudo transversal com amostra probabilística e representativa composta por 219 municípios dos estados do CO: Goiás(GO), Mato Grosso(MT) e Mato Grosso do Sul(MS). Foi desenvolvido por meio de questionário online (*Google Forms)* com nutricionistas do PNAE. A avaliação da alteração do número de nutricionistas durante a Pandemia pela Entidade Executora (EEx), foi verificada em três categorias (manutenção, aumento e diminuição) e a adequação do número de nutricionistas foi calculada considerando a Resolução CFN 465/2010. Foi realizado teste Qui-quadrado (p-valor $\leq$0,05) para verificar diferenças estatísticas. Este trabalho faz parte de um projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFGD (CAEE: 43302821.0.0000.5160).

RESULTADOS

Dentre os participantes, 85,4% (n=187) relataram não ter ocorrido alteração do número de nutricionistas durante a Pandemia do Covid-19, com resultados semelhantes entre os estados. Das alterações do QT, observou-se aumento do número de profissionais em 6,4% e redução em 8,2% dos municípios. O estado de MT se destacou com aumento do QT em 10% dos municípios, enquanto o MS apresentou o pior cenário, com menor aumento e maior redução no número de profissionais do QT, sendo 2,9% e 13%, respectivamente. GO apresentou os mesmos percentuais para redução e aumento do QT (7,0%). Com

relação a adequação do QT, 90,0% da EEx não contavam com número suficiente de nutricionistas, destes, houve aumento do QT em 5,6% e redução em 8,1% dos municípios.

CONCLUSÃO

Foram observadas mudanças no número de nutricionistas com redução e aumento do quadro técnico durante a Pandemia do Covid-19, mesmo diante de dispositivos legais respaldando a continuidade do PNAE no período com aulas remotas, por meio da entrega de kits de alimentos. Ressalta-se que a inadequação do QT se encontra em situação alarmante no CO e ainda, houve redução nesse período.

Palavras-chave: Recursos Humanos em Nutrição;Responsabilidade Técnica;Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Alto consumo de aditivos alimentares por crianças de 12 meses em três capitais do Brasil

LARISSA DIMER GERMANN; PAOLA SEFFRIN BARATTO; MÁRCIA REGINA VITOLO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Aditivos alimentares são definidos como qualquer substância adicionada com a finalidade de modificar as características dos alimentos. A toxicidade e as reações adversas relacionadas ao consumo de aditivos são preocupantes, sobretudo na infância, devido à maior suscetibilidade. O objetivo deste estudo foi avaliar o consumo de aditivos alimentares por crianças aos 12 meses de vida em três capitais do Brasil.

MÉTODOS

Estudo transversal aninhado a ensaio de campo randomizado multicêntrico, conduzido em Porto Alegre, Salvador e Manaus. O cadastramento dos participantes foi realizado de forma simultânea nas maternidades de quatro hospitais públicos participantes da Iniciativa Amigo da Criança. A coleta de dados aos 12 meses foi realizada por meio de visitas domiciliares. Para a avaliação da ingestão alimentar utilizou-se inquérito recordatório de 24 horas, aplicado por nutricionistas e estudantes de nutrição previamente capacitados. Os alimentos consumidos foram classificados de acordo com o sistema NOVA. A identificação e a quantificação dos aditivos e das classes funcionais presentes em cada alimento foram coletadas por meio da lista de ingredientes no rótulo dos produtos. Os dados foram apresentados como média, desvio padrão, porcentagem e tercis de consumo. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (parecer nº 2.733.914) e todas as participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

RESULTADOS

Dentre os 516 pares de puérperas e recém-nascidos cadastrados inicialmente nos três centros, 354 foram coletados aos 12 meses de vida da criança. Destes, 327 apresentaram dados dietéticos completos e 306 (93,5%) crianças haviam consumido alimentos que contém aditivos no dia anterior. Em 86,05% dos casos, os aditivos foram provenientes de alimentos ultraprocessados. Os alimentos que mais continham aditivos foram refresco em pó (16), seguido de salsicha (15), macarrão instantâneo (14), sobremesa láctea (14), bolo de chocolate (13), biscoito recheado (12), salgadinho de milho (12) e iogurte petit suisse (12). A média de aditivos consumidos no dia anterior foi de 19,2±16,2, sendo que 107 (32,7%) crianças estavam no tercil mais alto de consumo (22 a 97 aditivos). As classes funcionais mais prevalentes nos alimentos consumidos foram aromatizantes (84,4%), emulsificantes (71,9%), melhoradores de farinha (56%), reguladores de acidez (55,4%),

estabilizantes (50,2%), conservadores (45,3%), acidulantes (44,6%), corantes (39,8%), fermentos (38,5%) e espessantes (30,6%).

CONCLUSÃO

Os resultados mostraram consumo elevado de aditivos alimentares no primeiro ano de vida da criança, predominantemente presentes nos alimentos ultraprocessados. Faz-se urgente políticas públicas que sejam efetivas para a prevenção da oferta precoce desses alimentos.

Palavras-chave: Aditivos Alimentares;Saúde da Criança;Inquéritos Nutricionais;Comportamento Alimentar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Alto teor de sódio em alimentos rotulados como caseiro ou artesanal de acordo com o modelo de perfil de nutrientes da Organização Pan-Americana de Saúde

THAIS SILVA FALCO; FRANCINE RUBIM DE RESENDE; CAMILA CARVALHO MENEZES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Durante as últimas décadas, a obesidade e as doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT) associadas aumentaram progressivamente. Nas Américas, esse cenário está ainda pior, uma vez que há uma tendência clara de substituição dos alimentos *in natura* e minimamente processados por alimentos ultraprocessados. Esses alimentos com alto grau de processamento, geralmente, vêm acompanhados de aditivos e altos terrores de nutrientes críticos como o sódio. Pelas consequências negativas do consumo desses alimentos, diversas intervenções públicas estão sendo implementadas em todo o mundo visando promover uma alimentação saudável. Uma delas, foi proposta pela Organização Pan-americana de Saúde, que criou um modelo de perfil de nutrientes baseado em recomendações oficiais da Organização Mundial da Saúde para ser utilizado como base para a implementação dos selos nutricionais frontais nos rótulos dos alimentos (rotulagem nutricional frontal). Foram considerados nutrientes críticos: sódio, açúcares livres, gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans, além da presença de edulcorantes, para ser aplicadas em alimentos processados ou ultraprocessados. Diante dessas classificações em relação ao perfil de nutrientes críticos e de um número cada vez maior de alimentos ultraprocessados sendo comercializados, há indícios que a indústria de alimentos no Brasil venha utilizando cada vez mais os termos caseiro e artesanal nos rótulos de alimentos para gerar uma percepção de maior salubridade. Diante disso, o objetivo desse trabalho foi identificar alimentos comercializados com os termos caseiro e artesanal e classificá-los quanto aos seus teores de sódio.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal realizado de dezembro de 2022 a janeiro de 2023. O estudo consistiu em identificar supermercados pertencentes ao Ranking divulgado pela Associação Brasileira de Supermercados em 2022 e dispor de serviço delivery em seu site oficial. Foi realizado a busca online por meio de palavras-chave (caseiro e artesanal) e de forma presencial. Para avaliar os alimentos foram realizados os cálculos para a determinação e classificação em relação a presença de sódio de acordo com a recomendação da OPAS (≥1 mg de sódio por 1 kcal).

RESULTADOS

Dos 197 alimentos identificados, 65% apresentaram o termo caseiro e afins (gostinho de casa, sabor de casa, homemade e feito em casa) e os demais apresentaram o termo

artesanal em seus rótulos. Entre eles, 57% apresentariam selo de advertência frontal por possuírem alto teor de sódio segundo o modelo de perfil de nutrientes da OPAS.

CONCLUSÃO

Existe uma alta prevalência de alimentos com termos que remetem modo de produção mais natural (como caseiro e artesanal) apresentando altos teores de sódio. Diante disso, sugere-se que o uso frequente desses termos pode estar relacionado a uma importante ferramenta de *marketing* que pode interferir na percepção dos consumidores quanto a esses produtos e causar impactos negativos na saúde da população.

Palavras-chave: perfil de nutrientes;nutrientes críticos;processamento dos alimentos.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Amamentação durante a pandemia COVID-19: Um Estudo sobre a Prevalência do Aleitamento Materno exclusivo no município de Registro – SP

VANESSA DE ABREU BARBOSA FERNANDES[1]; MARIANA TARRICONE GARCIA[2]. 1. PREFEITURA MUNICIPAL DE REGISTRO, REGISTRO - SP - BRASIL; 2. INSTITUTO DE SAÚDE, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O aleitamento materno é crucial para o desenvolvimento infantil, promovendo vínculo, proteção e nutrição de excelência. A pandemia de Covid-19 impactou o funcionamento dos serviços de saúde e o cuidado às gestantes, puérperas e recém-nascidos. Este estudo visa estimar a prevalência do aleitamento materno exclusivo (AME) e de variáveis associadas no período da pandemia no município de Registro - SP.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal descritivo com uma amostra de 371 crianças entre 0 e 24 meses, com cadastro completo na Atenção Básica do município, sendo 133 menores de seis meses. Entre novembro e dezembro de 2022, foi aplicado um questionário por agentes comunitários de saúde em visitas domiciliares ou rotina de puericultura, com perguntas fechadas sobre o perfil de amamentação e o acesso ao serviço de saúde. Critérios de exclusão incluíram mães menores de 18 anos, prematuridade, anomalias congênitas, baixo peso ao nascer ou alguma contraindicação de amamentação. A pesquisa recebeu aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Saúde (CAAE 62630822.9.0000.5469). Os dados foram digitados no programa Epinfo e as análises realizadas no programa Stata.

RESULTADOS

Identificou-se que 87,9% das famílias entrevistadas residiam na área urbana, 37,4% eram beneficiárias do Programa Auxílio Brasil, 15,4% referiram dificuldades na aquisição de alimentos saudáveis nos 24 meses que antecederam a pesquisa, 63,1% das mães referiram ser da raça/cor branca, 29,1% estavam entre 18-24 anos, 68,9% possuíam o Ensino Médio Completo, 61,1% não trabalhavam fora de casa, 84,1% relataram ter companheiro e 81,4% eram SUS dependentes. Os resultados deste estudo revelam que o AME em menores de seis meses foi de 54,1%, sendo 65,1% em menores de quatro meses e 36,0% nas crianças de 4 a 6 meses. A taxa de aleitamento materno misto (consumo de leite materno e outros tipos de leite) foi de 17,3% nessa faixa etária. Em relação ao uso de bicos artificiais em menores de seis meses, o uso de chuquinhas/mamadeiras apresentou uma prevalência de 39,9% e de chupetas 32,9%. A análise dos resultados revela uma expressiva prevalência de AME em crianças menores de seis meses no município de Registro, superando a média nacional de 45,8%, conforme evidenciado no último inquérito nacional ENANI. Quando se considera os menores de quatro meses e entre

quatro e seis meses, os indicadores também são superiores aos nacionais (59,7% e 23,3%, nesta ordem). As prevalências de uso de chuquinhas/mamadeiras e chupeta foram mais baixas em comparação com as médias nacionais entre menores de dois anos (52,1% e 43,9%, respectivamente).

CONCLUSÃO

Apesar dos desafios impostos pela pandemia de Covid-19 na promoção do aleitamento materno, Registro apresentou prevalência expressiva de AME, porém ainda abaixo do preconizado pela OMS.

Palavras-chave: Aleitamento Materno;COVID-19;Atenção Primária à Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Amamentação e ganho de peso de lactentes: experiência do Grupo Mulheres Apoiando Mulheres na Amamentação (MAMA)

SILVIA CRISTINA FARIAS[1]; JORGINETE DE JESUS DAMIÃO[1]; ROSANE VALÉRIA VIANA FONSECA RITO[2]; PATRICIA LIMA PEREIRA PERES[1]; ELISA DA CONCEIÇÃO RODRIGUES[3]; ELDA LIMA TAVARES[4]. 1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 3. UFRJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 4. UERJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A amamentação é um dos principais fatores responsáveis pelo alcance do pleno potencial de desenvolvimento infantil. Aliado a isso, o acompanhamento do crescimento e desenvolvimento da criança, por meio da Caderneta da Criança, é uma ação que norteia a orientação do aleitamento materno, pois é mais um elemento que ajuda o profissional e a família a monitorar a alimentação da criança. O objetivo deste trabalho é relatar a experiência do Grupo Mulheres Apoiando Mulheres na Amamentação (MAMA) na orientação de nutrizes com dúvidas e dificuldades sobre o ganho de peso de seus filhos.

MÉTODOS

O MAMA vem realizando, desde 2020, atendimentos online e gratuitos, por meio das redes Instagram® e Facebook® à mães e famílias de crianças pequenas. O grupo é formado por professoras universitárias, profissionais que atuam no Sistema Único de Saúde, recém-formadas e graduandas das áreas de nutrição, enfermagem, fonoaudiologia e pediatria. Os atendimentos remotos acontecem diariamente por meio de mensagens escritas, áudios ou videochamadas. A maior parte do público atendido é constituído por mulheres na fase inicial da lactação.

RESULTADOS

O ganho de peso insuficiente é usado como uma das justificativas de introdução de fórmulas infantis. Muitas das mulheres que procuram atendimento no MAMA com queixas de dor ao amamentar, fissura mamilar, choro do bebê e dúvida se o ganho de peso está suficiente, já chegam com indicação profissional de complementação com fórmula infantil. Frequentemente a avaliação de ganho de peso não foi realizada de forma adequada. É fundamental o acompanhamento e a compreensão dos muitos fatores que afetam o ganho de peso, como o momento fisiológico, características individuais da criança e das mães, além de fatores externos, que incluem apoio familiar e determinantes sociais. Baseado no aconselhamento, a conduta do Grupo MAMA envolve colher bem a história, favorecer uma escuta ativa, reconhecer os determinantes sociais e comerciais e identificar e fortalecer a rede de apoio. Nesse momento é importante tranquilizar a mulher

e sua família, informando que o acompanhamento do ganho de peso é um dos aspectos, mas não o único de monitoramento do desenvolvimento da criança. Após a acolhida, procura-se observar a mamada para identificar dificuldades relativas à pega e posição e outros aspectos referentes ao manejo do aleitamento materno. A partir da identificação do problema mais urgente, a orientação é realizada com apoio de materiais autorais do grupo, de linguagem simples e direta, que incluem posts, vídeos curtos e folderes.

CONCLUSÃO

Os atendimentos em redes sociais digitais têm se mostrado como um canal potente para o apoio das mulheres e suas famílias no cuidado ao aleitamento materno. Esse apoio tem favorecido a manutenção da amamentação exclusiva, favorecendo a autonomia materna.

Palavras-chave: Amamentação;Promoção da Saúde;Mídias sociais.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Ambiência e adequação de refeitórios escolares de um município do Rio de Janeiro

CAROLINA ANTUNES DIAS DARGAM; THAMIRES RODRIGUES ROSA FERREIRA LEITE; DANDARA DE SA MENDES; BEATRIZ DUARTE SOARES; PATRÍCIA HENRIQUES. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação escolar tem papel fundamental no crescimento, desenvolvimento e desempenho escolar da criança. Contudo, apesar da sua eficiência alguns fatores têm sido apontados como barreiras à sua adesão. Nesse sentido, a estrutura física adequada do refeitório escolar pode impactar positiva ou negativamente na adesão, já que questões como iluminação, tamanho, conforto, condição de acesso aos alimentos e limpeza do ambiente podem exercer influência no consumo alimentar. O objetivo do estudo foi analisar o dimensionamento e adequação da ambiência das instalações dos refeitórios de unidades escolares de um município do estado do Rio de Janeiro (RJ).

MÉTODOS

Realizou-se um estudo transversal qualitativo em três escolas (A, B e C) de um município do estado do RJ, escolhidas por amostragem aleatória simples através de sorteio. Para a adequação do dimensionamento do refeitório foi realizada a medição do espaço físico com trena plástica de 10 metros e coletados o número de alunos atendidos no turno de maior movimento. Os refeitórios foram considerados adequados quando a área obtida esteve entre 1,5m²/criança e 1,8 m²/criança, conforme a recomendação. Para avaliar a ambiência, utilizou-se um check-list adaptado da RDC nº 275/2022 e os aspectos descritos no manual de orientações técnicas para elaboração de projetos escolares (FNDE, 2017). Os refeitórios foram considerados adequados quando apresentavam entre 76 e 100% de adequação, parcialmente adequados entre 51 e 75% e inadequados entre 0 e 50%. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Faculdade de Medicina da UFF, Parecer CEP 4.836.317 de 08/07/2021, CAAE: 98417718.5.0000.5243.

RESULTADOS

As áreas encontradas nos refeitórios das escolas foram 76m² na escola A, 58,05m² na escola B e 109,4m² na escola C. Considerando que, no turno de maior movimento, o número máximo de alunos atendidos foi respectivamente de 165 (A), 64 (B) e 70 (C), a área mínima recomendada para cada unidade foi de 247,5m² (A), 96m² (B) e 105m² (C). Dessa forma, apenas a escola C possuía dimensionamento adequado. Quanto a ambiência, os percentuais de adequação foram 71,43% na escola A, 64,29% na escola B e 50% na

escola C, sendo as duas primeiras classificadas como parcialmente adequadas e a última como inadequada.

CONCLUSÃO

A infraestrutura e ambiência do refeitório e da cozinha escolar podem ser um potencial promotor ou uma barreira para a alimentação escolar. Nesse sentido, os resultados obtidos na pesquisa indicam a necessidade de adequação tanto do dimensionamento quanto da ambiência destes locais com vistas a melhorar o espaço de trabalho para os profissionais e estimular o consumo da alimentação escolar pelos alunos.

Palavras-chave: Alimentação Escolar;Espaço Social Alimentar;Consumo Alimentar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Ambiente alimentar comunitário de escolas públicas de uma capital do Nordeste brasileiro

MARESSA SANTOS FERREIRA[1]; EMANUELE BARROS DOMINGOS[1]; KAMILA SILVA CAMELO REBOUÇAS[1]; VIVIANE LOPES TABOSA[1]; OLIVIA SOUZA HONÓRIO[2]; SORAIA PINHEIRO MACHADO[1]. 1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ (UECE), FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO (UFOP), OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Ambiente Alimentar Comunitário (AAC) abrange os aspectos de acessibilidade e disponibilidade dos Estabelecimentos de Venda de Alimentos (EVA), sendo um fator determinante do consumo alimentar e para as desigualdades em saúde. Nesse cenário, têm-se os pântanos alimentares (PA), que correspondem a vizinhanças com maior disponibilidade de alimentos ultraprocessados e são associados a vulnerabilidades. Assim, a investigação do AAC no âmbito escolar se torna relevante, uma vez que as características do ambiente podem contribuir para escolhas alimentares inadequadas e obesidade entre crianças e adolescentes. Desse modo, o objetivo do estudo foi avaliar o ambiente alimentar comunitário e identificar a presença de pântanos alimentares no entorno de escolas públicas municipais de Fortaleza-CE.

METODOLOGIA

Estudo ecológico realizado em escolas públicas municipais da zona urbana de Fortaleza-CE, com ensino fundamental. Foram caracterizadas através da renda por setor censitário (menor ou maior renda) e por tipo (período regular ou integral), a partir de informações de renda obtidas do censo demográfico do IBGE, referentes a 2010, e de dados da Secretaria Municipal de Educação (2023). Para delimitação da área de estudo, utilizou-se buffers euclidianos de 250m ao redor das escolas. Os EVA foram obtidos por dados secundários da Secretaria da Fazenda do Estado, do ano de 2020, e contabilizados de acordo com sua classificação e presença no *buffer*. PA foram definidos a partir do somatório de mercearias, lanchonetes e doceterias. Foram aplicados teste T de Student e qui-quadrado de Pearson e os resultados descritos em percentuais (%) e médias (m).

RESULTADOS

Foram 306 escolas públicas municipais, sendo 89,9% de período regular. Dos 2.083 EVA, entrega à domicílio/*delivery* (24,6%, m=0,25), restaurantes (21,1%, m=0,21), lanchonetes (15,7%, m=0,16) foram os mais frequentes, independentemente do tipo de escola e da renda. O entorno de escolas de maior renda e de período regular possui maiores médias da maioria dos tipos de EVA. Foram encontradas relações significativas para presença de EVA quanto à renda, sendo ambulantes (m=0,71, p=0,023) com menor renda e cantinas (m=0,02, p=0,040) com maior renda, e para tipo de escola, sendo *delivery* (m=0,68,

p=0,001), bares (m=0,06, p=0,041) e supermercados (m=0,03, p=0,001) para período integral e doceterias (m=0,04, p=0,042) para regular. Das 306 escolas, 53 (17,3%) tiveram sua vizinhança classificada como PA, onde 66,0% presentes em áreas de menor renda (p=0,012).

CONCLUSÃO

Delivery, restaurantes e lanchonetes foram os EVA de maior predominância no entorno de escolas públicas. Há uma maior disponibilidade de EVA em vizinhanças de escolas públicas de período regular e de áreas de maior renda. A renda apresentou relação com presença de ambulantes e cantinas, enquanto o tipo de escola apresentou relação com delivery, bares, supermercados e doceterias. Dos PA identificados, a maioria encontrou-se em áreas de menor renda.

Palavras-chave: Escolas;Análise de dados secundários;Pântanos alimentares.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Ambiente alimentar comunitário no entorno escolar em cidade de grande porte da região sudeste brasileira

INGRID WERNECK LINHARES; PAULA MARTINS HORTA; ARIENE SILVA DO CARMO; LUANA LARA ROCHA; MARIANA ZOGBI JARDIM; LARISSA LOURES MENDES. UFMG- UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O ambiente alimentar das escolas refere-se aos espaços e infraestruturas disponíveis onde os alimentos podem ser obtidos, comprados e/ou consumidos dentro e ao redor das escolas, que também inclui o ambiente alimentar de informação e pode ser um importante fator associado excesso de peso em crianças e adolescentes, dependendo da disponibilidade, do acesso e dos tipos de alimentos comercializados. A causa primaria do excesso de peso é a desregulação no consumo e gasto energético. Estudos mostram que a menor distância e a maior densidade de estabelecimentos que comercializam alimentos não saudáveis no entorno escolar estão associadas a escolhas alimentares pouco nutritivas e densamente energéticas em crianças e adolescentes que podem contribuir diretamente excesso de peso. Nosso objetivo foi descrever o ambiente alimentar no entorno de escolas públicas e privadas e a existência de pântanos alimentares no município de Betim, Minas Gerais.

MÉTODOS

Estudo ecológico realizado no entorno de escolas públicas e privadas do de Betim- MG, cidade na região metropolitana de Belo Horizonte, cuja unidade de análise foi o buffer circular de 250 m. Contabilizaram-se informações sobre estabelecimentos de venda de alimentos para consumo imediato que estavam dentro do buffer no entorno das escolas. Também foi avaliada a existência de pântanos alimentares (são vizinhanças em que as opções de alimentos não saudáveis são abundantes). A métrica para calcular os pântanos alimentares, foi uma adaptação de um estudo realizado em Baltimore (EUA). Foi realizado o somatório das lojas de conveniência, lanchonetes, mercearias e comércio varejista de doces. Quando o somatório era maior ou igual a 4, o *buffer* foi classificado como pântano alimentar.

RESULTADOS

A cidade do de Betim possui maior presença de escolas públicas da rede municipal e concentram-se no ensino infantil. Entretanto não houve diferença na distribuição de escolas por setores censitários. em setores de menor renda. Em relação ao ambiente alimentar, observou-se que os estabelecimentos do tipo lanchonetes possuem maior frequência nos entornos escolares.

no entorno das escolas privadas no entrono de escolas públicas possuem maior média de todos os estabelecimentos que comercializam alimentos avaliados. Em relação aos pântanos alimentares, 59,7% das escolas privadas e 47,2% das escolas públicas estão localizadas nesse tipo de vizinhança.

CONCLUSÃO

A maioria das escolas expõem as crianças e adolescentes a um ambiente alimentar potencialmente obesogênico a curta distância, uma vez que a maioria das escolas estão localizadas em um ambiente alimentar com elevada disponibilidade de estabelecimentos que comercializam alimentos não saudáveis.

Palavras-chave: ambiente alimentar;escolas;pântanios alimentares.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Ambiente Alimentar Comunitário no município de Goiânia - Goiás

INGRYD GARCIA DE OLIVEIRA; RAQUEL MACHADO SCHINCAGLIA; MARIA DO ROSÁRIO GONDIM PEIXOTO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O ambiente alimentar comunitário pode ser caracterizado de acordo com aspectos estruturais dos estabelecimentos que comercializam alimentos, como a sua localização espacial, a quantidade de estabelecimentos de acordo com o tipo de alimento comercializado, além do acesso a esses locais pela população. O objetivo deste trabalho foi descrever o ambiente alimentar comunitário de um município de grande porte.

MÉTODOS

Estudo descritivo sobre o município de Goiânia (GO). Utilizou dados da Vigilância Sanitária do município, referentes a estabelecimentos com alvará de funcionamento no ano de 2021. Os dados extraídos para análise foram: Classificação Nacional da Atividade Econômica dos estabelecimentos e endereço. As atividades econômicas foram classificados conforme metodologia proposta pela Câmara Interministerial de Segurança Alimentar, a qual classificou os estabelecimentos entre: estabelecimentos com predominância de alimentos *in natura* ou minimamente processados; estabelecimento com predominância de alimentos ultraprocessados e estabelecimentos com predominância preparações culinárias ou alimentos processados, classificados como mistos. Os endereços dos estabelecimentos foram classificados de acordo com o distrito sanitário de saúde ao qual pertenciam: Campinas-centro, Leste, Noroeste, Norte, Oeste, Sudoeste e Sul. Os dados foram analisados por meio de análise descritiva simples no software *Excel*.

RESULTADOS

Foram analisados 2808 estabelecimentos, dentre os quais, 377 (13,43%) como estabelecimentos com predominância de alimentos *in natura* ou minimamente processados, 1483 (52,81%) classificados como estabelecimentos com predominância de alimentos ultraprocessados e 948 (33,76%) como estabelecimentos mistos. O maior número de estabelecimentos que comercializam predominantemente alimentos *in natura* ou minimamente processados foi observado no distrito Campinas-centro (n=74;19,63%), seguido do Sudoeste (n=61;16,18%). Houve predominância de estabelecimentos que comercializam alimentos ultraprocessados no distrito sanitário Sul (n= 468; 31,56%), seguido do distrito sanitário Campinas-centro (n= 357; 24,07%). Estabelecimentos classificados como mistos foram identificados em maior número no distrito sanitário Sul (n= 329; 34,7%), seguido do distrito Campinas-centro (n=205; 21,62%).

CONCLUSÃO

Os estabelecimentos que comercializam predominantemente alimentos ultraprocessados foram mais frequentes no estudo, seguido dos estabelecimentos considerados mistos. Evidencia-se diferentes distribuições desses locais de acordo com a localidade dos distritos sanitários de saúde, centrais ou periféricos. Além de um menor percentual de estabelecimentos *in natura* ou minimamente processados.

Palavras-chave: Alimentos in natura;Alimentos ultraprocessados;Espaço social alimentar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Ambiente alimentar de uma universidade no sul do Brasil

FABIANA HITOMI TANABE; STÉFANI ALMEIDA SCHNEIDER; ANGELA LAUTERT MONTEIRO; JANAÍNA GUIMARÃES VENZKE. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O estudo dos ambientes alimentares tem sido explorado por entender que os locais em que os indivíduos se encontram influenciam na compra e no consumo de alimentos das pessoas. Esse consumo, por consequência, pode impactar na saúde dos indivíduos de forma positiva ou negativa. Nesse contexto, cabe destacar a importância de reconhecer os ambientes alimentares organizacionais, dos quais fazem parte instituições como escolas, empresas e universidades, locais em que um contingente significativo de pessoas passam seu tempo para fins de trabalho e estudo. Dessa forma, o objetivo do trabalho foi caracterizar o ambiente alimentar de uma universidade pública no sul do Brasil.

METODOLOGIA

Estudo transversal de caráter descritivo e exploratório para caracterização do ambiente alimentar de uma universidade. Foi utilizado questionário de avaliação de ambiente alimentar universitário proposto por Franco (2016), em que o avaliador realiza a observação do ambiente e preenche o instrumento de avaliação. A equipe de pesquisa entrou em contato com todos os estabelecimentos que forneciam alimentos dentro da universidade e, a partir disso, foi realizada a avaliação. O estudo foi aprovado na Plataforma Brasil (CAAE 38271520.6.0000.5347) e todos os responsáveis pelos estabelecimentos avaliados assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

RESULTADOS

Ao todo, foram avaliados 18 estabelecimentos, sendo que destes seis eram restaurantes universitários (RUs) e 12 eram estabelecimentos privados com contrato ativo de fornecimento de refeições para a universidade no formato de cantinas. Os resultados preliminares indicam que os RUs são uma ótima alternativa para a realização de refeições saudáveis, uma vez que priorizam preparações culinárias à base de alimentos in natura e minimamente processados. Em contrapartida, os estabelecimentos privados disponíveis nos seis campi da universidade se caracterizam pela grande oferta de itens de bomboniere, além de outros produtos ultraprocessados, tais como bebidas energéticas e refrigerantes. Foi observado, também, que a oferta de água de forma gratuita ocorre nos RUs, mas dificilmente é encontrada nos estabelecimentos de cunho privado.

CONCLUSÕES

A partir dos resultados preliminares, já é possível ter um indicativo do panorama geral sobre a oferta de alimentos dentro da universidade estudada. Nesse sentido, o ambiente alimentar oferecido pelos RUs se configura como sendo mais saudável em comparação aos estabelecimentos privados. Ao mesmo tempo, é importante ressaltar que, mesmo algumas cantinas oferecendo grandes quantidades de alimentos ultraprocessados, ainda assim é preferível que elas estejam presentes na instituição pois nem todos os itens ali servidos são ultraprocessados. Dessa forma, cabe destacar que ações de educação alimentar e nutricional voltadas à comunidade universitária podem ser potenciais catalisadores nas formas como os alimentos são escolhidos pelo consumidor presente na universidade.

Palavras-chave: Consumo alimentar;Universidade;Serviços de alimentação;Segurança alimentar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Ambiente alimentar digital do município de Uberlândia, Minas Gerais.

GABRIELLE VITORIA AGUIAR FERNANDES; RAFAELA RAMOS MIRANDA; CATARINA MACHADO AZEREDO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA (UFU), UBERLÂNDIA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO:

Os aplicativos de *delivery* de comida integram o ambiente alimentar digital, que tem se popularizado no Brasil. Estudos apontam que o maior uso desses aplicativos, pode favorecer piores escolhas alimentares e impactar negativamente a saúde da população, visto que neles há uma grande oferta de alimentos ultraprocessados. Contudo, há uma lacuna na literatura acerca da compreensão deste ambiente, em especial em cidades do interior que possuem particularidades diferentes das grandes capitais. O objetivo do estudo foi caracterizar o ambiente alimentar digital do município de Uberlândia, Minas Gerais.

MÉTODOS:

Trata-se de um estudo ecológico, realizado na cidade de Uberlândia, cuja unidade de análise foram os 74 bairros que integram os 5 setores territoriais da cidade. Por meio do Sistema de Informação Geográfica QGIS, foram gerados os centróides dos bairros e suas coordenadas geográficas. Buscas das coordenadas geográficas no *Google* Maps geraram um endereço de referência para cada bairro, que foram utilizados na coleta de dados automatizada (*Web Scraping*), no aplicativo *iFood*. Os estabelecimentos foram classificados pela metodologia da Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN), em estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis, não saudáveis e mistos. Foram realizadas análises estáticas descritivas com medidas de frequência e medidas de tendência central (média), para obtenção dos percentuais dos estabelecimentos disponíveis na plataforma de delivery *iFood*, utilizando o software Stata 17.1

RESULTADOS:

A maioria dos estabelecimentos que opera no ambiente alimentar digital de Uberlândia comercializava alimentos não saudáveis (47,4%) e mistos (46,9%). Em contrapartida, poucos estabelecimentos vendiam alimentos saudáveis (4,9%). A maioria dos estabelecimentos estava localizado fisicamente nos setores leste (27,4%), sul (22,7%) e oeste (19,9%), enquanto poucos estabelecimentos estavam localizados no setor norte (10,0%). Os estabelecimentos apresentaram maior alcance nos setores sul (28,9%), oeste (20,5%) e leste (19,1%), o menor alcance se deu no setor norte (13,9%). Esses setores apresentavam um maior alcance de estabelecimentos que comercializava alimentos mistos nos setores sul (14,2%), oeste (10,1%) e no leste (9,4%). Como também de estabelecimentos que vendiam alimentos não saudáveis nos setores sul (12,8%), oeste

(9,0%) e no leste (8,4%). As regiões dos setores leste e oeste são áreas de maior vulnerabilidade social da cidade e apresentam mais estabelecimentos localizados fisicamente e um maior alcance. As pesquisas apontam que essas regiões apresentam maior alcance, pois apresentam menor custo do aluguel, maior densidade populacional ou maior demanda percebida.

CONCLUSÕES:

O ambiente alimentar digital de Uberlândia foi caracterizado por estabelecimentos que comercializavam predominantemente alimentos não saudáveis e estavam localizados fisicamente e tinham um maior alcance no setor sul, leste e oeste.

Palavras-chave: Serviços de Alimentação;Refeições Rápidas;Delivery.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Ambiente alimentar domiciliar e o consumo de frutas e hortaliças em adolescentes brasileiros: Inquérito Nacional de Alimentação 2017-2018

GIOVANNA RENNÓ SAMPAIO; TÁRSILA TAMIRES QUEROBIM SOUZA; ANA PAULA MURARO; PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO, CUIABÁ - MT - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O ambiente alimentar domiciliar desempenha um papel determinante no consumo alimentar dos adolescentes. Apesar das recomendações acerca da importância da criação de hábitos saudáveis em adolescentes, as mudanças encontradas no padrão alimentar dos adolescentes brasileiros, trazem uma redução do consumo dos alimentos in natura e minimamente processados, associado ao aumento do consumo de alimentos ultraprocessados, de qualidade nutricional reconhecidamente inferior ao conjunto dos demais alimentos. A disponibilidade de alimentos considerados como marcadores da alimentação adequada e saudável, como frutas e hortaliças, no domicílio, pode-se associar ao seu maior consumo pelos adolescentes, sendo assim, uma possível solução para a transição dos hábitos alimentares dos adolescentes. Objetivo: Analisar a associação entre o ambiente alimentar domiciliar e o consumo alimentar entre adolescentes brasileiros.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, com amostra nacionalmente representativa de adolescentes brasileiros de 10 a 19 anos de idade. O ambiente alimentar domiciliar foi estimado a partir dos dados de disponibilidade domiciliar da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2017/2018). O consumo alimentar individual foi obtido com os dados do Inquérito Nacional de Alimentação (INA 2017/2018), com aplicação de dois recordatórios de 24 horas em dois dias não consecutivos. Os marcadores alimentares utilizados foram frutas, hortaliças folhosas, hortaliças não folhosas e feijão e preparações. A associação entre o ambiente alimentar domiciliar e o consumo alimentar foi avaliada por modelos de regressão linear ajustados pelo número de moradores, estrato socioeconômico das famílias e consumo energético total dos adolescentes. Nas análises estatísticas foi considerado o desenho dos estudos e os pesos amostrais.

RESULTADOS

Foram avaliados 8.475 adolescentes, sendo 51,7% do sexo masculino e consumo energético médio de 1829,6 kcal/dia. O ambiente alimentar domiciliar foi diretamente associado ao consumo de frutas (β= 7,61, $p<0,01$) e hortaliças folhosas (β= 6,59, $p=0,01$). Contudo, não houve associação significativa para hortaliças não folhosas (β= 0,88, $p=0,10$) e feijão e preparações (β= - 3,02, $p=0,66$).

CONCLUSÃO

Foi observada associação significativa entre a disponibilidade de frutas e hortaliças folhosas no domicílio e seu consumo pelos adolescentes. Nesse sentido, torna-se essencial compreender o ambiente alimentar domiciliar e seu impacto no consumo alimentar dos adolescentes, tornando-se fundamental a promoção de um ambiente alimentar domiciliar adequado, com acesso e disponibilidade de alimentos marcadores de alimentação saudável.

Palavras-chave: Adolescente;Consumo Alimentar;Ambiente Domiciliar ;Inquéritos Alimentares.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Ambientes alimentares no Brasil: uma revisão narrativa

JESSICA HYONARA DE ASSIS AZEVEDO; LAYANNE CRISTINI MARTIN SOUSA; GABRIEL DANTAS DE CARVALHO VILAR; ANA MÁRCIA SOARES FERNANDES XAVIER; SEVERINA CARLA VIEIRA CUNHA LIMA; CLÉLIA DE OLIVEIRA LYRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, NATAL - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O ambiente alimentar onde o indivíduo está inserido está associado aos ambientes físicos, econômicos, socioculturais e políticos. Estes ambientes atuam como fatores determinantes na tomada de decisões relacionadas aos hábitos alimentares. Conhecer os tipos de ambientes alimentares que permeiam a população brasileira torna-se bastante relevante para auxiliar nas estratégias para promoção da saúde. Dessa forma, este estudo teve por objetivo desenvolver uma revisão narrativa sobre os tipos de ambientes alimentares estudados no Brasil.

MÉTODOS

Para esta revisão narrativa foram realizadas buscas nas bases de dados eletrônicas PUBMED, LILACS, SCIELO, Banco de Teses do Capes e Periódicos Capes, de maio a junho de 2022. A estratégia de busca utilizada foram as palavras chaves “Ambientes Alimentares” e “Brasil”. Foram incluídos os artigos e estudos com resumos e textos completos na íntegra; publicados nos idiomas português, inglês ou espanhol; que abordassem os tipos de ambientes alimentares, suas definições e características.

RESULTADOS

A busca nas bases de dados retornou 1.336 artigos. Destes, 21 foram selecionados de acordo com os critérios de inclusão. Foram identificados seis tipos de ambientes alimentares: obesogênico, comunitário, do consumidor, organizacional, da informação e digital. O ambiente alimentar obesogênico é descrito como aquele que promove o consumo de alimentos não saudáveis por meio do acesso facilitado a estabelecimentos com maior quantidade e menor preço destes tipos de alimentos, e, portanto, relacionado a possíveis causas-efeitos na gênese da obesidade. O ambiente alimentar comunitário está associado à distribuição, localização, acessibilidade e proximidade espacial aos estabelecimentos que comercializam alimentos. O ambiente alimentar do consumidor está relacionado ao espaço onde os indivíduos adquirem seus alimentos, e ao mesmo são expostos a uma série de fatores como: preço, promoção, publicidade, disponibilidade dos alimentos, variedade, qualidade, localização dos produtos nas prateleiras, organização do espaço físico, informações nutricionais, embalagens, apresentação do produto. O ambiente alimentar organizacional se refere aos estabelecimentos comerciais em escolas, universidades, locais de trabalho, igrejas, estabelecimentos de saúde, entre outros. O

ambiente alimentar da informação está relacionado a publicidade e mídia que influenciam atitudes em relação a determinados alimentos. E o ambiente alimentar digital permite uma maior possibilidade e facilidade na realização de compras de alimentos preparados fora do lar.

CONCLUSÃO

Este estudo contribuiu para maior compreensão sobre os tipos de ambientes alimentares estudados no Brasil (obesogênico, comunitário, do consumidor, organizacional, da informação e digital), trazendo seus conceitos e suas principais características, permitindo conhecer os cenários atuais que permeiam a aquisição e consumo de alimentos no país.

Palavras-chave: Alimentação saudável;Acesso à alimentos saudáveis;Promoção da saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise bibliométrica: mapeando a pesquisa em nutrição no estado de São Paulo

ADRIANA APARECIDA DE OLIVEIRA BARBOSA[1]; ALEX HARLEY CRISP[2]; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA[1]. 1. UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, BOTUCATU - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ (UFPA), BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Em um cenário de constante evolução científica, a pesquisa em nutrição é crucial para compreender desafios e promover saúde e bem-estar. Com a crescente quantidade de dados e avanços interdisciplinares, integrar informações torna-se essencial. A análise bibliométrica emerge como uma estratégia eficaz para uma compreensão abrangente de um determinado tema, identificando padrões e possíveis lacunas. Objetivou-se realizar uma análise bibliométrica dos trabalhos publicados na área temática nutrição e no estado de São Paulo, Brasil, visando contribuir para um melhor entendimento e avanço nesse campo.

MÉTODOS

A pesquisa bibliográfica foi conduzida nas bases SciELO, Web of Science, PubMed/Medline, LILACS e Scopus. Foram escolhidas palavras-chave abrangentes relacionadas ao sistema alimentar por meio de consulta a especialistas. A busca resultou em um total, após a exclusão das duplicatas, de 31.683 artigos. Esses artigos foram agrupados em três eixos temático: produção, consumo e nutrição. A categoria "nutrição" compreendeu artigos que investigaram as implicações do consumo alimentar, abordando os aspectos positivos (fatores protetores e alimentos saudáveis) e os potencialmente negativos (desencadeadores de problemas de saúde). Para a análise, foram coletadas informações como o ano de publicação, autores, colaboração estrangeira, país dos autores, periódico e palavras-chave. Posteriormente, foram conduzidas análises temporais, geográficas, de palavras-chave, co-ocorrência e periódicos, utilizando o software R.

RESULTADOS

Identificaram-se 397 artigos na categoria nutrição. A produção dos artigos teve aumento entre 2009 e 2011, com redução após 2019 e apenas 24 artigos em 2022. Os trabalhos foram publicados em 181 periódicos, com destaque para as revistas brasileiras. A colaboração internacional ocorreu em 39 artigos, principalmente com os Estados Unidos. Na América do Sul, observou-se limitada colaboração, com apenas 4 trabalhos realizados em conjunto com o Chile. Em relação ao local de pesquisa, a Grande São Paulo sobressaiu-se como o principal cenário. As palavras-chave mais citadas nos artigos foram “obesidade” e “estado nutricional”, e a análise de co-ocorrência de palavras-chave revelou a centralidade desses termos nas discussões. A conexão entre “saúde” e “estado

nutricional” ressaltou a inter-relação desses conceitos. Por outro lado, houve a associação de “baixo peso” com termos como “nascer”, “recém-nascido” e “prematuro”.

CONCLUSÃO

As descobertas apontam para a oportunidade de fortalecer as publicações e pesquisas nas áreas da nutrição. Embora os artigos estejam publicados em muitos periódicos, a maioria é brasileira e a colaboração internacional, especialmente na América do Sul, apresenta oportunidades de expansão. A concentração de pesquisas na região da Grande São Paulo sugere a necessidade de ampliar a difusão para o interior, destacando áreas estratégicas para o fortalecimento da pesquisa em nutrição.

Palavras-chave: Nutrição;Sistema Alimentar;Hábitos alimentares.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise científica do perfil de pacientes com excesso de peso com relação ao grau de processamento alimentar de adultos do estado do Ceará.

ANA LUIZA DE REZENDE FERREIRA MENDES[1]; IENARA DAVID SOMBRA DE LIMA[2]; ANTÔNIO VINICIO PONTES DE FREITAS[2]; ESTER DE ALMEIDA BARBOZA DE SOUSA[2]; ELI OTNIEL AMORIM ARAÚJO[2]; HELENA ALVES DE CARVALHO SAMPAIO[2]. 1. HOSPITAL SÃO JOSE DE DOENÇAS INFECCIOSAS, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO: O excesso de peso, frequentemente associado à obesidade, é uma condição complexa e multifatorial, que inclui elementos genéticos, comportamentais e ambientais. Um estilo de vida sedentário e um padrão alimentar que possibilita o fácil acesso a alimentos ultraprocessados contribuem para o aumento constante dessa condição. Esses alimentos geralmente possuem uma densidade energética elevada, além de teores excessivos de açúcares, gorduras totais e saturadas, sódio, e baixa quantidade de fibras em comparação com alimentos in natura ou minimamente processados. Existem poucos estudos que investigam o consumo de alimentos ultraprocessados em segmentos específicos, como indivíduos que apresentam excesso de peso. O objetivo deste estudo foi avaliar qualitativamente a relação entre o excesso de peso e o consumo de alimentos ultraprocessados. **MÉTODOS:** Estudo transversal, com questionário quantitativo de frequência alimentar, envolvendo uma amostra de 31 pacientes acompanhados em doze unidades básicas de saúde (UBS) do estado do Ceará. Foi submetido ao comitê de ética, obtendo aprovação com o número 69459317.0.0000.5534. Os alimentos consumidos foram classificados em quatro grupos: alimentos *in natura*, minimamente processados, processados e ultraprocessados. A análise envolveu codificação e classificação dos dados obtidos, focando na proporção de calorias ingeridas segundo o tipo de processamento. Os resultados estão expressos em médias.

RESULTADOS: Entre os 31 pacientes analisados, revelou-se uma média de 2.569,87 kcal diárias, das quais 29,74% das calorias foram provenientes de alimentos *in natura*, destacando a relevância desses itens em uma dieta equilibrada. Os alimentos minimamente processados contribuíram com uma média de 30,64%, demonstrando uma presença significativa na ingestão calórica diária. Já os alimentos processados representaram uma média de 18,56% das calorias, enquanto os ultraprocessados contribuíram com uma média de 19,66%. C**ONCLUSÃO:** Em indivíduos com excesso de peso, aproximadamente 38% das calorias consumidas provêm de alimentos processados e ultraprocessados. Esse padrão alimentar não apenas contribui para a manutenção do excesso ponderal, mas também eleva o risco de desenvolvimento de outras doenças crônicas não transmissíveis. Vale ressaltar que o Guia Alimentar para a População Brasileira não recomenda o consumo de alimentos ultraprocessados. Diante desse cenário, torna-se essencial implementar estratégias eficazes que promovam escolhas alimentares mais saudáveis.

Palavras-chave: excesso de peso;padrão alimentar;guia de processamento de alimentos.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise comparativa do consumo de ultraprocessados e de frutas entre adolescentes ludovicenses com base no SISVAN entre os anos de 2015 e 2023

RARIELLE RODRIGUES LIMA[1]; ANA CLARA RODRIGUES ALCANTARA[1]; RAIANNE RODRIGUES LIMA[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO (UFMA), SÃO LUÍS - MA - BRASIL; 2. EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES (EBSERH) E HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO (HUUFMA), SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

Introdução

Os estudos sobre comportamento alimentar são ferramentas fundamentais para o entendimento das condutas culturais em relação à ingestão de alimentos e fatores de risco, especialmente quando destacamos a adolescência que corresponde a um período complexo da vida do sujeito, por suas diversas modificações.

Este estudo tem o objetivo de comparar as proporções de consumo de ultraprocessados e de frutas entre adolescentes ludovicenses no período de 2015 a 2023 com base no SISVAN.

Método

A pesquisa analítica foi realizada utilizando os relatórios de acesso público sobre o consumo alimentar. Foram utilizados como filtros consumo de alimentos ultraprocessados e consumo de frutas, faixa etária dois anos ou mais, fase da vida adolescente, agrupados por município (São Luís, Maranhão) de ambos os sexos, no período de 2015 a 2023 .

Os dados coletados no sistema foram organizados por ano e nas categorias consumo de frutas e de alimentos ultraprocessados no excel para a análise dos dados estatisticamente foi realizado o teste do Qui-quadrado de Pearson (x2).

Resultados

O estudo se concentrou nos dados apresentados a partir de 2015 indo até agosto de 2023. De acordo com o teste qui-quadrado, em todos os anos, o consumo de ultraprocessados é diferente do consumo de frutas entre os adolescentes ludovicenses, apresentando p-valor igual a zero (<0,05), em um grau de significância de 5%.

Ao comparar as proporções de consumo de alimentos ultraprocessados e consumo de frutas pelos adolescentes ao longo do período estudado, identifica-se que o ano de 2021 apresentou o menor consumo de frutas (53,86%) e o ano de 2023, o maior consumo de

frutas (76,84%). Em relação ao consumo de alimentos ultraprocessados, o ano de 2016 apresentou o maior consumo (82,74%) e o ano de 2017 o menor consumo (71,43%).

O contexto econômico de recessão, com alta dos juros e aumento dos preços dos alimentos durante o ano de 2016, talvez seja o pano de fundo para o aumento expressivo do consumo de alimentos ultraprocessados neste ano, devido ao seu menor custo de aquisição..

Ao se destacar que entre os anos de 2020 e 2021 o consumo de frutas reduziu (62,97% e 53,86%, respectivamente) enquanto o consumo de alimentos ultraprocessados aumentou (76,20% e 80,57%, respectivamente) é preciso evidenciar que nesse período vivenciou-se o auge da pandemia da COVID-19 com o isolamento social, o que talvez justifique o aumento expressivo em 2021 de consumo de ultraprocessados e redução do consumo de frutas.

Conclusões

Conclui-se que o consumo de alimentos ultraprocessados entre adolescentes ludovicenses atingiu seu pico em 2016 durante a recessão econômica, aumentou durante a pandemia de COVID-19 (2020-2021), mas em 2023 observou-se um aumento no consumo de frutas, destacando a necessidade de estudos adicionais sobre o padrão alimentar dos adolescentes

Palavras-chave: consumo alimentar;adolescente;SISVAN.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise comparativa entre cardápios escolares públicos e privados de ensino fundamental integral do Distrito Federal

EDNA MARIA DOS SANTOS[1]; JAIANE CRUZ DOS SANTOS[1]; LORENZA RODRIGUES DOS REIS GALLO[1]; PRISCILA CLAUDINO DE ALMEIDA[1]; LARISSA CRISTINA LINS BERBER[2]. 1. CENTRO UNIVERSITÁRIO EUROAMERICANO (UNIEURO), BRASÍLIA - DF - BRASIL; 2. ASSOCIAÇÃO DE NUTRIÇÃO DO DISTRITO FEDERAL, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação na infância pode representar um dos principais fatores de prevenção de algumas doenças na fase adulta, ao mesmo tempo em que é importante para o crescimento e desenvolvimento infantil. Também apresenta importantes aspectos para a formação de hábitos e práticas comportamentais em geral, e, especificamente alimentares. Dessa forma, o cardápio escolar torna-se uma ferramenta estratégica de Segurança Alimentar e Nutricional, promotora de educação alimentar e nutricional (EAN) que serve como modelo de uma alimentação saudável e equilibrada para os escolares. Nesse sentido, o objetivo do estudo foi analisar e comparar os cardápios disponibilizados online e pelos responsáveis de escolas de ensino fundamental em período integral no âmbito público e privado do Distrito Federal.

MÉTODOS

Estudo transversal envolvendo 67 cardápios (32 privados e 35 públicos), com oferta mínima de três refeições por dia para crianças entre 6 e 12 anos. Dispensado de aprovação do Comitê de Ética em Pesquisas pelo artigo 1, da Resolução CNS Nº 510/2016. Análise dos dados realizada por meio do Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (IQ COSAN) pela estatística descritiva quanto à presença de 6 grupos de alimentos, além de alimentos regionais, da sociobiodiversidade e doces, diversidade do cardápio e alimentos restritos e proibidos pela legislação atual, classificando-os em “inadequado”, “precisa de melhoras” e “adequado”.

RESULTADOS

Todos os cardápios foram classificados como adequados de acordo com a pontuação final de cada um. Porém, em relação aos 6 grupos alimentares, apenas 2 escolas privadas (EPR) obtiveram nota máxima. Esse resultado corresponde à ausência de leite e derivados em alguns dias da semana nesses cardápios, pois a EPR 6 não apresentou esse grupo em nenhum dia da semana.

Os alimentos restritos como enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos, preparações semiprontas ou prontas para o consumo e alimentos concentrados, as escolas públicas (EPB) obtiveram a nota máxima estabelecida pelo instrumento avaliativo porque em nenhum dia da semana oferece esse tipo de alimento em seus cardápios.

Os cardápios das EPR são unânimes em relação à pontuação máxima, pois ofertam em média 36 itens diferentes em seus cardápios. Em contrapartida, nenhuma EPB recebeu a pontuação máxima, tendo oferecido 24 itens diferentes em média.

CONCLUSÃO

Ao analisar e comparar os cardápios das EPB e EPR, percebeu-se que o grupo dos laticínios precisam de maior atenção nas escolas públicas e privadas. O de frutas e hortaliças, mesmo sendo ofertado de acordo com o proposto pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, necessita de melhorias e aumento da variedade nas escolas públicas. É interessante que as escolas privadas invistam em atividades de EAN, a fim de que a presença de alimentos com baixo valor nutricional possa diminuir até ao ponto de não fazer mais parte do cardápio escolar dessas escolas.

Palavras-chave: Alimentação escolar; ;Cardápio escolar; ;Avaliação de qualidade; ;Qualidade nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise da implementação da Linha de Cuidado do Sobrepeso e Obesidade no município de São Gonçalo: Perspectiva de gestores e profissionais de saúde.

LIVIA CARDOSO GOMES ROSA; JORGINETE DE JESUS DAMIÃO; LUCIANA MARIA CERQUEIRA CASTRO; LARISSA COSTA DO PRADO; MARIANA DOS SANTOS DE SOUZA; INES RUGANI RIBEIRO DE CASTRO. UERJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No âmbito do Sistema Único de Saúde, a atenção às pessoas com sobrepeso e obesidade demanda uma abordagem integrada, organizada pela Rede de Atenção à Saúde (RAS), por meio de uma Linha de Cuidado (LCSO) que seja capaz de acolher e atender as necessidades de saúde dessas pessoas. A LCSO é responsável pela pactuação entre os diferentes pontos de atenção da RAS para estabelecer fluxos de referência e contrarreferência no atendimento desses usuários, e pela organização dos serviços e das ações a serem realizadas nos diferentes níveis de atenção da RAS. O estudo visa analisar as percepções de gestores e profissionais de saúde sobre a LCSO do município de São Gonçalo.

MÉTODOS

Trata-se de estudo descritivo qualitativo, aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Hospital Universitário Pedro Ernesto, UERJ (nº 3.288.424 de 26/04/2019). A análise considerou a proposta de LCSO municipal, construída pela Área Técnica de Alimentação e Nutrição (ATAN); entrevistas semiestruturadas e grupos focais com gestores e profissionais da Atenção Primária à Saúde (APS), da atenção especializada, da subsecretaria de saúde coletiva, que engloba a ATAN e a coordenação de doenças crônicas não transmissíveis, e da regulação. A coleta ocorreu de agosto de 2023 a janeiro de 2024.

RESULTADOS

Foram realizadas 13 entrevistas com gestores, 4 grupos focais, sendo 3 com profissionais da APS e 1 com gestores da ATAN, envolvendo 38 participantes. A LCSO proposta enfocou a organização dos serviços e ações na APS municipal, destacando a atenção nutricional, a Vigilância Alimentar e Nutricional, a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável e o tratamento. Os gestores, em geral, não identificaram a LCSO na RAS, enquanto que os profissionais reconheceram ações e serviços vinculados a esse cuidado, citando a e-Multi, o Programa Saúde na Escola e o processo de regulação vigente. Apontaram, ainda, as limitações da RAS: dificuldade de comunicação entre os pontos da RAS e entre profissionais (e-SF e e-Multi), ausência e rotatividade de médicos e outros profissionais, demora nos agendamentos (consultas e exames), fragilidades no cuidado de condições crônicas, baixo incentivo para qualificações, entre outras. A ATAN,

responsável pela proposta, percebe sua relação com os nutricionistas da e-Multi como uma estratégia de implementação da LCSO, porém o envolvimento desses profissionais na discussão da LCSO é limitado. As percepções divergentes entre gestores e profissionais sobre a existência e implementação da LCSO apontam para a fragilidade de sua implementação.

CONCLUSÃO

Os resultados destacam a relevância da ATAN na implementação da LCSO e a necessidade de ampliação da discussão para todos os profissionais da APS. As dificuldades identificadas na gestão da RAS afetam a potencialidade de implementação da LCSO. Esses achados contribuem para a reflexão sobre os desafios da garantia do cuidado a esse público e ampliam a compreensão das propostas de implementação da LCSO e de organização da RAS.

Palavras-chave: Rede de Atenção à Saúde;Doença Crônica não Transmissível;Gestão do Cuidado;Excesso de peso.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise da qualidade nutricional dos alimentos ultraprocessados consumidos por crianças

HANNA VERGINIO NOGUEIRA; GABRIELLA MACHADO DE SOUZA; RITA DE CÁSSIA DORÁCIO MENDES. HU-UFGD/ EBSERH, DOURADOS - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

De acordo com dados de 2020 do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) 44% das crianças com idade entre 6 e 23 meses consomem alimentos ultraprocessados. Estes são classificados como formulações industriais de substâncias extraídas de alimentos.

OBJETIVO

Avaliar alimentos ultraprocessados consumidos por crianças, por meio da rotulagem, analisando a densidade energética, sódio e açúcares.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo quantitativo, descritivo e transversal. Foram avaliados rótulos dos alimentos ultraprocessados destinados às crianças. Para cada tipo de alimento, foram selecionadas três marcas diferentes e analisadas as quantidades de açúcar, sódio e calorias. Os alimentos foram considerados prejudiciais se excediam, por porção, mais de 30% da recomendação de açúcares, seguindo a recomendação da Organização Mundial de Saúde, de 25g de açúcar diária. Em relação ao sódio foi usada a classificação da *Food Standards Agency* que classifica como baixo, médio e alto teor de sódio aqueles alimentos que possuem, respectivamente, menos de 0,3g de sal em 100g de alimento, 0,3g a 1,5g de sal em 100g de alimento e mais de 1,5g de sal em 100g de alimento. Sendo considerado inadequado o alimento classificado como médio ou alto teor de sódio. A densidade energética (DE) foi dividida em quatro classificações de acordo com a referência da CDC, os alimentos com muito baixa DE 0 a 0,7 Kcal/g, baixa DE 0,7 a 1,5 Kcal/g, média DE 1.5 a 4 kcal/g, alta DE 4 a 9 kcal/g. Sendo considerado inadequado o alimento classificado com média ou alta densidade energética.

RESULTADOS

Foram selecionados 28 alimentos, totalizando 84 rótulos analisados. Quanto ao teor de sódio, 57,14% (n=16) foram classificados como baixo, 35,71% (n=10) como médio e 7,14% como alto. Dentre os 28 alimentos analisados 35,72 % (n=10) não consta a quantidade de açúcar no rótulo e dos 18 alimentos que possuem açúcar no rótulo, 66,67% (n=12) apresentaram quantidade superior a 30% da recomendação (25g/dia) por porção do produto e 33,33% (n=6) apresentavam quantidade inferior a 30% por porção. Avaliando a densidade energética, 46,42% (n=13) foram classificados como média, 25%

(n=7) alta, 14,28% (n=4) baixa e 14,28% (n=4) muito baixa. Sendo que 71,42% foram considerados inadequados quanto à densidade energética.

CONCLUSÃO

Muitos dos alimentos feitos especialmente para o consumo de crianças não deveriam ser ofertados, devido sua composição nutricional desbalanceada. O profissional nutricionista deve conhecer sua composição para melhor orientar os pais e promover uma alimentação saudável para crianças, prevenindo que estas desenvolvam doenças crônicas em sua vida adulta.

Palavras-chave: Alimentos industrializados;Rotulagem de alimentos;Nutrição da criança.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise de desempenho dos indicadores da Estratégia Nacional para Prevenção e Atenção a Obesidade Infantil – PROTEJA no Maranhão

NÁDIA CAROLINE DE MOURA MATIAS; LEUDIMAR CARVALHO SOARES FILHO; DENISY PINTO LIMA; RAYSSA BARROS DE FRANÇA SILVA; ANDRÉ VINÍCIUS NUNES LOPES; PAMELA CIRQUEIRA NUNES MOURA.
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DO MARANHÃO, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Estratégia Nacional para Prevenção e Atenção a Obesidade Infantil – PROTEJA tem como finalidade deter o avanço da obesidade infantil através de ações de prevenção e cuidado, contribuindo para a melhoria da saúde e da nutrição das crianças. No Maranhão (MA) 50 municípios aderiram a estratégia para o ciclo 2021/2023 a partir de critérios elegíveis definidos pelo Ministério da Saúde. Após a adesão, os municípios foram monitorados mediante cumprimento das seguintes metas: I – aumento do número de crianças menores de 10 anos de idade com estado nutricional (peso e altura) avaliado; II – aumento do número de crianças menores de 10 anos de idade com práticas alimentares (marcadores de consumo alimentar) avaliadas; III – aumento do número de atendimentos individuais para problema ou condição avaliada obesidade em crianças menores de 10 anos de idade. Os municípios receberam repasses financeiros de acordo com o alcance das referidas metas. Assim, o presente estudo teve como objetivo analisar o desempenho dos indicadores do PROTEJA no Maranhão.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo, realizado a partir da análise dos dados disponíveis no relatório final do PROTEJA referente ao período de janeiro a junho de 2022 e 2023 e da linha base do ano de 2020, elaborados pela Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde e disponibilizados para as Coordenações Estaduais de Alimentação e Nutrição. Para esses relatórios foram considerados todos os dados disponíveis nos Sistemas de Informação da Atenção Primária em Saúde (APS), dentre eles o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), o Sistema do Programa Bolsa Família na Saúde e o Sistema de Informação em Saúde para a Atenção Básica (SISAB).

RESULTADOS

Dos 50 municípios aderidos ao PROTEJA, no ano de 2022, 2 (4,0%) municípios não cumpriram nenhuma das metas, 5 (10,0%) cumpriram apenas uma meta, 18 (36,0%) cumpriram apenas duas metas e 25 (50,0%) cumpriram as três metas. No ano de 2023, todos cumpriram pelo menos uma das metas, destes, 10 (20,0%) cumpriram apenas uma, 22 (44,0%) cumpriram apenas duas e 18 (36,0%) cumpriram as três metas propostas.

Comparando a linha base do ano de 2020 com o relatório final de 2023, verificou-se um aumento de 405,95% (95.330) nos registros de crianças com estado nutricional avaliado, 602,50% (8.427) nos registros de crianças com práticas alimentares avaliadas e 805,20% (677) nos registros de número de atendimentos individuais para problema ou condição avaliada obesidade.

CONCLUSÃO

A implementação das ações de prevenção e cuidado a obesidade infantil na APS contribuiu para a melhoria dos indicadores de alimentação e nutrição entre os municípios maranhenses aderidos ao PROTEJA.

Palavras-chave: Atenção Primária à Saúde;Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação;Obesidade;Consumo Alimentar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise do baixo peso em crianças menores de cinco anos de uma capital do Nordeste brasileiro: série histórica de 2018 a 2022

ADRIANA TOLEDO DE PAFFER[1]; KELLY WALKYRIA BARROS GOMES[1]; PEDRO HENRIQUE SIMÕES BEZERRA[2]; LETÍCIA SAMANTHA AMARAL ALMEIDA SANTANA[2]; EWERTON AMORIM DOS SANTOS[2]; CHRISTIANE TEXEIRA SANTOS[1]. 1. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, MACEIÓ - AL - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE ALAGOAS, MACEIÓ - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O baixo peso na infância reflete em várias complicações de saúde, a exemplo: déficit de crescimento e desenvolvimento, impacto sobre a morbidade e mortalidade infantil e deficiência de vitaminas e minerais. Faz-se necessário o monitoramento do crescimento e desenvolvimento das crianças, objetivando melhorar a eficiência das ações de promoção da saúde e prevenção dos possíveis problemas nutricionais que se apresentam. O objetivo deste trabalho foi analisar o baixo peso em crianças menores de cinco anos, segundo dados do SISVAN, entre 2018 e 2022, no município de Maceió, Alagoas.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo de série temporal acerca do baixo peso em crianças menores de cinco anos, utilizando dados obtidos por meio do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), no município de Maceió/AL, no período compreendido entre 2018 a 2022. A classificação do estado nutricional foi baseada no Índice de Massa Corporal para Idade (IMC/Idade), separando por faixa etária: < 5 anos e tabulado no programa Microsoft Excel 2010. Foi feita a análise da variação percentual para verificar a variação de tendência temporal. A variável desfecho foi a prevalência de cada categoria do estado nutricional para baixo peso, e a variável explanatória foi o ano de levantamento dos dados, sendo categorizado de 2018 a 2022. Considerou-se significância estatística quando os valores de p foram inferiores a 0,05.

RESULTADOS

Foram avaliadas crianças menores de cinco anos para baixo peso em 2018 (321), 2019 (466), 2020 (259), 2021 (253) e em 2022 (485) com percentuais de (3,23%, 3,38%, 3,78%, 3,81% e 3,37% respectivamente com uma variação percentual (VP) de 32,8%. Com relação a magreza foram em 2018 (195), 2019 (285), 2020 (178), 2021 (157) e em 2022 (304) com percentuais de (1,96%, 2,06%, 2,60%, 2,37% e 2,11% respectivamente com uma variação percentual (VP) de 21,8% e para magreza acentuada: em 2018 (126), 2019 (181), 2020 (81), 2021 (96) e em 2022 (181) com percentuais de 1,27%, 1,31%, 1,18%, 1,45%, 1,26% respectivamente apresentando uma variação percentual VP de 11,0%. Foi observado uma variação percentual positiva entre todos os

períodos analisados, entretanto foi constatado uma maior variação para baixo peso (32,8%) e magreza (21,8%). Não houve diferença significativa ($p < 0,05$).

CONCLUSÃO

Observou-se uma variação percentual positiva de baixo peso em crianças menores de cinco anos, apontando para a necessidade da compreensão de fatores macroestruturais que podem influenciar o estado nutricional de crianças. Os resultados permitem evidenciar as informações sobre a magnitude, a distribuição dos agravos nutricionais no município. Ressalta-se a necessidade do fortalecimento de programas relacionados à saúde da criança com ações de melhoria dos padrões de consumo alimentar e do estado nutricional.

Palavras-chave: antropometria;IMC-idade;criança;baixo peso.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise do consumo alimentar de adultos com abordagem ao sobrepeso/obesidade atendidos pelo sistema SISVAN no município de São Luís – MA

VALÉRIA CABRAL CASCAES; RHUAN RODRIGUES DO NASCIMENTO; JHENNYFFER SEREJO RAMOS; PATRÍCIA SOUZA TEIXEIRA; MARIA TEREZA SILVA DE MEDEIROS; PÂMARA SILVA LOURA. FACULDADE SANTA TEREZINHA-CEST, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O consumo alimentar inadequado baseado na ingestão de alimentos ricos em gorduras e açúcares, com refeições realizadas em frente às telas e a menor presença de frutas, verduras e legumes acarreta um aumento do acúmulo de gordura corporal, favorecendo o aumento do sobrepeso e da obesidade, fato que tem se tornado uma epidemia mundial ao longo dos últimos anos, configurando sérios problemas de saúde. Dessa forma, o objetivo do presente trabalho é analisar o consumo alimentar de adultos atendidos pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN no município de São Luís – MA.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo retrospectivo, descritivo e com análise quantitativa de dados secundários. A coleta foi realizada no mês de abril de 2023 no município de São Luís do Maranhão por meio de uma pesquisa realizada no site SISVAN web. Foram analisados 12.566 adultos cadastrados no sistema no ano de 2022, seguindo os filtros: região de cobertura; sexo; raça/cor; qualquer escolaridade, povo e comunidade. Entre os indicadores de consumo alimentar, organizados a partir de blocos de questões no formulário eletrônico do SISVAN, temos a determinação de pelos menos 3 refeições diárias (café, almoço e jantar), como realizam essas refeições, consumo de hortaliças e frutas, consumo de alimentos processados e/ou embutidos, bebidas adoçadas, biscoitos, doces e guloseimas. Por fim, foram observados os requisitos escritos na resolução CNS 466/12 do Conselho Nacional de Saúde e suas normas, respeitando o sigilo e o anonimato de dados, assim como sua utilização exclusivamente para fins previstos na pesquisa.

RESULTADOS

Ao analisar o consumo alimentar, foi observado que 88,55% da amostra relatou o consumo de alimentos ultraprocessados. Quando avaliado o consumo de hambúrgueres e/ou embutidos, foi observado que 73,09% realizam o consumo. Quando avaliado o consumo de bebidas adoçadas, foi observado que 67,81% realizaram o consumo. Quando avaliado o consumo de biscoitos recheados, doces ou guloseimas, foi observado que 46,63% realizaram o consumo. Quando avaliado o consumo de macarrão instantâneo, salgadinho de pacote ou biscoito salgado, foi observado que 25,82% realizaram o

consumo. Em relação ao consumo dos alimentos in natura, foi observado que 72,77% realizaram o consumo de verduras e legumes. Porém, apenas 8,75% consomem frutas e 8,21% consomem feijão. Foi observado que 30,51% se alimentam assistindo televisão e que 11,60% possuem o hábito de realizar três refeições por dia.

CONCLUSÃO

Diante destes resultados, foi possível observar que houve uma predominância no consumo dos ultraprocessados e baixo consumo dos alimentos in natura. Houve um baixo percentual no hábito de se alimentar em frente a televisão e baixa frequência na realização das três refeições principais. É importante identificar esses fatores, pois esses dados são relevantes para investigação e criação de estratégias para implementar programas de prevenção e controle do sobrepeso e obesidade.

Palavras-chave: Adultos;Obesidade;Ingestão de alimentos;Qualidade de vida;Alimentação saudável;.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise do consumo alimentar e uso de telas em crianças entre 5 a 9 anos a nível municipal, estadual, regional e nacional.

ADRIANA TOLEDO DE PAFFER[1]; KELLY WALKYRIA BARROS GOMES[1]; PEDRO HENRIQUE SIMÕES BEZERRA[2]; LETÍCIA SAMANTHA AMARAL ALMEIDA SANTANA[2]; EWERTON AMORIM DOS SANTOS[2]. 1. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, MACEIÓ - AL - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE ALAGOAS, MACEIÓ - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A análise do consumo alimentar de crianças é de suma importância porque a alimentação inadequada se constitui como um dos grandes problemas de saúde pública relacionado ao estado nutricional. Esse cenário associado ao aumento no uso de telas como televisão, celulares, videogames e computadores, por crianças e adolescentes, compromete a adoção de um estilo de vida saudável. O crescimento infantil saudável está intimamente relacionado a um consumo alimentar adequado e se constitui em um dos indicadores de saúde da criança. O monitoramento do consumo alimentar e o uso de telas é importante para que haja assistência adequada frente às ações de promoção da saúde. O objetivo deste estudo foi avaliar o consumo alimentar e uso de telas em crianças entre 5 a 9 anos anos a nível municipal, estadual, regional e nacional.

MÉTODOS

Estudo observacional acerca do consumo alimentar de crianças entre 5 a 9 anos, utilizando dados obtidos por meio do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), referente ao ano de 2022. Foram coletados dados de diferentes níveis de governo incluindo o município de Maceió, o estado de Alagoas, a região nordeste e o Brasil. Foi utilizada a variável “hábito de realizar no mínimo as três refeições principais do dia” e “ se alimentar usando telas (TV, celular, computador). Para análise dos dados foi utilizada estatística descritiva com porcentagem, utilizando o programa Microsoft Excel.

RESULTADOS

Foram analisados os dados referentes ao hábito de realizar no mínimo três refeições principais ao dia em crianças entre 5 a 9 anos em (97) Maceió, (13377) Alagoas, (157533) Nordeste e no (544008) Brasil com percentuais de (84,35%, 87,45%, 87,79%, 85,24%) respectivamente. Em relação ao a se alimentar fazendo uso de telas (TV, celular , computador) foi observado que em Maceió (75), Alagoas (9937), Nordeste (113593) e no Brasil (396586) crianças se alimentam fazendo uso de telas alcançando percentuais (65,22%, 64,96%, 63,30% e 62,14%) respectivamente.

CONCLUSÃO

Observou-se que um grande número de crianças realiza no mínimo as 3 refeições principais do dia e fazem uso de telas tanto a nível local, estadual, regional e nacional. Esse hábito pode ser extremamente prejudicial à nutrição e saúde de crianças, com repercussões na adolescência e na fase adulta. Dessa forma, evidencia-se a necessidade de fortalecer as ações de programas de intervenção no âmbito escolar e de base comunitária com ações de promoção da saúde, incluindo comportamentos saudáveis, educação alimentar e nutricional e promoção de práticas corporais, atividade física e lazer.

Palavras-chave: consumo alimentar;crianças;uso de telas;hábitos alimentares.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise do Consumo de selênio, macronutrientes e necessidades energéticas em escolares de dois municípios do Rio Grande do Sul

EDUARDA SILVEIRA PAINES[1]; JÚLIA OLIVEIRA PENTEADO[2]; CARLA POHL SEHN[1]; MARINA DO SANTOS[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA, ITAQUI - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, PELOTAS - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação deve fornecer alimentos com qualidade e em quantidade suficientes para atender as necessidades nutricionais, garantindo um adequado estado nutricional. As recomendações nutricionais visam garantir o crescimento e desenvolvimento infantil adequados pela oferta de macro e micronutrientes essenciais. Dentre os micronutrientes, destaca-se o papel do selênio, considerado um elemento essencial para o desenvolvimento humano e manutenção da saúde. Na natureza este elemento é transmitido para o ser humano majoritariamente através da cadeia alimentar pelo consumo de alimentos de origem vegetal como oleaginosas e origem animal, como carnes, peixes, marisco e ovos. No entanto, milhões de pessoas ainda apresentam o consumo insuficiente de selênio. Desta forma, faz-se importante monitorar o consumo alimentar relacionado a ingestão de selênio, especialmente entre as crianças, devido sua anatomia, fisiologia e metabolismo em desenvolvimento. Por isso, o presente estudo teve como objetivo avaliar o consumo alimentar quanto às necessidades energéticas, macronutrientes e selênio em escolares, bem como a correlação deste micronutriente com os macronutrientes e o valor energético consumidos.

MÉTODOS

Foi realizado um estudo transversal, em escolares de ambos os sexos, em escolas da zona urbana de Candiota e Acegua, Rio Grande do Sul. Foram coletados dados socioeconômicos e demográficos, condições de saúde e consumo alimentar a partir de um questionário aplicado aos pais/responsáveis. Para análise do consumo alimentar foi utilizado um Questionário de Frequência Alimentar (QFA) adaptado, adicionado alimentos ricos em selênio. Em seguida, analisou-se o consumo energético, macronutrientes e selênio, para posterior comparação com os valores de referência descritos nas DRIs de acordo com a idade. O estudo foi aprovado (nº 36/2015) pelo Comitê de Ética em Pesquisa na Área da Saúde, da Universidade Federal do Rio Grande-FURG (CEPAS/FURG).

RESULTADOS

Foram avaliados 242 alunos entre 6 a 12 anos de idade, com elevada prevalência de excesso de peso em ambos os sexos, majoritariamente do sexo feminino (51,6%) e cor da pele branca (74,79%) e renda média familiar de R$2.315,07±325,31. Na análise do

consumo alimentar, observou-se que menos de 3% dos escolares apresentavam consumo energético adequado em ambos os sexo. Já entre os macronutrientes, o consumo protéico com maior percentual de adequação (99,2% e 100% para meninos e meninas, respectivamente). A maioria das crianças apresentou consumo de selênio abaixo das recomendações para idade, e foi observada uma correlação fraca entre o consumo de selênio e os macronutrientes.

CONCLUSÃO

Destaca-se a importância da realização de ações de promoção para uma alimentação variada, diversificada e fonte de alimentos ricos em micronutrientes a fim de garantir o pleno desenvolvimento, pois apesar de uma alimentação adequada em macronutrientes pode haver uma deficiência de micronutrientes específicos.

Palavras-chave: Consumo alimentar;Necessidades nutricionais;DRIs;crianças.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise do estado nutricional de apenados em regime fechado de uma unidade prisional

ANAEL QUEIRÓS SILVA BARROS[1]; ODILE SILVA ROCHA[2]; ROSIANE DE PAES BORGES HERCULANO[3]; ELIANE MARA VIANA HENRIQUES[3]; ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA[3]; HELENA ALVES DE CARVALHO SAMPAIO[1]. 1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ (UECE), FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO INTA – UNINTA, SOBRAL - CE - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA (UNIFOR), FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A superlotação das celas e a insalubridade tornam as prisões um ambiente propício à proliferação de doenças que, aliado à má alimentação, sedentarismo e uso de drogas, compromete diretamente o estado nutricional, levando a maioria dos encarcerados ao excesso de peso, e consequentemente a um maior risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT).No cenário do cárcere, esse perfil alimentar compromete diretamente o estado nutricional, levando à maioria dos encarcerados ao excesso de peso, alto nível de adiposidade e percentual de gordura, e consequentemente a um maior risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Assim, objetivou-se analisar o estado nutricional de apenados em regime fechado, de uma unidade prisional em Sobral, Ceará, Brasil.

MÉTODOS

Estudo do tipo transversal, realizado na Penitenciária Industrial Regional de Sobral – CE. A amostra foi composta por 109 presos, na faixa etária entre 19 e 59 anos. Os dados foram coletados através da aplicação de um questionário sociodemográfico. Foram realizadas medidas antropométricas (peso e altura), para análise do Índice de Massa Corporal (IMC) e medidas da Circunferência da Cintura (CC) quanto ao risco de complicações metabólicas associadas. Os dados foram analisados no programa SPSS, versão 20.0. Foram considerados significativos os valores de $p<0,05$ e intervalo de confiança de 95%. O mesmo foi submetido o Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do Centro Universitário INTA (UNINTA) com parecer Nº 3.390.399.

RESULTADOS

Mais da metade dos homens eram adultos jovens, 64% (n = 70) com menos de 30 anos de idade, 82% solteiros (n = 89), com nível instrucional cursado até o ensino fundamental 77% (n = 84), 42% (n = 40) com renda familiar de até um salário mínimo e 28% (n = 31) dos participantes afirmam receber alguma ajuda financeira governamental. Quanto ao tempo de reclusão 75% (n = 69) estavam presos há menos de 1 ano, havendo 50% (n = 55) que não recebiam visitas de amigos e/ou familiares com regularidade. Ao avaliar o

estado nutricional dos participantes, verificou-se que 54,1% (n = 59) estavam eutróficos, porém observou-se uma prevalência de sobrepeso de 35,8% (n = 39) e de obesidade de 10,1% (n = 11) na amostra. Quando analisado a circunferência da cintura, 89,0% (n = 97) dos apenados estavam com risco de complicações metabólicas associadas.

CONCLUSÃO

Quanto ao estado nutricional, os valores de Índice de Massa Corporal revelaram que a maioria da amostra se encontra em eutrofia, mas apresenta um número relevante de sobrepeso e obesidade, havendo ainda risco de complicações associado ao excesso de gordura abdominal, estimado pela CC.

Palavras-chave: Prisioneiros;Encarcerados;Adultos;Estado Nutricional;Índice massa Corpórea.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise do estado nutricional dos Indígenas Yanomami da região norte do Brasil: Estudo realizado a partir de dados do SIASI/SESAI/SUS

RAYLA SILVESTRE DA SILVA; THAIS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; RAHILDA BRITO TUMA; MONIQUE LAYLA PAIXAO ALVES; JOEL BRITO DO AMARAL; MARIA DE NAZARÉ COSTA DE LIMA. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 7ª REGIÃO, MANAUS - AM - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A crise humanitária vivenciada pelos indígenas Yanomami em 2023 levou o Governo Federal e órgãos correlacionados a direcionarem ações para mitigar tal agravo nesta população. Dentre as intervenções podemos destacar o fornecimento de alimentos, água potável, assistência em saúde e transferência dos indígenas com a saúde debilitada para unidades de saúde de maior complexidade, entre outras ações. Este trabalho tem como objetivo analisar o estado nutricional dos indígenas Yanomami da região norte do Brasil, compreendendo os estados de Roraima e Amazonas.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional, transversal acerca do estado nutricional da população indígena Yanomami, aldeada, dos estados de Roraima e Amazonas, utilizando dados de domínio público obtidos a partir do Sistema de Informação da Atenção à Saúde Indígena (SIASI), referente ao período de janeiro a agosto de 2023. A classificação do estado nutricional das crianças, adolescentes, adultos e idosos avaliados foi baseada nos índices antropométricos da Organização Mundial da Saúde (OMS), utilizando-se o Índice de Massa Corporal (IMC) de acordo com a faixa etária. Os dados foram tabulados e analisados no programa Microsoft Excel 365.

RESULTADOS

Foram analisados os dados antropométricos de 2.513 indígenas Yanomami, sendo 61,6% do sexo feminino e 38,4% do sexo masculino. Das crianças (n=1.649) avaliadas, 27,3% (n=451) apresentaram muito baixo peso para a idade, 24,0% (n=396) apresentaram baixo peso para a idade, 46,3% (n=764) apresentaram peso adequado para a idade e 2,3% (n=38) peso elevado para a idade. Dos adolescentes (n=121) avaliados, 1,7% (n=4) apresentaram baixo peso para a idade, 83,5% (n=101) estavam eutróficos, 2,6% (n=3) apresentaram sobrepeso e 12,8% (n=15) obesidade. Entre os adultos (n=474), em sua totalidade do sexo feminino, 4,4% (n=21) estavam com baixo peso, 80,4% (n=381) eutróficas, 14% (n=67) com sobrepeso e 1,1% (n=5) apresentaram obesidade. Já entre os idosos (n=269), 73,6% (n=198) apresentaram baixo peso, 21,2% (n=57) estavam eutróficos e 5,2% (n=14) apresentaram sobrepeso. Do total de indígenas avaliados, 41,6% (n=1.045) apresentavam baixo peso, com destaque para o percentual significativo de crianças com muito baixo e

baixo peso para a idade (51,3%), bem como, o alto percentual (73,6%) de idosos nessa condição.

CONCLUSÃO

Este estudo reflete o cenário da crise humanitária vivenciada pelos indígenas Yanomami do norte do Brasil, no qual observa-se um alto percentual de indígenas com baixo peso, principalmente entre as crianças e os idosos. A insegurança alimentar e nutricional, a contaminação do solo e água por metais pesados, doenças como a malária, as verminoses e outras doenças estão intimamente ligadas com o estado nutricional destes indivíduos.

Palavras-chave: Antropometria;Desnutrição;Saúde de Populações Indígenas.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

ANÁLISE DO PERFIL DOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM ALIMENTOS DENUNCIADOS NO ANO DE 2023 NO MUNICÍPIO DE PINHAIS -PR

DANIELA RAU SPERANDIO; MARIA THEREZA JOHNSSON CAMPOS VICENTINI; TATIANA DA SILVA LOPES DE MACEDO. PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHAIS, PINHAIS - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO No ano de 2023, através da Ouvidoria da Secretaria Municipal de Saúde de Pinhais, a Vigilância Sanitária recebeu 163 reclamações, sendo 108 relacionadas aos alimentos. O objetivo do presente estudo foi analisar e conhecer o perfil dos estabelecimentos denunciados, a fim de direcionar e focar ações corretivas necessárias, bem como priorizar inspeções nestes locais. Desta forma, poderemos minimizar os riscos à saúde da população com intuito de garantir a segurança alimentar e nutricional. MÉTODOS Foi realizado levantamento de todas as reclamações relacionadas aos alimentos no ano de 2023 e analisado o perfil dos estabelecimentos denunciados. Os locais foram classificados de acordo com a sua atividade principal, estabelecida pelo Decreto 13/2019 do município de Pinhais. Para otimizar a classificação, algumas atividades foram agrupadas, totalizando 13 categorias: Supermercados/Hipermercados; Atacadista/Varejista de Alimentos/Bebidas/Laticínios e frios; Lanchonetes/Cantinas; Restaurantes e similares; Padaria com produção; Fabricação de alimentos não especificados anteriormente/dietéticos e complementos alimentares/Fabricação de produtos de panificação industrial; Casa de festas e eventos; Fabricação de embalagens de material plástico; Bar; Serviços ambulantes de alimentação; Moagem de trigo e fabricação de derivados; Açougue; Atividades de ensino. RESULTADOS Dos 108 estabelecimentos denunciados em 2023, verificou-se que 38 deles (35%) eram supermercados ou hipermercados, 12 varejistas ou atacadistas (11%), estabelecimentos muito similares à primeira categoria. Os restaurantes representaram 25% dos estabelecimentos denunciados. Em quarto lugar temos 11 reclamações de padarias (10%), depois com 8 denúncias (7%) temos lanchonetes e cantinas. Em sexto lugar, representando 4% das denúncias, encontram-se as atividades de fabricação de alimentos não especificados anteriormente/dietéticos e complementos alimentares/Fabricação de produtos de panificação industrial. Apenas 2 estabelecimentos que fabricam embalagens de material plástico foram denunciados (2%). E o restante das categorias tiveram uma denúncia durante todo o ano de 2023 (1%). CONCLUSÃO Através da análise dos perfis dos estabelecimentos denunciados, concluímos que 97 deles (90%) são classificados como grau de risco médio, que, de acordo com o Código Sanitário Municipal, a renovação da licença sanitária dá-se automaticamente, sem necessidade de vistoria prévia. Vimos que a primeira e terceira categorias de estabelecimentos mais citados (hipermercados, supermercados, atacadistas e varejistas) representam quase metade das reclamações (46%) e os restaurantes um quarto delas (25%). Conclui-se quão importante é a existência do canal de ouvidoria e a necessidade de maior vigilância, monitoramento e ações de educação sanitária

principalmente em supermercados e restaurantes, a fim de garantir mais segurança e saúde para os consumidores dos alimentos comercializados nestes locais.

Palavras-chave: Vigilância Sanitária;Risco sanitário;Comércio de alimentos;Inspeção Sanitária;Denúncias.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise do perfil e da percepção de idosos sobre a prática de alimentação saudável em dois serviços de saúde da zona leste da cidade de São Paulo

THATYANE COSTA. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO PAULO - (SMS/SP), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O envelhecimento é um processo marcado por diversas alterações morfológicas, bioquímicas, fisiológicas, comportamentais e psicossociais. Nesta faixa etária o cuidado e conhecimento em relação à nutrição pode auxiliar na melhoria do estilo de vida e prevenção do adoecimento, o mesmo ocorre em relação a atividade física. Tendo em vista, o envelhecimento populacional e a necessidade de se conhecer mais profundamente os aspectos que norteiam esta fase da vida e que podem contribuir para o cuidado integral desta população, este estudo objetivou verificar o perfil e as percepções sobre alimentação saudável de idosos assistidos por um Centro de Práticas Naturais (CPN) e por uma Unidade Básica de Saúde Tradicional (UBS) da cidade de São Paulo, ambos serviços públcos.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo do tipo descritivo exploratório analisado por métodos qualitativo e quantitativo, com coleta de dados por meio de questionário semiestruturado voltado a questões sociodemográficas e de saúde e entrevistas a respeito das práticas alimentares, posteriormente avaliadas por meio do método de Análise de conteúdo de Bardin, foram levantados ainda medidas antropométricas de peso e estatura e calculado o IMC dos participantes. O estudo foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Secretaria Municipal de Saúde de São Paulo, respeitando a resolução CNS 466/12 sendo aprovado pelo mesmo e registrado sob o CAAE 05244818.7.0000.0086.

RESULTADOS

Os idosos de ambos os serviços trouxeram percepções a respeito da ligação entre alimentação e saúde, fazendo menção a importância do equilibrio alimentar para a prevenção de doenças. Os idosos correlecionaram o comer as emoções em ambas unidades de atendimento. Os idosos que frequentam o CPN trouxeram perceções a respeito da alimentação saudável se tratar de uma dieta, já os idosos frequentadores da UBS referiram que as modificações alimentares foram orientadas por médicos. Em ambos os serviços as orientações alimentares não foram transmitidas por nutricionistas. Os pacientes da UBS trouxeram críticas a respeito do poder aquisitivo não ser compativel com uma alimentação saudável. Os pacientes do CPN demonstraram preocupação diferenciada a respeito de alimentos integrais e naturais. Em ambos os serviços os pacientes apresentaram excesso de peso, entretanto a prática de exercício físco é mais realizada pelos idosos que frequentam o CPN.

CONCLUSÃO

Os achados reforçam a concepção de que o ato de se alimentar vai muito além da simples ingestão de alimentos e nutrientes, e transpassa por diversos âmbitos da vida do indivíduo, incluindo os espaços de saúde aos quais frequenta. Sendo assim, a alimentação saudável sofre influência direta dos modos de viver, da escolaridade, renda e situação clínica das pessoas.

Palavras-chave: Envelhecimento;Percepção ;Comportamento Alimentar ;Promoção da saúde;Atenção Primária à Saúde .

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

ANÁLISE DO TEOR DAS DENÚNCIAS RELACIONADAS À ALIMENTOS NO ANO DE 2023 NO MUNICÍPIO DE PINHAIS -PR

DANIELA RAU SPERANDIO; MARIA THEREZA JOHNSSON CAMPOS VICENTINI; TATIANA DA SILVA LOPES DE MACEDO. PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHAIS, PINHAIS - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO No ano de 2023 através da Ouvidoria da Secretaria Municipal de Saúde de Pinhais, a Vigilância Sanitária recebeu 163 reclamações, sendo 108 relacionadas aos alimentos (66%). O presente estudo teve como objetivo analisar o teor/motivo das reclamações recebidas a fim de direcionar e focar as ações corretivas necessárias, bem como conhecer quais as não conformidades e infrações à legislação sanitária mais comuns e denunciadas por parte dos consumidores do município. Desta forma, poderemos diminuir os riscos à saúde, garantindo mais segurança alimentar para a população. MÉTODOS Foi realizado um levantamento de todas as denúncias relacionadas aos alimentos no ano de 2023 e analisado o seu teor. Os motivos das reclamações recebidas foram classificados e agrupados por semelhança em 11 categorias: Problemas estruturais; Presença de vetores no estabelecimento; Alterações de características organolépticas na percepção do consumidor; Suspeita de Doença Transmitida por Alimentos (DTA); Atividade Econômica (AE) exercida incompatível com a registrada e/ou Ausência de Alvará/Licença Sanitária; Comercialização de alimentos vencidos; Falha e/ou ausência de treinamento em Boas Práticas de Fabricação (BPF); Suspeita de reprocessamento e/ou adulteração de alimentos; Higiene local deficiente; Armazenamento incorreto dos alimentos e Descarte/Manipulação incorreta do lixo. RESULTADOS As 163 reclamações recebidas em 2023 geraram 185 motivos (algumas denúncias possuíam mais de um motivo), sendo o mais frequente (28%) relacionado às alterações de características organolépticas (cor, odor, aparência, gosto alterados). Em segundo lugar, com 16%, temos a higiene deficiente do local e representando 10% do teor das reclamações, têm-se o armazenamento incorreto dos alimentos. A Comercialização de alimentos vencidos foi citada 16 vezes (9%). Já os motivos de suspeita de reprocessamento de produtos e presença de vetores no estabelecimento foram igualmente mencionados, representando 8%. Houve empate do número de vezes (10 - 5%) que apareceram as citações relacionadas a esses três motivos: Problemas estruturais, Descarte/Manipulação incorreta do lixo e Suspeita de DTA. Os motivos menos frequentes nas denúncias foram: Falha e/ou ausência de treinamento em BPF (4%) e Ausência/incompatibilidade de documentações (2%). CONCLUSÃO Concluímos que o principal teor das denúncias, recebidas pela Vigilância Sanitária no ano de 2023 em Pinhais, está diretamente relacionado à falha na execução e/ou ausência das BPF e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Esse resultado demonstra que os proprietários e os manipuladores dos estabelecimentos comerciais de alimentos não estão suficientemente capacitados e/ou não aplicam as BPF de maneira satisfatória, reforçando a importância das orientações dadas pelo fiscal sanitário de alimentos no momento da inspeção, que, muitas vezes, é motivada pelas reclamações realizadas pelos munícipes que frequentam estes locais.

Palavras-chave: Vigilância Sanitária;Inspeção Sanitária;Motivos;Denúncias;Teor.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise e compreensão da regularização sanitária de alimentos por nutricionistas e gestores do PNAE

VIVIANE FERREIRA DOS SANTOS; NAFFITALY ALVES RAMOS; MARIA EDUARDA DUARTE DE SOUZA; CAROLINE ROBERTA FREITAS PIRES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS, PALMAS - TO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) determina que 30% do valor repassado pelo FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação) devem ser utilizados na compra de produtos da agricultura familiar. Para além disso, o Programa exige que os alimentos do PNAE atendam aos requisitos de exigências de controle de qualidade disposto nas legislações de alimentos, estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Ministerio da Saúde, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Diante disso, o objetivo deste estudo foi analisar a classificação atribuída pelos gestores e nutricionistas aos alimentos da agricultura familiar quanto aos selos de comercialização e nível de processamento perante as recomendações do guia alimentar para a população brasileira.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, quantitativo analítico que integra o projeto intitulado "Oficinas regionais para o levantamento da demanda da alimentação escolar e da produção da agricultura familiar para a boa execução do PNAE". A coleta de dados foi feita através de um questionário semi estruturado enviado aos 139 municípios do estado do Tocantins com questões sobre o processo de compra e venda de alimentos da agricultura familiar para o PNAE. Os dados adquiridos foram categorizados e tabulados no Microsoft Excel.

RESULTADOS

Dos 139 municípios, dez relataram não comprar da agricultura familiar. Os 129 municípios contabilizaram 868 contratos da agricultura familiar com o PNAE no Tocantins em 2023. Na lista de alimentos presente nos 868 contratos da agricultura, foi computado erro de classificação dos alimentos em 193 contratos (22,2%), sendo que os alimentos identificados foram; açafrão, colorau, farinha de mandioca, polvilho, mandioca sem casca, azeite de coco, pasta de alho, tempero caseiro, rapadura, polpa de frutas, vegetais in natura, carnes, ovos e leites e derivados. Com base nas exigências das legislações para comercialização de alimentos e no guia alimentar e diante das respostas obtidas pelos nutricionistas e gestores 40,93% (79) afirmaram não ser necessário o SIF para polpa de frutas, 29,02% (56) afirmaram ser necessário o alvará da vigilância sanitária para os vegetais in natura e 20,73% (40) afirmaram que a farinha de mandioca não necessita de nenhum tipo de selo ou inspeção para ser comercializada.

CONCLUSÃO

A agricultura familiar tem promovido uma importante transformação na alimentação escolar, por sua variedade e promoção do vínculo regional, entretanto esses produtos adquiridos devem atender as recomendações de controle de qualidade proposto pelo FNDE, os quais devem ser gêneros alimentícios diversificados e seguros. Nesse quesito a regularização sanitária ainda é uma dificuldade enfrentada pela gestão do PNAE, tanto em termos de entendimento quando de execução.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional;Gestão de Políticas;Selos de Inspeção;Alimentação Escolar ;Controle de Qualidade .

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise ética dos conteúdos compartilhados por nutricionistas no Instagram

JAMILLY LOBO DE FREITAS FRANCISCO; PATRÍCIA HENRIQUES.
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Instagram é uma das principais redes sociais da atualidade, tendo se tornado um ambiente de trabalho e divulgação muito utilizada por profissionais da saúde, inclusive nutricionistas. Todavia, o conteúdo compartilhado pode não estar em conformidade com o Código de Ética e Conduta do Nutricionista e outros documentos divulgados pelos Conselhos Regionais e Federal que trazem orientações para o uso de meios de comunicação e informação, como é o caso das redes sociais. Dessa maneira, o estudo teve como objetivo analisar se as publicações divulgadas por nutricionistas no Instagram estão em conformidade com o Código de Ética e Conduta da profissão.

MÉTODO

Trata-se de um estudo transversal qualitativo, observacional descritivo e exploratório. Foi utilizado para busca o termo “nutri” no buscador da rede social, onde foram encontrados 41 perfis. Foram incluídos na pesquisa os perfis predominantemente profissionais, com conta aberta ao público, que declararam no perfil sua profissão e que continham mais de cinco fotos. Desse modo, 22 perfis tiveram seus últimos 5 posts analisados. A coleta e análise de dados ocorreu entre novembro de 2023 e janeiro de 2024. O conteúdo foi registrado através de print screen e exportado para o software ATLAS.ti onde ocorreu a classificação e categorização dos componentes segundos os critérios estabelecidos na pesquisa.

RESULTADOS

Ao todo foram analisados 110 posts, onde 42,73% consistiam em posts “carrossel”, 38,18% em reels e 19,09% em fotos únicas, totalizando 212 conteúdos. Quanto as postagens que infringiram o Código de Ética e Conduta observaram-se que 15 continham fotos de antes e depois de pacientes e cinco outras possuíam antes e depois dos próprios profissionais. Quatro publicações apresentavam parceria entre os profissionais e marcas/empresas; dois posts apresentaram promoção no valor da consulta nutricional e um post apresentou o valor do plano nutricional. Apenas 9,09% dos perfis (2 perfis) apresentaram o número de registro do Conselho Regional de Nutricionistas na sua biografia, enquanto 90,91% dos perfis (20 perfis) não apresentaram esse dado.

CONCLUSÃO

Apesar dos instrumentos delineadores da profissão serem claros em relação à conduta ética do nutricionista nas redes sociais, ainda ocorrem diversas infrações ao Código de Ética, seja por desconhecimento ou por negligência dos profissionais. Faz-se, necessário reforçar as orientações éticas através da educação continuada, além de aumentar a fiscalização e as possíveis penalidades aos responsáveis.

Palavras-chave: Mídias Sociais;Código de Ética;Nutricionistas.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise longitudinal da Insegurança Alimentar em domicílios com crianças e/ou adolescentes e em domicílios somente com adultos no município de Cuité, Paraíba

MARIA KALIANE DE OLIVEIRA PEREIRA[1]; ISADORA MACEDO DE OLIVEIRA MARTINS COSTA[2]; ROBERTO LUAN MEDEIROS RODRIGUES[1]; PATRÍCIA ALVES SILVA[1]; ANA KAROLINE LEITE NASCIMENTO[1]; ANA BEATRIZ MACÊDO VENÂNCIO DOS SANTOS[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE (UFCG), CUITÉ - PB - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE (UFRN), NATAL - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Insegurança Alimentar (IA) e quadros graves de fome têm voltado a crescer no Brasil, especialmente, nas regiões Norte e Nordeste que se apresentam como sendo as regiões brasileiras com as maiores prevalências, bem como, se evidencia uma maior vulnerabilidade nos domicílios com menores de 18 anos. Este estudo objetiva analisar os dados de IA em domicílios com crianças e/ou adolescentes e em domicílios somente com adultos no município de Cuité, Paraíba, nos anos de 2011, 2014, 2019 e 2022.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo longitudinal iniciado no ano de 2011 (*baseline*), com 358 domicílios pesquisados, e continuado ao longo dos *follow-up* realizados nos anos de 2014, 2019 e 2022, com 326, 274 e 251 domicílios pesquisados, respectivamente. Para a análise dos dados, utilizou-se a amostra balanceada referente ao segmento de 2022, manipulando somente os dados referentes às 251 famílias que foram acompanhadas ao longo de toda a coorte. A coleta de dados se deu por graduandos do curso de Bacharelado em Nutrição da Universidade Federal de Campina Grande (UFCG), previamente treinados, mediante entrevistas e aplicação de um questionário estruturado com informações (sociais, econômicas, demográficas, ambientais, políticas e nutricionais) e da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). A pesquisa recebeu aprovação do comitê de ética e para condução da entrevista, a pessoa entrevistada assinou e recebeu um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), em cada etapa do projeto. A análise de dados foi conduzida no programa estatístico *Stata Statistical Software* (STATA) 15.0, para análise descritiva.

RESULTADOS

Os resultados apontaram que a IA é mais frequente nas famílias que possuem crianças e/ou adolescentes (2011: 57,7%, 2014: 43,1%, 2019: 46,2% e 2022: 53,8%) quando comparado com famílias compostas apenas por adultos (2011: 43,1%, 2014: 26,0%, 2019: 24,2% e 2022: 41,4%). Percebeu-se maior vulnerabilidade nas famílias com menores de 18 anos, justificada por meio dos menores percentuais de renda e da ocupação

do chefe familiar que mesmo havendo maiores percentuais de chefes que disseram ter trabalho, apontamos que estes sejam informais e, portanto, não remunerados de forma justa. Observou-se também o comportamento crescente da IA leve no ano de 2022, sobretudo, nos domicílios com menores de idade, momento em que cresce o número de famílias que passaram a ter mulheres como a pessoa de referência do domicílio, fator que evidencia que essas famílias apresentam maior dificuldade de resistir e conviver em meio à crise, as disparidades existentes, a necessidade de rede de apoio para mulheres e a implementação de programas governamentais.

CONCLUSÃO

Por fim, a presença de menores de 18 anos representou uma maior vulnerabilidade para as famílias do presente estudo. Ressalta-se a importância deste resultado para o direcionamento das ações governamentais de superação da IA, também sob esta ótica do cuidado para a saúde e o desenvolvimento infantil.

Palavras-chave: Segurança alimentar;Menores de idade;Vulnerabilidade social.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análise qualitativa de demandas do profissional nutricionista em teleconsultorias solicitadas pela plataforma TELESSAÚDE-BA durante a pandemia de COVID-19

AMANDA KARINE DA SILVA; LILIANE ELZE FALCÃO LINS KUSTERER.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Telessaúde-BA é uma plataforma criada para apoiar os municípios na capacitação de profissionais atuantes na Atenção Primária a Saúde (APS). Por meio dela, os profissionais têm acesso a teleconsultorias e outros serviços de telessaúde, que foram ainda mais fundamentais no contexto de isolamento e distanciamento social da pandemia de COVID-19.

A alimentação é um dos principais fatores de risco para as Doenças Crônicas Não Transmissíveis, as quais têm importante papel nas complicações em infecções por COVID-19. Nesse sentido, a inserção universal, sistemática e qualificada de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) na APS pode representar um importante impacto positivo na saúde da população.

O objetivo deste estudo foi analisar qualitativamente as principais demandas dos profissionais nutricionistas no que se refere ao uso da plataforma Telessaúde-BA.

MÉTODOS

Estudo descritivo com desenho transversal e análise qualitativa. Foram analisadas as teleconsultorias realizadas na plataforma Telessaúde-BA, solicitadas por nutricionistas durante o período de 01/01/2020 a 31/10/2022. A presente pesquisa está embarcada num projeto maior, denominado "Telessaúde no estado da Bahia durante e após a pandemia da COVID-19: qualificação do cuidado sob os olhares da gestão, trabalhadores e usuários do SUS" aprovado no Conselho de Ética e Pesquisa da Universidade Federal da Bahia mediante parecer nº 5.244.784. Foram selecionadas apenas as teleconsultorias solicitadas por profissionais nutricionistas. A Classificação Internacional de Assistência Primária (CIAP) está apresentada em tabela de frequências. A descrição das teleconsultorias foi analisada pelo método nuvem de palavras no software livre Iramuteq 0.7 versão alpha 2, uma interface do software estatístico R versão 4.1.3.

RESULTADOS

A CIAP mais frequente foi Educação em Saúde/aconselhamento/dieta, aparecendo em 21% dos registros de teleconsultorias, evidenciando a necessidade de se trabalhar as temáticas de EAN não apenas com a população, mas principalmente com os profissionais, para que esses sejam disseminadores desses aspectos em suas práticas clínicas.

A análise da nuvem de palavras reflete as dúvidas dos profissionais em relação ao papel o nutricionista na APS. Pode-se observar, também, que os assuntos mais frequentes aos quais as dúvidas se apresentaram foram sobre: os grupos de gestantes e crianças; os nutrientes ácido fólico, ferro e vitamina A (principalmente no que se refere aos programas nacionais e profilaxia); as comorbidades diabetes e HAS. A principal demanda foi por orientações nutricionais.

CONCLUSÃO

A prática clínica e a importância do nutricionista na APS podem ter sua divulgação ampliada. Ademais, mostra-se necessário melhorar a comunicação sobre os programas nacionais de suplementação e a divulgação de orientações nutricionais para gestantes, crianças, diabéticos e hipertensos.

Palavras-chave: Modelos de Assistência à Saúde;Educação Alimentar e Nutricional ;COVID-19;Educação em Saúde;Comunicação em Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Análises da política de manutenção das equipes multiprofissionais na atenção primária em saúde após a publicação do programa PREVINE BRASIL para cuidado do paciente com obesidade em Mato Grosso do Sul

CAMILA MEDEIROS DA SILVA MAZZETI[1]; FABIANA SANTOS ARAUJO DE OLIVEIRA[1]; ANDERSON LEÃO NOGUEIRA HOLSBACH[1]; ANDRÉIA FERREIRA DA COSTA[2]; BRUNA PAOLA MURINO RAFACHO[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL; 2. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO DO SUL, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Atenção Primária à Saúde (APS) é ordenadora do cuidado, e deve ser resolutiva em sua base de possibilidades terapêuticas. A multicausalidade da saúde impele um cuidado multiprofissional que garanta a integralidade do cuidado. A elevada prevalência de obesidade é fator de risco para condições crônicas e as mesmas se dão de forma multicausal, tornando complexo seu manejo. A APS tem a equipe de referência, que pode ser diferente em cada localidade, mas geralmente o cuidado integral compartilhado do paciente é realizado via equipes multiprofissionais (EM) da APS que integram o serviço. Portanto, o objetivo do trabalho foi analisar os municípios de Mato Grosso do Sul em relação à manutenção ou extinção das EM da APS no período de 2019 a 2022, devido ao programa Previne Brasil, no que concerne ao cuidado do paciente com obesidade.

METODOLOGIA

Os 79 municípios foram consultados na figura de um gestor em saúde, para mapeamento das ações de cuidado da obesidade no estado. A presente pesquisa foi aprovada pelo CEP-UFMS (CAAE: 66019122.3.0000.0021). O questionário foi enviado pela plataforma *SurveyMonkey*® por meio online às Secretarias Municipais de Saúde. As respostas ao questionário foram categorizadas em dois grupos de respondentes: 1) municípios que mantiveram EM e; 2) municípios que não mantiveram EM. A análise foi realizada por medidas de frequência relativa e absoluta, média e dispersão, com auxílio do software *Stata* 17.0®. Para análise entre os municípios divididos em dois grupos, conduziu-se uma regressão logística para determinação da *Odds Ratio* e o nível de significância foi de 5%.

RESULTADOS

Observou-se que 40,5% (n=32) dos municípios referiram não possuir mais EM no estado. Para o modelo de regressão logística adotado obteve-se um Log Likelihood de -42,8837, e um pseudo R2 de 0,2021. Observou-se modelo final da regressão logística que municípios que mantiveram as EM tiveram uma Odds Ratio (OR) de 10,15 (2,91-

35,44) para manutenção de grupos operativos para promoção à saúde (p<0,0001), uma OR de 1,81 (0,63 – 5,16) sobre incentivo do município para formação continuada voltada para o cuidado da obesidade (p=0,236) e uma OR de 0,273 (0,089 – 0,83) em relação ao município manter um centro de especialidades médicas (CEM) (p=0,023).

CONCLUSÃO

No que tange o cuidado do paciente com obesidade, o programa PREVINE BRASIL teve um possível efeito deletério no estado de Mato Grosso do Sul, uma vez que impactou na não manutenção das EM. Onde as EM, por sua vez, a manutenção parece incentivar a presença de grupos operativos de promoção da saúde na APS, o que é preconizado nos princípios do SUS, e parece diminuir a necessidade de o município manter o CEM, que é uma estrutura mais cara e de tecnologia mais dura da Atenção Especializada. Juntos, esses dois fatores podem significar que as equipes EM são mais resolutivas, trabalham com promoção e prevenção da obesidade, e podem ser mais vantajosas financeiramente aos municípios.

Palavras-chave: Equipe de Saúde Multidisciplinar;Modelos de Assistência à Saúde;Sistema Único de Saúde;Manejo da Obesidade;Doenças Crônicas não Transmissíveis.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A obesidade abdominal é um preditor de distúrbios metabólicos em crianças, independentemente do estado nutricional

BRUNA CLEMENTE COTA; MAÍRA DOS SANTOS GARCIA; ÉRICA PRIULLI; RAFAELA MARA SILVA FONSECA; MARIANA DE SANTIS FILGUEIRAS; JULIANA FARIAS DE NOVAES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA (UFV), VIÇOSA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O uso de medidas e índices antropométricos e de composição corporal tem sido utilizado como preditor de risco cardiometabólico. Circunferência da cintura, relação gordura androide/ginoide e índices de adiposidade corporal estão associados às alterações nos componentes da síndrome metabólica. No entanto, ainda não está bem elucidado na população pediátrica sobre a relação da distribuição de gordura corporal com a ocorrência dos diferentes fenótipos da obesidade. O objetivo deste estudo foi investigar a associação entre esses marcadores de risco cardiometabólico e os fenótipos da obesidade em crianças.

MÉTODOS

Este é um estudo transversal realizado em Viçosa, Minas Gerais, com crianças de 8 e 9 anos. Foram avaliados os seguintes distúrbios metabólicos: resistência à insulina, HDL-c baixo, triglicerídeos, pressão arterial e glicemia elevados. Crianças com peso normal segundo o IMC/idade foram divididas em dois grupos, de acordo com o número de alteração metabólica: 1) peso normal metabolicamente não saudável (PNMNS), se apresentassem ≥ 2 distúrbios metabólicos; ou 2) peso normal metabolicamente saudável (PNMS). Aquelas com excesso de peso foram para o grupo 1) obesidade metabolicamente saudável (OMS) quando apresentavam ≤ 1 distúrbio metabólico; ou 2) obesidade metabolicamente não saudável (OMNS). O Dual-energy X-ray absorptiometry (DXA) foi utilizado para análise da composição corporal. O índice de massa gorda (IMG) foi calculado pela equação: gordura corporal (kg)/altura (m)². A circunferência da cintura foi aferida no ponto médio entre a última costela e a crista ilíaca, utilizando uma fita métrica inelástica. Para a análise estatística, utilizou-se regressão de Poisson com variância robusta, ajustada por sexo, idade, renda per capita e tempo de tela. O nível de significância adotado foi de 5%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (663.171/2014).

RESULTADOS

Foram avaliadas 362 crianças, 52,5% eram meninas, 11,6% tinham o fenótipo PNMNS e 18,5% o fenótipo OMS. Entre as crianças com peso normal (n=239), 17,6% tinham PNMNS; e entre as crianças com excesso de peso (n=123), 54,5% tinham ≤ 1 distúrbio metabólico. A prevalência do fenótipo OMS foi maior em crianças do sexo masculino

(73,2% vs. 38,8% no sexo masculino e feminino, respectivamente; p<0.001). A relação gordura androide/ginoide (%) (RP=8,9; IC95%=1,6; 49,7) foi positivamente associada ao fenótipo PNMNS, em comparação ao PNMS. Associação positiva entre OMNS e relação gordura androide/ginoide (%) (RP=1,3; IC95%=1,02; 1,6), IMG (RP=1,02; IC95%=1,01; 1,04) e circunferência da cintura (RP=1,01; IC95%= 1,003, 1,01), em comparação ao grupo OMS, também foi observado.

CONCLUSÃO

O maior acúmulo de gordura na região abdominal está relacionado ao estado metabólico, mesmo em crianças com similar estado nutricional pelo IMC/idade. Dessa forma, a distribuição da gordura corporal deve ser investigada em idades precoces, independente do estado nutricional.

Palavras-chave: Adiposidade; Risco cardiometabólico;Gordura abdominal ;Fenótipos da obesidade;Crianças.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A omissão do café da manhã está associada a pressão arterial elevada em adolescentes: dados parciais de um estudo longitudinal

NALVA DE PAULA DIAS; MARIANA DE SANTIS FILGUEIRAS; RAFAELA MARA SILVA FONSECA; JOÃO VICTOR MARTINS; RAFAELA NOGUEIRA GOMES DE MORAIS; JULIANA FARIAS DE NOVAES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA, VIÇOSA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A hipertensão arterial é uma das doenças crônicas não transmissíveis de maior prevalência mundial, sendo os comportamentos alimentares pouco saudáveis, tais como a omissão do café da manhã, relacionados à mesma. Contudo, poucos trabalhos investigaram essa relação na adolescência. Diante disso, este estudo objetivou avaliar a associação entre a omissão do café da manhã e a pressão alta em adolescentes.

MÉTODOS

Esse estudo transversal foi conduzido com dados preliminares de um estudo de seguimento com adolescentes que apresentavam idade entre 15 e 17 anos no período de 2022 e 2023. A pressão arterial foi aferida por três vezes em intervalos de aproximadamente 5 minutos, sendo considerado o valor médio das mesmas para as análises. Para tanto, foi utilizado aparelho digital automático para insuflação (OMRON-® HEM, Vernon Hills, IL, EUA) devidamente calibrado, sendo a pressão arterial classificada como aumentada quando a sistólica e diastólica foram maiores que 120 e 80 mmHg, respetivamente. Foi considerada omissão do café da manhã a ausência dessa refeição em até 2 horas após o horário de acordar, em pelo menos um dos dois recordatórios 24 horas aplicados em dias não consecutivos. A associação entre a omissão do café da manhã e a pressão arterial aumentada foi avaliada por meio da regressão de Poisson com variância robusta, estimando-se a razão de prevalência (RP) e seus intervalos de confiança de 95% (IC95%), com um nível de significância estatística de 5%. A análise foi ajustada por sexo, idade, renda *per capita*, tempo de tela, grau de maturação sexual e cor da pele. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (4.982.479/2021).

RESULTADOS

Foram avaliados 234 adolescentes com idade média de 16,18 ± 0,69 anos, sendo 53% (n=124) do sexo feminino. Verificamos que 50,9 % destes adolescentes deixaram de realizar o café da manhã e 29,5% apresentaram pressão arterial elevada. A omissão do café da manhã apresentou uma associação positiva com a pressão arterial elevada em adolescentes (RP: 1,52; IC95%: 1,04-2,23; p = 0,03).

CONCLUSÃO

O ato de omitir o café da manhã esteve associado ao aumento da pressão arterial em adolescentes. Tal fato aponta para a necessidade de maior investimento em educação nutricional ainda na adolescência, pois este representa um período propício para a adesão de hábitos de vida mais saudáveis, colaborando para melhor qualidade de vida, redução da prevalência de agravos a saúde em idades precoces e promoção da saúde a longo prazo.

Palavras-chave: Adolescente;café da manhã;hipertensão arterial;pressão alta.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Apelo midiático e sua influência na escolha alimentar de crianças em fase escolar por alimentos ultraprocessados: uma revisão integrativa

GISELE PONTAROLI RAYMUNDO; JULIA ROESNER; RHAYRA RODRIGUES BARBOSA. PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ (PUCPR), CURITIBA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Dada a influência que a mídia exerce na escolha alimentar de crianças através do uso de estratégias de convencimento, é possível observar maior consumo de alimentos ultraprocessados, aumentando riscos à saúde. Objetiva-se, nesta revisão integrativa, analisar a influência da mídia na escolha alimentar de crianças em idade escolar e identificar as técnicas utilizadas junto com seu impacto no consumo de alimentos ultraprocessados.

METODOLOGIA

Trata-se de uma revisão de literatura integrativa. A seleção de estudos foi feita nas bases de dados Pubmed, Scielo e Web of Science, utilizando-se os descritores determinados de acordo com a ferramenta PVO, sendo População/Pacientes: Crianças em fase escolar; Variável: Mídia, publicidade, internet, rótulos e Desfecho: Escolha alimentar, consumo de alimentos ultraprocessados, comportamento alimentar. Foram selecionados 15 artigos publicados de 2015 a 2023 nos idiomas em português, inglês e espanhol.

RESULTADOS

Foram encontrados 2.269 artigos e todos foram importados para o EndNoteWeb® a fim de remover todas as duplicatas (n = 266). A próxima etapa foi a importação dos 1.996 artigos para a ferramenta Rayyan® QCRI, onde ocorreu a exclusão de revisões sistemáticas (n = 69), restando 1.927 artigos. Depois, na própria ferramenta, foi realizada a leitura de todos os títulos obtidos e a seleção de acordo com o objetivo do presente estudo, justificando todas as exclusões. O presente estudo identificou as técnicas mais utilizadas, sendo elas: uso de personagens, oferta de brindes e promoções, rótulos atrativos, embalagens coloridas e em formatos diferentes, uso de enredos com crianças felizes; e identificou os alimentos mais consumidos, sendo eles: chocolates, bolos, biscoitos, doces, salgadinhos, iogurtes, sucos de caixa e sorvete. Os artigos foram categorizados de acordo com a intervenção midiática trabalhada, havendo canais de televisão e publicidade, rótulos de embalagens em supermercados, estratégias de marketing utilizando personagens, associação de tempo de tela ao consumo de ultraprocessados e relação de filmes infantis ao consumo de alimentos não saudáveis. Todas as categorizações obtiveram resultados similares, apontando que as publicidades de alimentos e estratégias de marketing são meios poderosos que determinam a preferência das crianças por alimentos ultraprocessados, contribuindo para o aumento de

seu consumo, e muitas vezes, sendo substitutos da alimentação tradicional, e desta forma, gerando preocupação referente a possíveis desenvolvimentos de doenças crônicas não transmissíveis.

CONCLUSÃO

A publicidade de alimentos é um meio poderoso que determina a preferência das crianças por alimentos ultraprocessados. Destaca-se a importância de políticas públicas para melhorar a qualidade da alimentação infantil, buscar aumentar a visibilidade midiática de alimentos *in natura* e minimamente processados e minimizar as graves consequências do abuso do consumo de ultraprocessados.

Palavras-chave: Nutrição da Criança;Alimentos Ultraprocessados;Publicidade de Alimentos.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Aplicação de uma ferramenta de mineração de dados geoespaciais para caracterizar o ambiente alimentar de varejo e examinar associações com a qualidade da dieta: evidências de três cidades chilenas do projeto SALURBAL

LAÍS VARGAS BOTELHO[1]; DAYAN CARVALHO RAMOS SALLES DE OLIVEIRA[1]; AMY AUCHINCLOSS[2]; IRENE CAROLINA SOUSA JUSTINIANO[3]; LETÍCIA DE OLIVEIRA CARDOSO[1]; MARIANA CARVALHO DE MENEZES[3]. 1. ESCOLA NACIONAL DE SAÚDE PÚBLICA SÉRGIO AROUCA, FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ (ENSP/FIOCRUZ), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. DORNSIFE SCHOOL OF PUBLIC HEALTH, DREXEL UNIVERSITY, FILADÉLFIA - ESTADOS UNIDOS DA AMERICA; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO (UFMG), OURO PRETO, MINAS GERAIS - BRASIL, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, o cenário do varejo alimentar passou por mudanças significativas na América Latina; contudo, são escassos os estudos que caracterizam esse contexto na região. A coleta de dados primários sobre estabelecimentos alimentares é dispendiosa. Além disso, a maioria dos países não realizam censos econômicos no varejo de alimentos, especialmente no Chile. O objetivo deste estudo é caracterizar o ambiente alimentar nos bairros e explorar associações com o consumo de frutas e hortaliças pelos residentes de três grandes cidades chilenas, utilizando dados obtidos pelo Google Earth.

MÉTODOS

Este é um estudo seccional multinível. Utilizamos uma ferramenta inovadora de mineração de dados geoespaciais para realizar um censo do varejo de alimentos em bairros de Santiago, Valparaíso e Concepción, com dados do Google Earth. O algoritmo retornou 48,400 estabelecimentos, dos quais conseguimos classificar 46.960 em sete categorias: "estabelecimentos de frutas e vegetais", "varejo de alimentos frescos", "pequeno varejo de alimentos", "supermercados", "varejo de alimentos prontos para consumo", "lojas de conveniência", "redes de fast food" e "sorveterias e lojas de doces". Essas informações foram unidas com dados sobre características do bairro (n=2.442) do Censo de 2017, e dados individuais da Pesquisa Nacional de Saúde de 2017 (Encuesta Nacional de Salud n=1.275 adultos). Calculamos a densidade de estabelecimentos e descrevemos o ambiente alimentar de varejo no nível do bairro. O consumo não diário de frutas ou hortaliças (ND-FH) foi utilizado como variável *proxy* de pior qualidade da dieta. Construímos modelos de regressão logística com intercepto aleatório ajustados por idade, gênero, nível educacional do participante da pesquisa, densidade populacional e ambiente social (índice que sintetiza variáveis socioeconômicas do bairro).

RESULTADOS

A densidade média de estabelecimentos foi de 41,36 km^2. Quanto maior era a densidade populacional do bairro e quanto mais favorável era o ambiente social, maior era a densidade de estabelecimentos. Os tipos mais prevalentes eram o varejo de alimentos prontos para o consumo e os pequenos varejistas (68% e 11%, respectivamente). A maioria dos bairros não possuía estabelecimentos de frutas e vegetais e de alimentos frescos. A prevalência de consumo ND-FH entre os adultos nos bairros avaliados era de 17,3%. Uma maior densidade de estabelecimentos que vendem alimentos prontos para consumo e de pequenos varejistas de alimentos no bairro estava associada a uma chance ajustada de consumo ND-FH aproximadamente 20% maior. Não houve evidência de associação entre a densidade dos outros tipos de estabelecimentos avaliados e o consumo ND-FH.

CONCLUSÃO

Formuladores de políticas públicas podem usar esses dados para direcionar políticas públicas de promoção de ambientes alimentares mais saudáveis, reduzir desigualdades sociais no acesso aos alimentos dentro das cidades chilenas e aumentar o consumo de frutas e vegetais.

Palavras-chave: Ambiente alimentar;Varejo de alimentos;Saúde urbana;Chile;Dieta saudável.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Aplicação do Roteiro de Visita Técnica e presença de nutricionista em Instituições de Longa Permanência em estados abrangidos pelo CRN-1

RAQUEL ADJAFRE DA COSTA MATOS; LEANDRO RODRIGUES DA CUNHA; MARCELA DE OLIVEIRA MENDONÇA GONÇALVES; DRYELLE OLIVEIRA DIAS LEÃO. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 1A REGIÃO, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As atribuições específicas do nutricionista em Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) incluem tarefas como realização de avaliação e diagnóstico nutricional, prescrição dietética individualizada e acompanhamento dos idosos durante sua permanência na instituição. Diante do importante papel desse profissional nesse ambiente é fundamental a fiscalização pelo Conselho Regional de Nutricionista por meio dos Roteiros de Visita Técnica. Esses documentos são aplicados com o Nutricionista ou Técnico em Nutrição e Dietética do estabelecimento com a finalidade principal de conhecer e registrar as atividades realizadas pelos profissionais, e ainda, registrar as orientações realizadas. O objetivo desse trabalho foi avaliar a existência de nutricionista em Instituições de Longa permanência para Idosos e aplicação do Roteiro de Visita Técnica em estados abrangidos pelo CRN-1.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo quantitativo do tipo descritivo. As visitas técnicas às ILPIs ocorreram no período de novembro de 2022 a setembro de 2023. Foram visitadas instituições dos estados de Goiás, Mato Grosso e Distrito Federal. Na ocasião foi avaliado se a instituição possui cadastro junto ao CRN, se possui nutricionista responsável técnico e se o Roteiro de Visita Técnica foi aplicado. Os dados coletados foram analisados no programa Excel versão 16.16.27 e as variáveis foram analisadas por distribuições percentuais. A diretoria do CRN-1 autorizou a análise das planilhas de inspeção das ILPIs, mediante a garantia da não identificação das instituições inspecionadas.

RESULTADOS

Foi realizada visita técnica em 33 Instituições de Longa Permanência para idosos sendo 14 (42,42%) localizadas no Distrito Federal, 11 (33,3%) no estado de Goiás e 8 (24,25%) no estado de Mato Grosso. Das instituições visitadas apenas uma não possuía cadastro de pessoa jurídica junto ao Conselho Regional de Nutricionistas e 12 (36,36%) não possuíam nutricionista como responsável técnico ou no quadro técnico da empresa. Esses estabelecimentos foram orientados à regularizar sua situação perante o CRN-1. Foi observado que em 18 (54,54%) dos estabelecimentos não foi aplicado o Roteiro de Visita Técnica principalmente pela ausência de nutricionista como responsável técnico ou no

quadro técnico da equipe, outros motivos incluem o cancelamento do CNPJ e a não localização da empresa no endereço informado.

CONCLUSÃO

Diante dos dados encontrados na presente pesquisa pode-se concluir que um percentual importante das instituições visitadas não possuem nutricionista em seu quadro de funcionários. Esse profissional é de extrema importância para identificar as fragilidades no âmbito da assistência nutricional nas instituições pois a partir desse diagnóstico poderá ser feito um planejamento de intervenções nutricionais eficazes.

Palavras-chave: Idoso;ILPI;Nutricionistas.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Aplicativo Desrotulando: ferramenta de apoio ao consumidor brasileiro para escolhas alimentares saudáveis

BRUNA VIEIRA DE LIMA COSTA; MICHELE DE CARVALHO ANDRADE; MARIANA SOUZA LOPES; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Uma alimentação adequada e saudável desempenha papel fundamental na promoção da saúde, e prevenção e controle de doenças crônicas não transmissíveis. Estudos revelam uma baixa compreensão da lista de ingredientes e da tabela nutricional nos rótulos dos alimentos. Ferramentas tecnológicas de apoio aos consumidores são criadas em diversos países visando favorecer escolhas alimentares mais saudáveis. A realização de estudos sobre essas ferramentas pode ser útil para compreender as principais dúvidas da população brasileira sobre os tipos de alimentos, composição nutricional e saudabilidade, bem como para apoiar os profissionais de saúde na elaboração de ações de educação alimentar e nutricional. Objetivou-se descrever o aplicativo de apoio aos consumidores brasileiros na identificação da saudabilidade dos alimentos, denominado Desrotulando, com foco no objetivo de ingresso dos usuários no aplicativo e no perfil de alimentos mais pesquisados.

MÉTODOS

Estudo descritivo com dados secundários do aplicativo Desrotulando obtidos no período de setembro de 2022 a janeiro de 2023. O aplicativo tem como objetivo apoiar os consumidores a identificar alimentos menos processados e nutricionalmente melhor equilibrados através de um escore que pontua os alimentos embalados cadastrados pelos usuários de 1 a 100 pontos e por faixas de cores de semáforo. A consulta dos alimentos pelos usuários foi feita pelo escaneamento do código de barras. Os dados analisados abrangeram a categoria dos alimentos embalados, grau de processamento industrial segundo a classificação NOVA, escore de saudabilidade gerado pelo aplicativo e objetivos de ingresso dos usuários no aplicativo. As análises descritivas foram conduzidas no programa estatístico Stata versão 14.2.

RESULTADOS

Foram cadastrados 116.594 novos usuários no aplicativo e escaneados 1.286.114 alimentos. Para ingresso no aplicativo, 42,4% dos usuários objetivaram a saúde, e 37,2% buscavam o controle de peso. A maioria dos alimentos escaneados era ultraprocessados (52,4%), seguidos por alimentos minimamente processados (21,9%). Os alimentos ultraprocessados mais escaneados incluíram biscoitos doces, chocolates, iogurtes, refrigerantes e bebidas lácteas. Os alimentos minimamente processados incluíram leites, bebidas de fruta, iogurtes e aveias. Quanto a saudabilidade, a maioria dos alimentos

escaneados apresentava maior saudabilidade, representados pelas cores verde (notas 70 a 100) e amarela (50 a 69 pontos) no aplicativo. Os alimentos ultraprocessados apresentaram uma distribuição de escore de notas com maior variabilidade, com predomínio da cor vermelha (1 a 29 pontos).

CONCLUSÃO

A ampla utilização do aplicativo mostra a sua facilidade de uso e importância como ferramenta de apoio para os consumidores brasileiros na realização de escolhas alimentares mais saudáveis. Dessa forma, recomenda-se a intensificação do seu uso como estratégia de apoio em ações de educação alimentar e nutricional individuais e coletivas.

Palavras-chave: Alimentação Saudável;Aplicativos Móveis;Rotulagem de Alimentos;Alimentos Processados;Educação Nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Apoio à implementação da Estratégia Nacional para Prevenção e Atenção à Obesidade Infantil – Proteja: relato de experiência do apoio regional

JAYANNE MAYARA MAGALHÃES DE MELO[1]; MAYARA KELLY PEREIRA RAMOS[2]; PATRÍCIA DE MENEZES MARINHO[2]; VANESSA DAUFENBACK RAMOS[2]; RISIA CRISTINA EGITO DE MENEZES[2]; JONAS AUGUSTO CARDOSO DA SILVEIRA[3]. 1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - AL - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS, MACEIÓ - AL - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, CURITIBA - PR - BRASIL.

Introdução

Em 2021, o Ministério da Saúde (MS) instituiu Estratégia Nacional para Prevenção e Atenção à Obesidade Infantil (Proteja), um conjunto de ações intersetoriais com objetivo de deter o avanço da obesidade infantil e contribuir para a melhoria da saúde e da nutrição das crianças brasileiras. Anterior ao seu lançamento, o MS firmou acordo de cooperação com a Universidade Federal de Alagoas (TED 64/2019), onde uma das metas foi apoiar tecnicamente municípios que aderissem ao Proteja. O objetivo deste trabalho é descrever a experiência do apoio técnico regional na implementação do Proteja em 1319 municípios.

Métodos/Descrição da Experiência

Inicialmente, a estrutura de apoio se deu a partir da divisão dos estados em 4 “regiões Proteja”. Cada uma destas regiões foi acompanhada por uma Apoiadora Regional (ApR), cuja função era subsidiar os municípios no planejamento, implementação e monitoramento das ações pactuadas, sempre de forma articulada com as referências estaduais de alimentação e nutrição (REAN). A atuação direta das ApR com os municípios se deu a partir de oficinas virtuais bimestrais, abordando temáticas centrais para a implementação do Proteja. Além disso, cada ApR era responsável por coordenar um grupo de Apoiadores Locais (ApL), os quais mantinham contato direto e periódico com ~50 municípios. Semanalmente, eram realizadas reuniões virtuais em cada grupo de ApL para atualização da situação dos territórios e para o delineamento de estratégias específicas de apoio; também havia reuniões semanais com a Coordenação do Projeto para orientação, acompanhamento e alinhamento das demandas e dos processos de trabalho. Parte do apoio também se deu por meio da elaboração de materiais técnicos.

Resultados

Entre 2021 e 2023, foram conduzidas 156 oficinas virtuais com duração média de 2,5 horas distribuídas em 6 eixos temáticos: responsabilização; organização; primeiro contato; transformação; janela de oportunidades e ambientes. As oficinas tiveram como público-alvo as referências municipais do Proteja, além de gestores e profissionais dos diferentes setores; participavam também as REAN. A participação dos municípios nas

oficinas variou entre 41% (n=539) a 52% (n=689). Além disso, foram realizados 2 webinários nacionais e 6 regionais para apresentação de experiências na implementação do Proteja. Todo material de formação apresentado nas oficinas foi desenvolvido pelas ApR e a Coordenação do Projeto, com base nos documentos oficiais do MS, e validados pelo MS e estados.

Conclusão

As oficinas permitiram qualificar a força de trabalho e identificar os principais obstáculos dos municípios, como dificuldade de recursos humanos e estruturais, planejamento e gestão da implementação a nível local, efetivação do trabalho intersetorial e cumprimento das metas atreladas ao repasse financeiro. Diante disso, foi possível orientar os municípios a tomada de decisões de forma imediata, bem como fornecer panorama às esferas estadual e federal sobre a implementação.

Palavras-chave: Política Pública de Saúde;Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação;Ciência da Implementação;Saúde Infantil;Estado Nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A qualidade das refeições fornecidas aos beneficiários do Programa de Alimentação do Trabalhador: uma revisão sistemática.

NATHÁLIA CÉSAR NUNES; FERNANDA MARTINS DE ALBUQUERQUE; VANESSA MANFRE GARCIA DE SOUZA; CINTIA CHAVES CURIONI; DANIELA CANELLA; DANIEL HENRIQUE BANDONI. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Instituído pela Lei nº 6.321/1976 e beneficiando atualmente mais de 24 milhões de trabalhadores, o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) visa a oferta de uma alimentação nutricionalmente adequada aos trabalhadores, por meio da concessão de incentivos fiscais, tendo como prioridade o atendimento aos trabalhadores de baixa renda. Em 2006, foi publicada a Portaria n° 66, que atualizou os parâmetros nutricionais do PAT. No entanto, em 2021, por meio do Decreto nº 10.854, foi revogada a portaria que determinava os parâmetros nutricionais do programa. O objetivo deste estudo foi revisar e sistematizar evidências nacionais sobre a qualidade das refeições oferecidas e/ou alimentação consumida por trabalhadores beneficiados pelo PAT.

MÉTODOS

Trata-se de revisão sistemática de literatura. Inicialmente, foi construído o protocolo, considerando a estratégia PECOS e publicado na plataforma PROSPERO: CRD42023441996, tendo como pergunta de pesquisa: "Em trabalhadores brasileiros beneficiados pelo PAT a alimentação oferecida e/ou consumida apresenta a qualidade preconizada pelo Programa?". Posteriormente, foi realizada a busca e seleção dos artigos nas bases de dados Lilacs e Scielo, Embase, Web of Science, Scopus, Google Scholar, Catálogo de teses e dissertações da Capes, sem restrição de idiomas. Com o auxílio do software *Ryyan*, foram realizadas triagens a partir dos critérios de inclusão definidos no protocolo. A extração dos dados com o auxílio da ferramenta *Google forms*. Por fim, foi realizada a análise de qualidade dos estudos incluídos com base na ferramenta JBI *critical appraisal tool*. Todas as etapas foram realizadas por duas pesquisadoras a partir da técnica duplo cego.

RESULTADOS

No total, foram encontrados 1.185 artigos, sendo 300 excluídos por duplicidade e 816 a partir dos critérios de exclusão. Após a leitura, 21 estudos apresentados em 25 publicações foram incluídas na revisão. Todos os estudos avaliaram refeições oferecidas no local de trabalho. Com a revisão e sistematização dos resultados, foi observado que, de acordo com os parâmetros nutricionais instituídos na Portaria n° 66/2006, a distribuição nutricional dos carboidratos foi a que menos alcançou as recomendações. Em contrapartida, os parâmetros fibras alimentares, sódio, calorias e proteínas foram os que

mais se excederam quando comparados com as recomendações. Além disso, foi observado também que dentre os estudos que avaliaram o Índice de Massa Corporal e a circunferência de cintura dos trabalhadores, a maior parte encontrou como classificação do estado nutricional o excesso de peso.

CONCLUSÃO

Foi observado que a qualidade das refeições oferecidas aos trabalhadores beneficiados pelo PAT não está de acordo com os parâmetros nutricionais instituídos na Portaria n° 66/2006. Assim, evidencia-se a necessidade e importância da construção de novos parâmetros nutricionais para o PAT, em todas as suas modalidades visando a melhoria no estado nutricional destes trabalhadores.

Palavras-chave: Alimentação coletiva;Programas e políticas de nutrição e alimentação;Serviços de alimentação.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Aquisição de alimentos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar na Regional Juruá, estado do Acre, segundo nível de processamento

VÂNIA THAIS SILVA GOMES; ADRIANE DERZE DINIZ; ANDRESSA DE ARAÚJO LIMA; FERNANDA ANDRADE MARTINS; ALANDERSON ALVES RAMALHO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE, RIO BRANCO - AC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) visa atender às necessidades nutricionais dos alunos no período escolar. Os cardápios da alimentação escolar devem estar fundamentados no uso de alimentos *in natura* ou minimamente processados, conforme Resolução CD/FNDE nº 6/2020. O objetivo do estudo foi avaliar a aquisição de alimentos pelo PNAE na Regional Juruá, estado do Acre, segundo nível de processamento.

MÉTODOS

Trata-se de estudo transversal que utilizou dados disponíveis no Sistema de Gestão de Prestação de Contas (SiGPC) do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), dos cinco municípios da Regional Juruá no Estado do Acre: Cruzeiro do Sul (CZS), Mâncio Lima (ML), Marechal Thaumaturgo (Mar.T), Porto Walter (PW) e Rodrigues Alves (RA). Foram coletadas informações sobre a descrição, quantidade adquirida dos alimentos e valores pagos em reais (R$) no ano de 2022. O nível de processamento dos alimentos segundo extensão e propósito do processamento industrial foi categorizado em alimentos in natura, minimamente processados, processados e ultraprocessados, e ingredientes culinários, conforme a classificação NOVA, adotada no Guia Alimentar para a População Brasileira. A diversidade dos alimentos in natura ou minimamente processados foi realizada pela contagem dos alimentos destas categorias adquiridos e informados no SiGPC em 2022. Conforme Resolução CD/FNDE nº 6/2020, foram considerados adequados quanto a diversidade alimentar, os municípios que atendiam a recomendação da oferta mínima de 50 diferentes tipos de alimentos in natura ou minimamente processados adquiridos no ano. Quanto ao nível de processamento, foram considerados adequados os municípios que destinavam, no mínimo, 75% dos recursos financeiros para a aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados, até 20% para a aquisição de alimentos processados e ultraprocessados; e no máximo, 5% para aquisição de ingredientes culinários processados. Utilizou-se documentos públicos disponibilizados de forma irrestrita no SiGPC, desta forma dispensou apreciação ética.

RESULTADOS

Em 2022, a Regional Juruá informou no SiGPC uma aquisição média de 56,2 gêneros alimentícios (CZS:62; ML:38; Mar.T:57; PW:56; RA:68;). As proporções de alimentos *in natura* ou minimamente processados foram: CZS:79%; ML:47,4%; Mar.T:68,4%; PW:69,6%; RA:73,5%). As proporções de recursos financeiros destinados para aquisição de alimentos *in natura* ou minimamente processados foram: CZS:85,4%; ML:57,3%; Mar.T:67,3%; PW:60,9%; RA:77,1%), e para alimentos processados e ultraprocessados foram: CZS:10,8%; ML:36,7%; Mar.T:29,2%; PW:31,4%; RA:18,6%.

CONCLUSÃO

Apenas o município de Rodrigues Alves cumpriu as recomendações da Resolução CD/FNDE nº 6/2020 para diversidade e utilização de recursos financeiros segundo nível de processamento. Todavia, o município de Cruzeiro do Sul, apesar de não atingir o requisito mínimo de diversidade, cumpriu os percentuais de destinação segundo nível de processamento.

Palavras-chave: Alimentação escolar ;Planejamento de cardápio ;Qualidade dos alimentos .

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A representação de gênero na publicidade de produtos ultraprocessados na televisão brasileira

ADÉLCIA ALMEIDA[1]; BEATRIZ PEREIRA NASCIMENTO[1]; LAÍS AMARAL MAIS[2]; PAULA MARTINS HORTA[3]; ANA PAULA BORTOLETTO MARTINS[1]. 1. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (FSP/USP), SÃO PAULO - BRASIL, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR - IDEC, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

Introdução

Comportamentos alimentares são influenciados por diversos fatores, dentre eles a publicidade, através de estratégias de marketing segmentadas, sendo um palco privilegiado para representação de gênero. A televisão constitui-se como um dos meios que atinge maior público. Considerando o papel social historicamente atribuído às mulheres de cuidados domésticos e as mudanças que aconteceram desde a entrada de mais mulheres no mercado, as grandes corporações utilizam estratégias de divulgação de seus produtos com estereótipos para alcançar esse público. O objetivo do estudo foi analisar as representações de gênero em publicidades televisivas brasileiras de alimentos ultraprocessados.

Métodos

Trata-se de um estudo transversal, avaliando a representação de gênero na publicidade de alimentos ultraprocessados veiculadas na televisão. Foi utilizado um banco de dados de gravações de comerciais de produtos, realizadas em 2019 e 2020 em três canais de televisão abertos nacionais de maior audiência dentro do Brasil (Globo, Record e SBT). Os registros foram realizados por uma empresa especializada de clipping seguindo a metodologia da Rede INFORMAS (International Network for food and obesity, noncommunicable diseases research, monitoring and action support). Foram selecionados os anúncios elegíveis, ou seja, aqueles que continham alimentos ultraprocessados. Posteriormente, foram construídos indicadores com categorias pré-definidas para avaliar a representação de gênero nos anúncios segundo Mus, S. et al (2021), como presença e quantidade de representações, o gênero da personagem principal (masculino, feminino ou neutro), a faixa etária da personagem principal (criança, adolescente, adulto, idoso), o público alvo para qual o anúncio é visivelmente direcionado e o gênero da voz presente na narração. Foi realizada uma análise quantitativa descritiva, com o cálculo de frequências absolutas e relativas.

Resultados

Foram avaliados 158 anúncios publicitários. Em 2019, 71% dos anúncios possuíram representações de gênero, enquanto que em 2020 foram apenas 53%, com predomínio para a categoria feminino nos dois anos, com a presença em 53% e 57% dos anúncios, respectivamente. Quanto à categoria de personagem principal, observou-se baixo destaque de gênero nos dois anos, sendo 36% neutro (quando não tinha personagem principal mesmo tendo pessoas no anúncio) e 37% não aplicável (quando o anúncio não tinha pessoas). Quanto à voz na narração, 98% dos anúncios apresentaram esse recurso, com destaque para a voz masculina (71%).

Conclusões

A representação do gênero, feminino está presente na publicidade de alimentos, considerando o direcionamento segmentado como parte das estratégias. Por outro lado, a maior presença de voz masculina e sua representação indicam um predomínio desse grupo social nas abordagens publicitárias.Estudos qualitativos são necessários para uma compreensão mais aprofundada.

Palavras-chave: Publicidade;Ultraprocessados;Gênero;Televisão.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Articulação para o controle social: o papel do Conselho Regional de Nutricionistas da 1ª Região no fortalecimento de políticas públicas

STELLA ALVES DA SILVA; FERNANDO MARCELLO NUNES PEREIRA; LEWESTTER MELCHIOR DE LIMA; MILENA ALVES DE CARVALHO COSTA; PAULA VERAS UESSUGUE CARDOSO; ROSELI ONEIDE ZERBINATO.
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 1ª REGIÃO, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Conselho Regional de Nutricionistas da 1ª Região (CRN-1) como autarquia federal, visa orientar, disciplinar e fiscalizar o nutricionista, contribuindo para a saúde pública através da nutrição. O controle social previsto na Constituição Federal de 1988 garante a participação ativa da sociedade na gestão de políticas e programas promovidos pelo Estado, sendo imprescindível, pois contribui para o fortalecimento da cidadania, construção da democracia, e melhoria do desempenho da Administração Pública. O CRN-1 compõe esses espaços em prol dos interesses da categoria e da população, tendo sido criada a Comissão Especial e Transitória de Políticas Públicas (CET-PP) com o intuito de acompanhar e apoiar a execução das políticas públicas.

MÉTODOS

Esse trabalho tem como objetivo relatar a experiência da CET-PP em realização de evento com representantes do CRN-1 em espaço de participação social. Trata-se de um relato de experiência do projeto Nutrindo a Representação Social: I Encontro com Representantes do CRN-1 em Órgãos de Controle Social realizado em 2023, com objetivo de instrumentalizar e apoiar ações de nutricionistas em espaços de participação social. Foi realizado nos estados da jurisdição do CRN-1, sendo presencialmente no Distrito Federal (DF), e remotamente nos em Mato Grosso (MT) e Tocantins (TO). Em Goiás (GO) não ocorreu devido à ausência de participantes. Cada encontro teve duração aproximada de 3 horas. Foi adotado como metodologia o Círculo de Cultura de Paulo Freire, que é um método educacional de participação ativa. O Círculo de Cultura foi adaptado com uma temática lúdica como uma caminhada em um bosque. A primeira parte da metodologia é a extração de palavras geradoras, seguida da investigação, tematização, problematização e reconstrução. Ao final de foi elaborada uma matriz para propor ações para o fortalecimento da participação social. Participaram 35 pessoas, entre representantes, conselheiros, equipe de apoio e palestrantes, sendo 12 em TO , 9 em MT, e 14 no DF. Em média, apenas 40% dos participantes eram representantes do CRN-1.

RESULTADOS

Surgiram relatos sobre o Programa de Alimentação Escolar e a dificuldade na participação social como um desafio para a efetividade do programa, e a falta de

reconhecimento da alimentação como direito. Além disso, foi pontuada preocupação com a falta de interesse dos, além da resistência da gestão pública. Foi destacada também a importância de atualizar e se aproximar desses representantes.

CONCLUSÃO

O projeto realizado foi necessário para aproximação do CRN-1 de seus representantes, reconhecendo sua relevância na nutrição e políticas públicas, e conhecendo os desafios e experiências dos nutricionistas nestes espaços. Identificou-se a presença reduzida de representantes no evento, sendo a maioria da equipe organizadora. Diante dos recentes desmontes no controle social, verifica-se a necessidade de fortalecimento dos espaços de controle social, para garantia de políticas públicas.

Palavras-chave: Políticas públicas;Controle de social;Participação Social;Nutricionistas.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Árvore de classificação para identificação de fatores relacionados ao consumo de refrigerantes em adultos brasileiros

LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE; VICTOR NOGUEIRA DA CRUZ SILVEIRA; RAFAELA VITÓRIA PEREIRA SÁ; LARISSA NEUZA DA SILVA NINA; ANA TAMIRES JARDIM; ALCIONE MIRANDA DOS SANTOS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO (UFMA), SÃO LUÍS, MARANHÃO - BRASIL, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O consumo de refrigerantes tem se destacado como um fenômeno de importância epidemiológica no cenário da saúde pública, suscitando crescente preocupação devido às relevantes implicações para a saúde. Considerando as taxas significativas de consumo em muitas populações ao redor do mundo, compreender os determinantes e os desdobramentos do consumo de refrigerantes é crucial para informar políticas de saúde pública e estratégias preventivas direcionadas a mitigar os impactos adversos na saúde da população. O estudo apresentou como objetivo elaborar uma árvore de classificação usando o algoritmo *Chi-squared Automatic Interaction Detector* (CHAID) para identificar fatores relacionados ao consumo de refrigerante na população brasileira.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado a partir dos dados do Vigitel 2023. O estudo foi aprovado no Comitê de Ética e Pesquisa sob o CAAE: 65610017.1.0000.0008 e realizado nas capitais dos estados brasileiros e Distrito Federal. O peso pós-estratificação foi calculado e disponibilizado pelo Vigitel, por meio do método Rake, considerando o delineamento amostral da pesquisa, e promoveu a expansão da amostra ao ponderar pelo peso estabelecidos no banco de dados. As entrevistas foram realizadas por ligação telefônicas, no período de dezembro/2022 a abril/2023, por uma empresa especializada. Para avaliar a relação entre o desfecho (consumo de refrigerante) e as variáveis independentes (idade, escolaridade e sexo). O algoritmo CHAID é baseado no teste Qui-quadrado para detecção das interações entre as variáveis. A variável independente que apresentar maior interação com a variável dependente é eleita em cada passo da árvore de classificação. Os dados foram analisados no R® - The R (*Project for Statistical Computing*) versão 4.3.2 por meio dos pacotes os pacotes *partykit, rpart.plot, rpart, dyplyr e survey* para a análise de dados.

RESULTADOS

Foram avaliados 37.047.835 de adultos. A árvore expõe a relação entre as variáveis em onze nós no total, sendo seis nós terminais, apresentando ainda cinco níveis de profundidade. As variáveis e seus pontos de corte mais relevantes foram ser do sexo

masculino, indivíduos com ensino médio, idade entre 23.5 anos e 30.5 anos com 56,6% de chance de consumir refrigerante. Enquanto ter idade maior ou igual a 40.5 anos demonstrou representar menos chance (21,9%).

CONCLUSÃO

A compreensão sobre os fatores determinantes do consumo de refrigerantes pode influenciar na implementação de políticas públicas mais assertivas, com direcionamentos mais específicos, bem como em ações norteadoras de práticas clínicas para profissionais nutricionistas assistenciais.

Palavras-chave: refrigerante adoçado com açúcar;saúde coletiva;determinantes estruturais de saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Árvore de regressão para identificação de fatores relacionados à obesidade em adultos brasileiros

LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE; VICTOR NOGUEIRA DA CRUZ SILVEIRA; RAFAELA VITÓRIA PEREIRA SÁ; LARISSA NEUZA DA SILVA NINA; ANA TAMIRES JARDIM; ALCIONE MIRANDA DOS SANTOS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO (UFMA), SÃO LUÍS, MARANHÃO - BRASIL, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade representa um desafio crescente para a saúde pública em todo o mundo, apresentando-se como um problema de magnitude epidemiológica significativa. Compreender a epidemiologia da obesidade é crucial para desenvolver estratégias eficazes de prevenção e intervenção, considerando não apenas os aspectos individuais, mas também os determinantes sociais e ambientais que contribuem para o seu desenvolvimento. Além disso, as mudanças produzidas no processo saúde/doença, sobretudo no campo da nutrição, corroboram a substituição das carências nutricionais com emergência do excesso de peso. O estudo apresentou como objetivo elaborar uma árvore de regressão usando o algoritmo *Chi-squared Automatic Interaction Detector* (CHAID) para identificar fatores relacionados à obesidade na população brasileira.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado a partir dos dados do Vigitel 2023. O estudo foi aprovado no Comitê de Ética e Pesquisa sob o CAAE: 65610017.1.0000.0008 e realizado nas capitais dos estados brasileiros e Distrito Federal. O peso pós-estratificação foi calculado e disponibilizado pelo Vigitel, por meio do método Rake, considerando o delineamento amostral da pesquisa, e promoveu a expansão da amostra ao ponderar pelo peso estabelecidos no banco de dados. As entrevistas foram realizadas por ligação telefônicas, no período de dezembro/2022 a abril/2023, por uma empresa especializada. Para avaliar a relação entre o desfecho (obesidade - índice de massa corporal) e as variáveis independentes (idade, escolaridade, exercício físico e sexo). O algoritmo CHAID é baseado no teste Qui-quadrado para detecção das interações entre as variáveis. A variável independente que apresentar maior interação com a variável dependente é eleita em cada passo da árvore de classificação. Os dados foram analisados no R® - The R (*Project for Statistical Computing*) versão 4.3.2 por meio dos pacotes os pacotes *partykit, rpart.plot, rpart, dyplyr e survey* para a análise de dados.

RESULTADOS

Foram avaliados 37.047.835 de adultos. A árvore expõe a relação entre as variáveis em quinze nós no total, sendo oito nós terminais, apresentando ainda sete níveis de profundidade. As variáveis e seus pontos de corte mais relevantes foram apresentar 28,5

anos ou mais e ter mais de 13,5 anos de estudo demonstrou representar maior índice de massa corporal. Enquanto ter idade menor que 21,5 anos demonstrou representar menor índice de massa corporal.

CONCLUSÃO

Essas evidências proporcionam uma compreensão da relação entre idade, escolaridade, exercício físico, sexo e índice de massa corporal em adultos, e pode ajudar a definir melhor estratégias de intervenção na prática clínica e políticas de saúde pública voltadas para a promoção de estilos de vida saudáveis e a prevenção da obesidade.

Palavras-chave: obesidade;saúde coletiva;determinantes estruturais de saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

A saúde mental está associada ao excesso de peso em estudantes universitários? resultados de um estudo multicêntrico

BRUNA CAROLINA RAFAEL BARBOSA; WALÉRIA DE PAULA; ADRIANA LÚCIA MEIRELES; EQUIPE PADU. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O excesso de peso tem acarretado preocupações no âmbito de saúde púbica, visto que essa morbidade configura-se como um importante fator de risco para doenças crônicas e transtornos mentais em todas as idades, especialmente adultos jovens. A rotina universitária em conjunto com as restrições impostas pelos governos durante a pandemia da covid-19, estão associadas as mudanças no estilo de vida que favorecem o ganho de peso e o desenvolvimento de ansiedade e depressão. O objetivo do presente estudo é avaliar a associação do excesso de peso com a saúde mental entre universitários durante a pandemia da covid-19.

MÉTODOS

Estudo transversal com dados de um inquérito multicêntrico realizado com estudantes de graduação de oito universidades públicas do Brasil. A coleta de dados foi conduzida entre outubro de 2021 a fevereiro de 2022 por meio de um questionário disponibilizado no *Google Forms*. As variáveis desfechos foram os sintomas de ansiedade e depressão, avaliados por meio da *Depression, Anxiety and Stress Scale-21* (DASS-21). O excesso de peso foi considerado variável explicativa, obtido por meio do índice de massa corporal (IMC) e classificado de acordo com a Organização Mundial da Saúde. Estudantes com sobrepeso e obesidade foram agrupados na categoria "com excesso de peso" e aqueles com baixo peso e eutróficos na categoria "sem excesso de peso". As variáveis foram analisadas de forma descritiva, por meio de distribuição de frequências. Para avaliar a associação entre a variável explicativa e desfecho foi realizada regressão logística multivariada ajustada por sexo e idade, sendo a medida de associação *odds ratio* (OR) com intervalo de confiança de 95% (IC95%). O estudo foi aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa de todas as universidades participantes, sob número do CAAE do centro coordenador: 43027421.3.1001.5150.

RESULTADOS

Participaram 8.650 estudantes, sendo a maioria do sexo feminino (65,7%) com idade média de 23,9 anos (DP: ± 6,34). Os sintomas de ansiedade e depressão estiveram presentes em 59,7% e 63,0% dos estudantes, respectivamente. A prevalência de excesso de peso foi de 34,9%. Dentre os estudantes com sintomas de ansiedade, 36,5% tinham

excesso de peso (p<0,001) e entre aqueles acometidos por sintomas de depressão, 37,1% tinham excesso de peso (p<0,001). Estudantes com excesso de peso têm mais chance de apresentarem sintomas de ansiedade [OR: 1,31 (IC95%: 1,19-1,44) e sintomas de depressão [OR: 1,32 (IC95%: 1,20- 1,45) quando comparados com aqueles sem excesso de peso.

CONCLUSÃO

Os resultados sugerem associação positiva entre o excesso de peso e a saúde mental de estudantes universitários durante a suspensão das aulas presenciais e a inclusão do ensino remoto. Esses achados têm implicações importantes para universidades, principalmente ao considerar a elaboração de ações e intervenções direcionadas para a promoção da saúde física e mental, bem como para criar um ambiente motivador de hábitos saudáveis.

Palavras-chave: covid-19;Ansiedade;Depressão;Sobrepeso;Universidades.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

As pegadas de carbono e a ciência da nutrição: uma aproximação da cidade do Rio de Janeiro com o indicador de desenvolvimento sustentável

ALINE DE SOUZA RIBEIRO; MARLUCE CRISPIM DA COSTA FORTUNATO; MARIA CECÍLIA QUIBEN FURTADO MACIEL; RENATA FLORES COELHO ALONSO; GISELE SAVIGNON; MÁRCIA FÓFANO. S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O cenário contemporâneo avança na produção científica sobre sistemas alimentares sustentáveis e a ciência da nutrição intensifica a preocupação com escolhas alimentares saudáveis e sustentáveis. As pegadas de carbono podem contribuir com esse cenário a partir da avaliação do impacto ambiental. No município do Rio de Janeiro, a Unidade de Nutrição Annes Dias (UNAD), que compõe o IVISA-Rio/Secretaria Municipal de Saúde, apresenta como uma das suas competências a elaboração de Termo de Referência (TR), que viabiliza a aquisição de alimentos e prestação de serviços de alimentação e nutrição. O objetivo deste estudo é identificar as quantidades de pegadas de carbono produzidas a partir dos alimentos adquiridos por equipamentos públicos da cidade do Rio de Janeiro.

MÉTODOS

Estudo transversal envolvendo a aquisição de alimentos adquiridos por meio de TR para atender 1543 unidades de ensino, 43 unidades de saúde e 03 restaurantes populares, no período de 2021 e 2022. A quantificação de pegadas de carbono foi realizada a partir da tabela que compõe o livro Pegadas dos alimentos e das preparações culinárias consumidos no Brasil, publicado pela Universidade de São Paulo em 2019 e que segue o padrão de composição de alimentos da Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2008-2009 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Foram categorizados 07 grupos de alimentos para a quantificação de pegadas de carbono: proteína animal (carne bovina, suína, frango, pescado, vísceras, ovo, queijo, leite/iogurte); arroz/feijão; leite vegetal; massas/farinhas; frutas/legumes; óleo vegetal e açúcar. Após o cálculo das pegadas de carbono por grupo, calculou-se o percentual de participação de cada grupo alimentar em relação ao total das pegadas de carbono no período supracitado.

RESULTADOS

O total de alimentos adquiridos em 2021 e 2022, foi respectivamente 55.635.636,79 kg e 37.468.744,72 kg. Ao analisar o total da produção de pegadas de carbono, observou-se a seguinte representação média percentual, aproximadamente: proteínas animais foram responsáveis por 81%; legumes e frutas (11%); óleos vegetais (2,6%); massas e farinhas (2,3%); arroz e feijão (2%); açúcar (0,6%) e leite vegetal (0,3%).

CONCLUSÃO

A contribuição das proteínas de origem animal para a produção de pegadas de carbono é predominante, mesmo com a baixa produção de pegadas de carbono a partir das vísceras quando comparada as demais, com a redução do consumo de carne bovina e maior aquisição de frango, ovo e peixe, bem como o aumento de arroz, feijão, legumes e frutas. Vale ressaltar a importância de ampliar a abordagem dessa temática pela ciência da nutrição, assim como em outras áreas, valorizando os processos de avaliação técnica e elaboração de políticas públicas, bem como fortalecendo escolhas saudáveis e tomadas de decisão em respeito à biodiversidade e as gerações futuras.

Palavras-chave: Segurança alimentar e nutricional;Alimentação saudável;Políticas públicas.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

As repercussões da pandemia do COVID-19 nas compras do PNAE no estado do Acre

ELLAYNE ALVES DA SILVA CAVALCANTE[1]; FRANCISCA DE SOUZA SANTIAGO[1]; MONIQUE RIQUELE LINHARES GOMES LOURENÇO[2]; VÂNIA THAIS SILVA GOMES[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE, RIO BRANCO - AC - BRASIL; 2. FACULDADE ANHANGUERA DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS, SÃO JOSÉ DOS CAMPOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) estabelece entre as suas diretrizes o resgate e a promoção à hábitos alimentares regionais e incentiva o comércio e a produção local de alimentos com o objetivo de garantir a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) dos estudantes da rede pública de ensino. Com a publicação da Lei nº 11.947/2009 pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), o PNAE modificou as exigências do processo de compra de alimentos para o programa, constituindo a obrigatoriedade das Entidades Executoras destinarem no mínimo 30% dos recursos repassados para estados e municípios na compra direta de alimentos provenientes da agricultura familiar , reafirmando o potencial para efetivação da SAN. Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar as repercussões da pandemia da Covid-19 nas compras do PNAE no Estado do Acre.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo, no qual se utilizou dados secundários públicos do Sistema de Gestão de Prestação de Contas (SIGPC), ao qual contém informações sobre a execução físico-financeira do PNAE. Foram avaliados os recursos repassados à Secretária Estadual de Educação do Acre e a proporção destinada à compra de alimentos da agricultura familiar no período de 2020 a 2021. Foram calculadas as percentagens de compra em relação ao mínimo de 30% estabelecido pela Lei no 11.947/2009, o gasto anual e o percentual de conformidade. A análise dos dados foi realizada no Excel 2019.

RESULTADOS

No ano de 2020 Secretária Estadual de Educação reprogramou cerca de R$ 13.438.214,90, ou seja, cerca de 95,51% do recurso não foi utilizado. Em 2021, o total do repasse somou cerca de R$ 27.304.427,70, entretanto apenas R$ 3.668.518,48 foram utilizados. No que diz respeito à aquisição de alimentos oriundos da agricultura familiar, constatou-se que no ano de 2020 apenas 3,8% do recurso foi utilizado para este fim e no ano de 2021 não houve aquisição.

CONCLUSÃO

A partir dos resultados apresentados neste estudo concluiu-se que a pandemia exacerbou a descontinuidade no processo de aquisição de alimentos da agricultura familiar para a alimentação escolar da gestão estadual do Acre culminando na utilização de apenas 5% do recurso repassado pelo governo federal, o que comprometeu a oferta dos alimentos aos escolares da rede pública estadual. Diante disso, sugere-se articulações e planejamentos conjuntos, envolvendo órgãos legais, agricultores, conselheiros da alimentação escolar e demais setores necessários a essa construção.

Palavras-chave: Programa Nacional de Alimentação Escolar;Covid-19;Segurança Alimentar e Nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Associação da saúde mental com estado nutricional, nível de atividade física e bem-estar de pacientes do ambulatório de cirurgia bariátrica de um hospital da rede pública

VALTER PAULO NEVES MIRANDA[1]; ANNA LAURA GOMIDES SILVA[2]; NATÁLIA LUSTOSA FERREIRA SILVESTRINI[3]; NARUNA PEREIRA ROCHA[4]. 1. EMPRESA BRASILEIRA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES - HOSPITAL DE CLÍNICAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO, UBERABA - MG - BRASIL; 2. HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIANGULO MINEIRO (HC-UFTM) - PROGRAMA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, UBERABA - MG - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO - PROGRAMA DE RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL, UBERABA - MG - BRASIL; 4. EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES - HOSPITAL DE CLÍNICAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO, UBERABA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Durante a preparação para a CB, além das avaliações relacionadas a questões físicas, há necessidade do rastreio e triagem dos aspectos emocionais, psicossociais e bem-estar. Na literatura é evidenciado que os diagnósticos mais comuns durante o período pré-operatório são envolvendo a depressão, ansiedade e o transtorno da compulsão alimentar, aspectos esses que causam grande impacto no bem-estar e qualidade de vida do paciente. Nesse sentido, o objetivo deste estudo foi avaliar a associação da saúde mental com nível de atividade física (NAF), composição corporal e bem-estar de pacientes do Ambulatório de Cirurgia Bariátrica (AMBCB).

MÉTODOS

Estudo transversal, realizado com pacientes bariátricos do AMBCB do Hospital de Clínicas da Universidade Federal do Triângulo Mineiro. Os pacientes que atenderam aos critérios de elegibilidade assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), com base no projeto de pesquisa aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do HC-UFTM, com o número do CAAE: 63185922.5.0000.8667 e parecer 5.695.381. A saúde mental foi analisada pela Escala de Depressão, Ansiedade e Estresse (DASS-21). O NAF foi mensurado pelo somatório da prática de atividade física moderada e vigorosa (AFMV). Peso, altura e a bioimpedância octopolar mediram o índice de massa corporal (IMC) e percentual de gordura corporal (%GC), respectivamente. O bem-estar foi avaliado pelo somatório da qualificação do sono, estresse, fadiga e dor muscular, sendo 1 muito bom/baixo e 7 muito ruim/alto. Quanto maior a pontuação pior o bem-estar. Utilizou-se a regressão multinomial para avaliar a associação (α=5%).

RESULTADOS

Dos 96 pacientes, 83 eram do sexo feminino (86,5%), média de idade e IMC, respectivamente, iguais a 43,78(±10,50) anos e 45,59 (±9,56)kg/m². O aumento no tempo de AFMV diminuiu a chance de depressão leve/moderado (OR: 0,994; IC95%:0,988 - 0,99, p =0,042). O aumento do %GC associou-se com a depressão severa/muito severa (OR: 1,172; IC95%: 1,026 - 1,340). Além disso, a cada aumento na escala de bem-estar, maior a chance de classificação severa/muito severa de depressão (OR: 1,231; IC95%:1,097 - 1,382), ansiedade (OR: 1,300; IC95%:1,148 - 1,472) e estresse (OR: 1,312; IC95%:1,145 - 1,504).

CONCLUSÃO

Depressão, ansiedade e estresse estiveram associados com o %GC e bem-estar. A AFMV mostrou-se associada com a menor chance de classificação de depressão. A avaliação de estratégias como essas são importantes para a prevenção e promoção da saúde tanto no aspecto físico, quanto na saúde mental do paciente bariátrico.

Palavras-chave: Cirurgia Bariátrica;Ambulatório Hospitalar;Estado Nutricional;Saúde Mental;Bem-Estar subjetivo.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Associação das práticas alimentares e consumo alimentar com o estado nutricional de crianças de 6 a 10 anos de uma escola privada de Juiz de Fora, Minas Gerais.

MARIA EDUARDA TEMPONI TAVARES; LAWINIA GUIMARÃES JACOB; FERNANDA MARTINS DE ALBUQUERQUE. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIACADEMIA, JUIZ DE FORA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Hábito alimentar é definido como a adoção de prática que estará interligada com os costumes tradicionais que percorrem e irão percorrer gerações, além da sociabilidade familiar e comunitária. Já o consumo alimentar é definido como o processo das escolhas alimentares do indivíduo, influenciado por fatores biológicos, socioeconômicos, oferta e disponibilidade de alimentos, além da cultura e do fator psicológico. Portanto, nota-se que os hábitos alimentares e o consumo alimentar podem contribuir diretamente para o sobrepeso e obesidade infantil. Dessa forma, o objetivo do presente estudo é avaliar o perfil nutricional de crianças entre 6 e 10 anos matriculadas em uma escola privada, localizada no município de Juiz de Fora-MG, além disso, o objetivo secundário da pesquisa é associar as práticas alimentares e consumo alimentar dos escolares com o excesso de peso e obesidade.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo de análise transversal quantitativo, na qual participaram crianças de ambos os sexos, com idade entre 6 e 10 anos, matriculadas em uma escola privada, localizado na cidade de Juiz de Fora - MG. Os pais ou responsáveis foram convidados a participar de forma voluntária por e-mail. Na primeira fase da pesquisa, os pais foram orientados a responder a um questionário on-line. A próxima etapa consistiu na obtenção dos dados antropométricos das crianças na clínica escola de nutrição. Na última etapa, os pais receberam por e-mail o retorno individual com os resultados de todas as avaliações realizadas. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do Centro Universitário UniAcademia, processo n° 6.020.835, CAAE: 67717323.3.0000.5089, e pela diretoria da escola.

RESULTADOS

A partir das análises realizadas notou-se que, as crianças que consumiram frutas frescas no dia anterior apresentaram menor média de perímetro da cintura (PC) (59,2 ± 7,9 cm) quando comparadas àquelas que não consumiram (65,0 ± 9,8 cm) (p=0,047). Já os escolares que consumiram pelo menos um alimento *in natura* e/ou minimamente processado, apresentaram menor risco de doenças cardiovasculares pela Relação Cintura-Estatura (RCE) (16,7%), quando comparadas àquelas que não tem esse hábito (100%) (p=0,023). Por fim, as crianças que possuíam o hábito de consumir alimentos trazidos de casa na escola apresentaram menor média de PC (p=0,003), RCE (p=0,039) e Índice de

Massa Corporal (p=0,001), quando comparadas àquelas que compram alimentos na cantina.

CONCLUSÃO

Os resultados obtidos mostram-se relevantes para um maior entendimento sobre as possíveis causas atreladas ao um desfecho antropométrico negativo e o quanto isso poderá afetar a saúde dos escolares. Ademais, poderá ser utilizado na elaboração de condutas a serem realizadas com o intuito de melhorar a saúde das crianças e auxiliará no planejamento de ações para a prevenção e o controle de excesso de peso infantil no município de Juiz de Fora, Minas Gerais.

Palavras-chave: Excesso de peso;Escolar;Fatores de Risco;Infância.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Associação do consumo de alimentos ultraprocessados e medidas de adiposidade em mulheres lactantes

LARA VIRGINIA PESSOA DE LIMA; JULIANA MORAIS DE SOUSA; PRISCILA GOMES DE OLIVEIRA; RENATA RAMOS DE BARROS CAVALCANTI; LARISSA SILVA FARIAS; KARLA DANIELLY DA SILVA RIBEIRO RODRIGUES. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, NATAL - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A constante mudança dos padrões alimentares observados ao longo dos ciclos de vida estão cada vez mais associados ao alto consumo de alimentos ultraprocessados (AUP), os quais impactam negativamente não só na qualidade da dieta, como também no aumento do excesso de peso nas diferentes fases da vida e ciclos biológicos. Embora o consumo de AUP já tenha sido relatado em diversos estudos, a relação do impacto dos mesmos na composição corporal das lactantes ainda não foi descrita na literatura, sendo importante realizar essa investigação uma vez que a retenção de peso pós-parto é um importante fator de risco para o excesso de peso e obesidade a longo prazo. Sabendo disso, o objetivo deste estudo foi avaliar a associação entre o consumo de AUP e medidas de adiposidade de mulheres lactantes assistidas pela rede de atenção primária de saúde de Natal-RN.

METODOLOGIA

Estudo transversal realizado com 126 lactantes em Natal/Brasil, a partir dos 60 dias pós-parto. O consumo alimentar foi coletado através da aplicação do Recordatório 24 horas e classificado de acordo com a classificação NOVA. A contribuição de AUP foi avaliada de acordo com seu percentual de participação no valor calórico total da dieta, além disso, as mesmas foram agrupadas segundo tercil de participação energética de AUP na dieta (tercil 1-2 x tercil 3). Foram coletadas medidas de perímetro do pescoço, da coxa e do quadril e dobras cutâneas subescapular e triciptal. Todas as medidas foram categorizadas em tercis e em seguida agrupadas em Tercil 1-2 x Tercil 3. A associação entre o consumo alimentar e as medidas de adiposidade foram verificadas através dos modelos de regressão logística binária. O presente trabalho foi aprovado no Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), com o CAAE 9928420.7.0000.5292.

RESULTADOS

O consumo médio de AUP representou 23% das calorias ingeridas. Em relação às medidas antropométricas, o perímetro da coxa apresentou mediana de 54,0 cm (49,8-57,8), o perímetro do pescoço 33,5 cm (32,0-36,0), o perímetro do quadril teve média de 104,16 cm (12,51). Com relação às dobras cutâneas, a triciptal apresentou média de 23,03 mm (7,72) e a subescapular 22,31 mm (9,41). Os modelos de regressão logística binária

mostraram associação positiva entre o maior consumo de AUP e a maior probabilidade de valores elevados de perímetro do quadril (OR 13,75 IC 95% 1,47-127,98, P valor=0,021). As outras medidas não mostraram sofrer influência do consumo de AUP na dieta.

CONCLUSÃO

Foi possível observar que um maior consumo de AUP aumenta as chances de maiores valores de perímetro do quadril, sugerindo a relação do consumo desses alimentos com a localização da adiposidade na fase da lactação. Esse achado reforça a necessidade do acompanhamento nutricional durante a lactação e a importante inclusão das mesmas nas agendas de saúde da atenção primária à saúde.

Palavras-chave: Ingestão de Alimentos;Saúde Materno-Infantil;Antropometria.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Associação entre adesão às recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira e qualidade de vida de adultos e idosos: Estudo Brazuca Natal

ANA MÁRCIA SOARES FERNANDES XAVIER[1]; NILA PATRÍCIA FREIRE PEQUENO[1]; FERNANDA KEILA VALENTE BATISTA[1]; DIRCE MARIA MARCHIONI[2]; SEVERINA CARLA VIEIRA CUNHA LIMA[1]; CLÉLIA DE OLIVEIRA LYRA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, NATAL - RN - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) publicado pelo Ministério da Saúde, dispõe de diretrizes alimentares, contemplando princípios e recomendações de uma alimentação adequada e saudável, considerando diversos fatores das práticas alimentares e os desafios envolvidos. O contexto da alimentação saudável vai além do consumo de nutrientes, sendo impactante em outros aspectos do indivíduo, como a sua percepção da qualidade de vida (QV), a qual é definida pela Organização Mundial da Saúde (OMS) como a percepção do indivíduo sobre sua posição na vida, no contexto cultural, de valores, propósitos, expectativas, preocupações e padrões. O GAPB, assim como os guias elaborados em outros países, visa orientar a população para melhorar a sua QV considerando a promoção da alimentação saudável. Assim, o objetivo deste estudo foi identificar a adesão ao GAPB e sua associação com a QV de adultos e idosos.

METODOLOGIA

Estudo transversal com adultos e idosos, recrutados por amostra probabilística por conglomerados em dois estágios (setores censitários e domicílios) da cidade de Natal, Rio Grande do Norte, submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFRN (CAAE: 96294718.4.2001.5292). Os dados foram coletados mediante um questionário padronizado em plataforma digital (Epicollect5). A adesão ao GAPB foi mensurada por meio de uma escala multidimensional e a análise da QV foi realizada por meio da escala WHOQOL-Bref da OMS. Para verificar a diferença das médias do escore geral da QV em relação às três classificações de adesão ao GAPB (baixa, média e alta), realizou-se a ANOVA e teste post-hoc (Bonferroni). A distribuição dos escores dos domínios da QV na adesão ao GAPB foi realizada em quartis e utilizando o teste de Kruskal-Wallis para comparações entre os grupos. Para todas as associações as diferenças foram consideradas significativas quando $p<0,05$.

RESULTADOS

A população de estudo foi composta por 410 participantes. Em média, adultos e idosos com baixa adesão ao GAPB apresentaram escore de QV geral equivalente à 58,88%, com diferença de -4,06% ($p=0,05$) e -7,46% ($p<0,001$) quando comparado, respectivamente,

aos escores de QV geral na média e alta adesão. Também observou-se que os participantes com baixa adesão ao GAPB apresentaram menores percentuais nos escores de cada domínio da QV quando comparados àqueles com alta adesão: Domínio Físico (p=0,002), Psicológico (p=0,015), Relações Sociais (p=0,004) e Meio Ambiente (p=0,016).

CONCLUSÃO

Adultos e idosos com baixa adesão ao GAPB apresentaram menor percepção da QV, com escores significativamente menores, enquanto indivíduos com média e alta adesão ao guia apresentaram melhor percepção da QV, com escores mais elevados. Os achados destacam a importância da adesão às recomendações do GAPB para outros aspectos sociais e de saúde do indivíduo, relacionados à sua percepção de qualidade de vida, além do contexto da alimentação adequada e saudável.

Palavras-chave: Saúde Pública;Guias alimentares;Qualidade de vida.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Associação entre a insegurança alimentar e nutricional e perfil alimentar de crianças menores de dez anos

JOYCE FURTUNATO BARBOSA; FABIANA DE CÁSSIA CARVALHO OLIVEIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, ALEGRE - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Insegurança Alimentar e Nutricional (INSAN), definida como o acesso insuficiente à alimentação adequada, vem atingindo uma prevalência alarmante nos últimos anos, com uma maior incidência nas classes sociais mais baixas e em domicílios com crianças. O objetivo principal deste estudo foi verificar a associação entre INSAN e o perfil alimentar de crianças menores de dez anos.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo de corte transversal, com abordagem quantitativa, desenvolvido entre os meses de julho e setembro de 2023 no município de Alegre, localizado no sul do Espírito Santo. A amostra incluiu 360 crianças menores de dez anos residentes na região urbana e rural, cadastradas nas Estratégias de Saúde da Família (ESF). A coleta de dados foi realizada por visita domiciliar, na qual foi realizada entrevista com o responsável utilizando-se três questionários: um para questões sociodemográficas da família e da criança, outro com a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) e, para avaliar o consumo alimentar, utilizou-se os Marcadores de Consumo Alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Os dados foram analisados no *software* Stata, utilizando-se o teste do Qui-Quadrado para verificar associação entre as variáveis categóricas. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal do Espírito Santo, com parecer de número 6.194.214.

RESULTADOS

Dentre os domicílios analisados, 60% apresentaram algum nível de INSAN. Não houve diferença no consumo alimentar de crianças menores de 6 meses entre o grupo com ou sem INSAN. Entre aquelas de 6 a 24 meses, observou-se maior frequência de consumo de “comida de sal”, “feijão” e “macarrão instantâneo, salgados de pacote ou biscoitos salgados” no grupo com INSAN ($p<0,05$). Já entre as crianças de 2 a 10 anos, o percentual de crianças que não consumiram “frutas frescas” no dia anterior foi maior no grupo com INSAN ($p<0,05$). Ainda nessa faixa etária, quando comparou-se o número de refeições diárias (3 a 6 refeições) entre os grupos com SAN ou INSAN, verificou-se que a frequência de participantes que realizavam apenas três ou quatro refeições por dia foi o dobro na categoria com INSAN ($p<0,05$).

CONCLUSÃO

O município estudado apresentou elevada prevalência de INSAN em domicílios com crianças menores de 10 anos e foi possível observar impacto desse quadro no consumo alimentar infantil a partir do sexto mês de vida. Verificou-se que as crianças dos domicílios em INSAN apresentavam um maior consumo de alimentos básicos, como feijão e biscoito salgado, e menor consumo de frutas frescas, evidenciando um possível problema na oferta de variedade de micronutrientes. Além disso, observou-se que crianças de famílias em INSAN faziam menos refeições diariamente, o que é alarmante e pode comprometer o crescimento e desenvolvimento infantil. Assim, faz-se necessário aumentar a acessibilidade de famílias em INSAN, com vistas a garantir a saúde do grupo infantil.

Palavras-chave: Insegurança alimentar;Nutrição da criança;Consumo alimentar;Vigilância Alimentar e Nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Associação entre comercialização de alimentos ultraprocessados e características do ambiente escolar

RAFAELA VITÓRIA PEREIRA SÁ; LARISSA NEUZA DA SILVA NINA; ANA TAMIRES JARDIM; VICTOR NOGUEIRA DA CRUZ SILVEIRA; LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE; ALCIONE MIRANDA DOS SANTOS. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O acesso a alimentos ultraprocessados (AUP) dentro do ambiente escolar têm sido uma crescente preocupação, tendo em vista os efeitos deletérios associados a esses alimentos e o aumento da incidência de excesso de peso de crianças e adolescentes. Este estudo tem o objetivo de caracterizar as cantinas escolares e avaliar a associação entre a comercialização de alimentos ultraprocessados (CAU) e características do ambiente escolar.

MÉTODOS

Estudo transversal com dados da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (2019). A variável CAU foi obtida a partir dos AUPs: refrigerante, bebidas açucaradas, iogurte com sabor/achocolatado, salgado frito, salgado (chips), biscoito doce, guloseimas e sanduíches, atribuindo pontuação 1 ou 0 (vende/não), com escore variando de 0-8. O escore foi dicotomizado em: comercialização de 5 ou mais AUP (sim/não). As variáveis independentes foram: deliberação sobre alimentação pelo conselho escolar no ano anterior (sim/não), legislação sobre alimentação (não/ legislação pública/própria/ambas), ponto alternativo de venda próximo à escola (sim/não), horta na escola (sim/não), ação de promoção da alimentação e prevenção de obesidade no último ano (sim/não). Para as análises foram considerados os pesos e a expansão da amostra. Análise descritiva dos itens comercializados nas cantinas associação entre CAU e características escolares analisada pelo modelo binomial, considerando significância de 5%. Análises foram performadas utilizando o software R (4.3.1). A aprovação ética da PeNSE foi obtida por meio do Parecer CONEP nº. 3.249.268/2019.

RESULTADOS

As escolas que vendiam 5 ou mais grupos de AUP correspondiam a 14.6% (95%IC:11.7;18%). Considerando alimentos ultraprocessados e *in natura* ou minimamente processados, os alimentos comercializados em menor frequência foram frutas frescas (11.34%; 95%IC:7.7;16%) e sanduíches (15.57%; 95%IC:12;19; em maior frequência foram salgado assado (77.82%; 95%IC:72;83%) e suco natural (58.71%; 95%IC:52;65%). Os alimentos ultraprocessados mais presentes nas cantinas escolares foram refrigerantes (48.71%; 95%IC:43;55%), salgadinhos (chips) (43.0%; 95%IC:38;48%). Na análise bruta, as escolas que seguiam legislação pública em

comparação às que não seguiam nenhuma, foram associadas a uma menor chance de CAU nas cantinas (OR: 0.56; 95%IC:0.33;0.93; p= 0.027). Na análise ajustada para esfera administrativa e região, essa característica não permaneceu significante.

CONCLUSÃO

Existe uma elevada presença de refrigerantes e uma pequena disponibilidade de frutas frescas nas cantinas. Seguir uma legislação (federal, estadual ou municipal) foi associada a uma menor chance de CAU, porém esse resultado não se manteve estatisticamente significante na análise ajustada. Dessa maneira, se faz necessária a fiscalização da implantação efetiva de políticas e/ou legislações de alimentação no ambiente escolar, uma vez que este também é um importante território promotor de saúde em um período crítico do ciclo da vida.

Palavras-chave: Alimentação Escolar;Inquérito sobre saúde;Política Nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Associação entre consumo de frutas e sintomas de ansiedade e depressão em estudantes universitários: estudo PADu-multicêntrico

MARIANA CASSEMIRA APARECIDA VIDIGAL; LUIZ ANTÔNIO ALVES DE MENEZES-JÚNIOR; BRUNA CAROLINA RAFAEL BARBOSA; WALÉRIA DE PAULA; ADRIANA LÚCIA MEIRELES; EQUIPE PADU. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A associação entre o consumo irregular de frutas e saúde mental vem ganhando destaque em pesquisas, evidenciando uma busca constante por fatores modificáveis que influenciam o bem-estar psicológico. Compreender essa associação é fundamental para promoção de hábitos alimentares saudáveis e estratégias preventivas de saúde mental. Este estudo teve como objetivo avaliar a associação entre consumo irregular de frutas e sintomas de ansiedade e depressão entre estudantes universitários.

MÉTODOS

Estudo multicêntrico, de caráter transversal, sendo a população alvo os estudantes universitários, matriculados em cursos presenciais e à distância de oito Instituições Federais de Ensino Superior (IFES) de Minas Gerais: UFOP, UFMG, UFJF, UFSJ, UFLA, UNIFAL, UFU e UFVJM. A coleta de dados foi realizada entre outubro de 2021 a fevereiro de 2022. Foi utilizado questionário *on-line*. Os desfechos foram presença de sintomas de ansiedade e depressão, avaliados pela *Depression Anxiety Stress Scale-21*, obtendo as classificações dos sintomas em: normal, leve, moderada, grave e extremamente grave. Foi considerado com presença de sintomas os estudantes classificados nos últimos três níveis. A variável explicativa foi consumo irregular de frutas, avaliado pela pergunta "Nos últimos 30 dias, quantos dias da semana você costuma comer frutas?". Posteriormente, classificada em "regular (≥5 dias na semana)" e "irregular (≤4 dias na semana)". Foi realizada análise descritiva (distribuição de frequências relativas) e regressão logística multivariada para estimar a associação entre consumo irregular de frutas e sintomas de ansiedade e depressão, ajustada por sexo e idade. O projeto foi aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa de todas as IFES participantes, sob número do CAAE do centro coordenador: 43027421.3.1001.5150.

RESULTADOS

Dos 8.650 estudantes, 65,7% eram do sexo feminino, 29,5% com idade entre 18 e 20 anos e 40,9% declararam renda familiar de três a cinco salários-mínimos. Mais da metade apresentaram consumo irregular de frutas (63,3%), 59,7% foram classificados com presença de sintomas de ansiedade e 63,0% com depressão. O consumo irregular de frutas foi associado a presença de sintomas de ansiedade (OR: 1,45; IC95%: 1,33-1,59; p: <0,001) e depressão (OR: 1,64; IC95%: 1,49-1,79; p: <0,001).

CONCLUSÃO

O consumo irregular de frutas foi associado a presença de sintomas de ansiedade e depressão. Portanto, torna-se indispensável que as universidades criem estratégias preventivas que abordem os sintomas que afetam a saúde mental, complementando com intervenções de educação alimentar e nutricional, incentivando o consumo regular de frutas.

Palavras-chave: Saúde mental;Alimentação;Universidade.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Associação entre educação alimentar em horta escolar e consumo de hortaliças entre adolescentes brasileiros

EUESLEY FERREIRA SANTOS JUNIOR; KÁSSIO SILVA CUNHA; OLAINE OLIVEIRA PINTO ADACHI; FLAVIANE APARECIDA DOS SANTOS; CATARINA MACHADO AZEREDO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA (UFU), UBERLÂNDIA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO:

A adolescência é a fase de maior autonomia e que está mais envolvida com a adoção de comportamentos de risco à saúde, como o baixo consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados, enquanto o consumo de alimentos ultraprocessados e não saudáveis se tornam cada vez mais comuns. Estudos mostram que a educação alimentar em horta escolar se associa a maior consumo de hortaliças entre crianças, pois promove o conhecimento/conscientização sobre estes alimentos, principalmente nesta fase que estão em período de novas experiências. No entanto, estudos com adolescentes são escassos. O objetivo do estudo foi investigar se há associação entre educação alimentar em horta escolar e o consumo de hortaliças entre adolescentes.

MÉTODOS:

Utilizamos dados da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE) 2019 de adolescentes de escolas brasileiras públicas e privadas. Foram excluídos 195 adolescentes por ausência de dados de idade, consumo de verduras e legumes, e se na escola possuía horta. Analisamos dados de 154.360 adolescentes. Considerou-se como exposição a escola que tem educação alimentar na horta escolar. O Consumo foi avaliado em frequência nos últimos sete dias, considerando-se como consumo regular de verduras e legumes, aqueles que responderam ter consumido 5 dias ou mais nos últimos 7 dias. Estimou-se *odds ratio* (OR) via regressão logística com ajuste de variáveis sociodemográficas.

RESULTADOS:

Entre as escolas 23,4% tinham hortas, sendo que em 18,5% eram realizadas ações de educação alimentar e nutricional com os alunos. O consumo regular de hortaliças foi de 32,6% (IC95% 31,1-34,2) entre os que estudavam em escolas com hortas que continham ações de educação, enquanto nas escolas sem hortas e sem ações 28,6% (IC95% 27,9–29,3) dos alunos consumiam regularmente esses alimentos. Os adolescentes que tiveram educação alimentar na horta apresentaram maior probabilidade de consumo regular de verduras e legumes que os adolescentes que não tiveram (OR=1,14 IC95% 1,04-1,26).

CONCLUSÃO:

A educação alimentar em horta escolar se associou a maior consumo regular de hortaliças entre os adolescentes. A informação sobre a produção do alimento *in natura* e a prática de atividades de educação alimentar e nutricional na horta da escola pode ter contribuído na decisão consciente e saudável dos adolescentes sobre quais alimentos consumir, se mostrando um fator importante na construção destes hábitos. Políticas de educação alimentar em hortas devem ser incentivadas em escolas brasileiras.

Palavras-chave: Hábitos alimentares;Ambiente escolar;Orientação nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Associação entre estado nutricional e consumo alimentar segundo o Guia alimentar para a população brasileira de adultos e idosos de um município do Maranhão

LUANA LOPES PADILHA[1]; TAISA GOMES SILVA[1]; KAYLANE SANTOS SILVA[1]; LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE[2]; WYLLYANE RAYANA CHAVES CARVALHO[3]; SAMIRIA DE JESUS LOPES SANTOS-SODRÉ[1]. 1. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO (IFMA), BARREIRINHAS - MA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO (UFMA), SÃO LUÍS - MA - BRASIL; 3. FACULDADE FLORENCE, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A transição nutricional no Brasil afeta a saúde da população, resultando em problemas como má nutrição, carências, desnutrição e excesso de peso. A falta de informação agrava esses problemas, pois muitos desconhecem práticas alimentares adequadas. O Ministério da Saúde destaca que a alimentação não saudável impacta negativamente na qualidade de vida, junto a outros fatores de risco (fumo, álcool, poluição e drogas). Este estudo objetivou avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar de usuários de Unidades Básicas de Saúde (UBS) do município de Barreirinhas-MA.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado com 124 usuários adultos e idosos de três Unidades Básicas de Saúde de Barreirinhas-MA, em 2022. O estado nutricional foi verificado por meio do índice de massa corporal (IMC), circunferência da cintura, relação cintura quadril, relação cintura estatura (RCE), circunferência do pescoço (CP) e circunferência da panturrilha (Cpant) (em idosos); classificado conforme as recomendações vigentes. O consumo alimentar foi obtido pelo Questionário de Frequência Alimentar (QFA) adaptado do SISVAN (2015) e avaliado conforme a classificação dos alimentos do Guia

alimentar para a população brasileira (2014). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Carlos Macieira, São Luís-MA (CAAE: 50705621.8.0000.8907, parecer nº 5.111.124). O teste estatístico (regressão de *Poisson* com variância robusta) foi realizado no Stata® 14.0 ($p<0,05$).

RESULTADOS

A maioria dos participantes era do sexo feminino (75%), adultos (80,65%), de cor preta/parda (91,94%), com ensino fundamental completo/incompleto (47,58%) e renda familiar mensal >1/3 até 1 salário mínimo (58,54%). A maior parte apresentou excesso de peso (IMC adultos: 68% e idosos: 50%) e maior adequação para CP (79,84%). Nos idosos, a frequência de inadequação da Cpant foi de 75%. Sobre a alimentação, a maioria

realizava de quatro a seis refeições/dia (n=78; 62,90%), tomava café da manhã (n=121; 97,58%), não lanchava pela manhã (n=70; 56,45%) nem à tarde (n=66; 53,23%), almoçava (n=122; 98,39%), jantava (n=118; 95,16%) e não realizava a ceia (n=115; 92,74%). O consumo diário de alimentos *in natura* e minimamente processados dos entrevistados foi de 98,39% (n=122); 40,32% (n=50) e 54,03% (n=67) relataram consumir de 1-3x/semana alimentos processados e produtos ultraprocessados, respectivamente; e 11,29% (n=14) consumiam diariamente os processados e 16,13% (n=20), os ultraprocessados. Observou-se que o consumo de alimentos processados foi fator de risco para a maior RCE (RP=6,22; p=0,032).

CONCLUSÃO

Os participantes do estudo apresentaram elevada prevalência de excesso de peso e um consumo considerável de alimentos ultraprocessados, apesar do elevado consumo de alimentos naturais, destacando a importância do desenvolvimento de estratégias educativas eficazes no âmbito da alimentação saudável na Atenção Primária do município, focando no Guia alimentar para a população brasileira.

Palavras-chave: Estado nutricional;Consumo alimentar;Fatores de risco;Guia Alimentar;Atenção Primária à Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Associação entre experiência de discriminação racial e insegurança alimentar em adultos do sul do Brasil

EMANUELE BOTTEGA DE VARGAS; RAQUEL CANUTO; ILAINE SCHUCH.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O racismo é reconhecido pela OMS como um determinante social em saúde, sendo um dos principais fatores estruturais que contribui para a piora da saúde da população negra. O difícil acesso à alimentação adequada constitui uma forma de racismo estrutural e aumenta o risco de insegurança alimentar (IA). Atualmente, 39,1% dos domicílios chefiados por uma pessoa negra no Brasil convivem com a IA e, destes, 51,9% dos lares com IA grave são regidos por mulheres. O estado do Rio Grande do Sul e o município de Porto Alegre não têm dados sobre prevalência de IA e correlação com discriminação racial. Ademais, os estudos utilizam cor da pele como uma medida indireta de racismo, mas este é o primeiro a medir racismo por meio de um instrumento que avalia experiências de discriminação (medida direta). O presente estudo analisou a associação entre racismo e insegurança alimentar em adultos residentes da área central do município de Porto Alegre -RS.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, de base populacional, com uma amostra de adultos maiores de 18 anos residentes da área central do município de Porto Alegre/RS. A raça/cor da pele (pardo, preto, branco, indígena e amarelo) foi autorreferida em entrevista individual através de questionário que incluía também perguntas referentes à condição demográfica e socioeconômica (gênero, idade, situação conjugal, escolaridade, renda e recebimento de benefícios do governo). A discriminação racial foi medida através da escala Experiences of Discrimination Scale (EOD) validada para a população brasileira (não;sim) e a insegurança alimentar através da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) versão curta (não;sim). Foi conduzida análise multivariável por meio da Regressão de Poisson. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa (CEP) da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) sob número CAAE 46934015.3.0000.5347.

RESULTADOS

A amostra final foi de 400 pessoas, com média de idade de 47,2 anos (DP = 13,9), sendo 151 (37,8%) delas autodeclaradas negras. A prevalência de IA foi de 51,2% (n=205). A raça/cor de pele não esteve associada à IA. A prevalência de experiência de discriminação racial foi de 28,8% (n=115). As pessoas que relataram ter sofrido discriminação racial em algum momento da vida tiveram uma probablidade 93% maior de ter IA (OR: 1,93

IC:1.23 a 3.00; p<0.01). Quando as análises são ajustadas para gênero, idade e renda, essa probabilidade é de 63% (OR: 1,63 IC: 1.00 a 2.63, p= 0,046).

CONCLUSÃO

O presente estudo verificou uma associação positiva entre experiência de discriminação racial e IA, embora essa associação não tenha sido encontrada quando a variável raça/cor de pele foi utilizada. Dessa forma, ressalta-se a importância da incorporação de medidas diretas de discriminação racial nos estudos. Além disso, destaca-se que políticas públicas que combatem exclusivamente a pobreza não estão sendo suficientes para reduzir a insegurança alimentar na população negra.

Palavras-chave: Racismo;Insegurança Alimentar;Determinantes Sociais Da Saúde;Iniquidade Étnica.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Associação entre ganho ponderal e controle glicêmico em gestantes diabéticas

PATRÍCIA STHEL CAIADO VENTORIM[1]; FERNANDO BARBOSA DE SOUZA[1]; LETICIA KARINA RODRIGUES[2]; DÉBORA JANDIRA BRUSCHI ALVES[3]; JOSE LUIZ MARQUES-ROCHA[1]; MÍRIAM CARMO RODRIGUES BARBOSA[1]. 1. PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE - UFES, VITÓRIA - ES - BRASIL; 2. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO CASSIANO ANTÔNIO DE MORES - EBSERH - UFES, VITÓRIA - ES - BRASIL; 3. CURSO DE NUTRIÇÃO - CCS - UFES, VITÓRIA - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO: O diabetes é mencionado entre as causas indiretas de morte materna. Compreender os aspectos da hiperglicemia e suas correlações com as variações ponderais ao longo do ciclo gravídico torna-se de fundamental importância. Isso não apenas devido ao risco de desfechos perinatais indesejáveis, mas também como medida preventiva diante do aumento da prevalência de doenças não transmissíveis associadas à epidemia global de obesidade. O objetivo do trabalho é avaliar a associação entre o ganho de peso e controle glicêmico em gestantes diabéticas.

MÉTODO: Estudo transversal retrospectivo com análise comparativa, a partir de dados de prontuários, das gestantes diabéticas atendidas no serviço de Pré-Natal de Alto Risco do município de Vitória-ES, entre 2017e 2022. Coletou-se dados antropométricos tais quais: idade materna, altura, índice de massa corporal antes e durante a gestação, ganho ponderal, bem como tipo de tratamento com uso ou não de insulina. Foi realizada uma análise descritiva dos dados e posteriormente análises inferenciais com o teste de Qui-quadrado e uma regressão logística multivariada.

RESULTADOS: A amostra foi composta por 402 gestantes diabéticas, sendo, 17,5% de diabéticas de tipo2 (DM2) e 82% com Diabetes Mellitus Gestacional (DMG). A diferença estatística foi vista entre o tipo de tratamento e logradouro, idade, estado nutricional pré-gestacional, número de gestações, paridade, tipo de diabetes, glicemia de jejum, presença de distúrbios hipertensivos e tipo de parto. Os preditores mais relacionados ao uso de insulina foram, a cor parda, residir na capital, idade igual ou maior a 35 anos, ausência do parceiro, portar diabetes tipo 2, hipertensão e glicemia de diagnóstico acima de 125mg/dl. Com relação ao estado nutricional pré-gestacional, os dois extremos, baixo peso e obesidade tiveram chances aumentadas para o uso de insulina. Dentre as que tiveram menos chances de utilizar insulina, estavam, primigestas e nulíparas, bem como eutróficas com DMG que ganharam peso dentro ou abaixo das novas recomendações do Ministério da Saúde.

CONCLUSÃO: O ganho de peso dentro ou abaixo das recomendações para gestantes de risco habitual pareceu conferir efeito protetor ao controle glicêmico. Esse fato foi principalmente relevante nas hiperglicêmias transitórias da gestação como é o caso do DMG e em gestantes que iniciam a gestação dentro peso adequado. Talvez nas demais por já apresentarem uma resistência insulínica prévia à gestação imposta pelo excesso de

peso ou pelo diabetes pré existente o ganho de peso exerceu menor influência. No entanto, cabe ressaltar que fatores sociais também apresentaram profunda relevância quando a ausência do parceiro aumentou em quase 4 vezes a chance de incorrer em uso de insulínica.

Palavras-chave: gestação de alto-risco;diabetes gestacional; diabetes materna; saúde materna.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Associação entre hábitos de sono, consumo de refeições e sobrepeso incluindo obesidade em escolares de Florianópolis

DENISE MIGUEL TEIXEIRA ROBERTO; LUCIANA JEREMIAS PEREIRA; FRANCILENE GRACIELI KUNRADI VIEIRA; PATRÍCIA FARIA DI PIETRO; MARIA ALICE ALTENBURG DE ASSIS; PATRÍCIA DE FRAGAS HINNIG. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Estudos já identificaram a associação da duração do sono e desfechos em saúde, mas outros estudos indicam que o horário de dormir e de acordar deve ser investigado dada a sua relação com os ritmos biológicos do corpo humano. O objetivo do presente estudo foi verificar a associação entre o ponto médio de sono, consumo de refeições e sobrepeso incluindo obesidade em crianças e adolescentes.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado em 2018/2019 com uma amostra de 1333 escolares de 7 a 14 anos de escolas da rede pública e privada de Florianópolis, SC. Os dados de sono foram coletados por meio de questionário enviado aos pais ou responsáveis. O consumo das refeições do dia anterior (café da manhã, lanche da manhã (LM), almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite (LN)) foi coletado utilizando o questionário validado Web-CAAFE (Consumo Alimentar e Atividade Física de Escolares) e categorizado em sim ou não. Peso e estatura foram aferidos por pesquisadores treinados e o status de peso foi classificado em sobrepeso incluindo obesidade e sem sobrepeso segundo os pontos de corte baseados no Índice de Massa Corporal da Organização Mundial de Saúde O ponto médio de sono foi obtido pelo ponto médio entre o horário de dormir e de acordar nos dias não escolares, corrigido pelo déficit de sono gerado durante a semana e categorizado em Matinal, Intermediário (referência) e Tardio. Modelos de regressão logística ajustados foram utilizados para verificar as associações entre o ponto médio de sono e o sobrepeso e entre o ponto médio de sono e o consumo das refeições. As análises foram realizadas no *software Stata* 14 e considerado o valor de $p < 0,05$ para a tomada de decisão estatística. O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina, sob o parecer de nº 7539718.1.0000.0121.

RESULTADOS

Os escolares pertencentes ao grupo Matinal, apresentaram menor chance de sobrepeso (Odds Ratio:0.83, 95% Intervalo de confiança 0.69;0.99) comparado com os escolares do grupo Intermediário. Em relação ao consumo das refeições, os escolares do grupo Matinal tiveram maior chance de consumir o LM (OR:1.95, 95%IC 1.53;2.49) e o grupo Tardio

menor chance de consumir o LM (OR:0.66, 95%CI 0.50;0.77) comparado com o grupo intermediário. No LN, o grupo Matinal teve menor chance de consumir esta refeição (OR:0.75 95%CI 0.59;0.95) e o grupo Tardio apresentou maior chance (OR:1.34, 95%IC 1.01;1.78) comparado ao grupo intermediário. Não foram observadas diferenças no café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar.

CONCLUSÃO

Verificou-se que os escolares com hábitos matinais tiveram menos chance de apresentarem sobrepeso. O consumo de lanche da manhã e lanche da noite foi associado com os hábitos de sono dos escolares. Esses resultados sugerem que o horário de dormir e acordar são relevantes no consumo das refeições e podem se relacionar com maior risco de desenvolvimento de sobrepeso em crianças e adolescentes.

Palavras-chave: estado nutricional;ritmo circadiano;lanches;refeições;crianças.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Associação entre indicadores antropométricos e dislipidemia isolada em crianças de um município do Rio de Janeiro

FLAVIA ERIKA FELIX PEREIRA[1]; ALESSANDRA ALEGRE DE MATOS[2]; CYNTHIA GONÇALVES SILVA[3]; BEATRIZ GONÇALVES RIBEIRO[4]. 1. PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DO INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO (UFRJ), RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO, BRASIL., RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. LABORATÓRIO DE PESQUISA E INOVAÇÃO EM CIÊNCIAS DO ESPORTE E NUTRIÇÃO - INSTITUTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - CENTRO MULTIDISCIPLINAR – UFRJ MACAÉ, RIO DE JANEIRO, BRASIL., MACAÉ - RJ - BRASIL; 3. LABORATÓRIO INTEGRADO DE PESQUISA E INOVAÇÃO EM CIÊNCIAS DO ESPORTE E NUTRIÇÃO - INSTITUTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - CENTRO MULTIDISCIPLINAR – UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO MACAÉ, MACAÉ, RI, MACAÉ - RJ - BRASIL; 4. LABORATÓRIO DE PESQUISA E INOVAÇÃO EM CIÊNCIAS DO ESPORTE E NUTRIÇÃO - CENTRO MULTIDISCIPLINAR – UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO MACAÉ, MACAÉ, RIO DE JANEIRO, BRASIL;, MACAÉ - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A pandemia de obesidade infantil nas últimas décadas contribuiu com aumento dos fatores de risco cardiometabólicos (FRCM) na população pediátrica, incluindo dislipidemia (Powell-Wiley et al, 2021). Além da obesidade, múltiplos fatores contribuem para alterações lipídicas, como padrões alimentares (Gylling et al, 2018), inatividade física e polimorfismo genético. Desta forma, este trabalho objetivou verificar associação entre indicadores antropométricos e dislipidemia isolada em crianças de um município do Rio de Janeiro.

MÉTODOS

Estudo seccional realizado no período de março de 2013 a novembro de 2014, com crianças entre seis e nove anos de idade, da rede de escolas do município de Macaé, Rio de Janeiro. Calculou-se a amostra com base na prevalência nacional de obesidade na faixa etária (14,2%). Foram coletados massa corporal, estatura e perímetro da cintura. A coleta de sangue foi realizada pela manhã, após jejum de 12 horas. Critério diagnóstico para dislipidemia foi: colesterol total < 170mg/dL; LDL-c < 110mg/dL; não HDL-c <145mg/dL; HDL-c > 45mg/dL e triglicerídeos < 75mg/dL (SBC, 2019). Modelos ajustados por idade e sexo de regressão logística binária foram desenvolvidos para avaliar a associação e magnitude entre as variáveis antropométricas, dislipidemia isolada. A partir desses modelos, foram estimados os Odds Ratio (OR) com seus respectivos IC 95%. As análises foram conduzidas no software R versão 4.1.0 (R CORE TEAM, 2021) e

consideraram um nível de significância de 5%. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Veiga de Almeida (Número: 876333).

RESULTADOS

Foram analisados os dados de 501 crianças com média de idade 7,83 anos (DP 1,05), ambos os sexos, sendo a maioria menina (56,4%; n=282). IMC/idade, RCEst, PC ajustados para idade e sexo foram positivamente associados ao colesterol total (OR: 1,375; IC: 1,155 - 1,642; OR: 2,098; IC: 1,260 - 3,454; OR: 1,047; IC: 1,020 - 1,073, respectivamente) triglicerídeos (OR: 1,184; IC: 1,041- 1,35; OR: 1,708; IC: 1,131 - 2,597; OR: 1,036; IC: 1,014 - 1,058, respectivamente) e não HDL-c (OR: 1,544; IC: 1,147 - 2,097; OR: 2,383; IC: 1,03- 5,515; OR: 1,070; IC: 1,026 - 1,115, respectivamente). IMC/idade e PC se associaram a LDL-c (OR: 1,265; IC: 1,030 - 1,556; OR: 1,037; IC: 1,006 - 1,068). Nenhum indicador antropométrico foi associado ao HDL-c baixo.

CONCLUSÃO

Todos os indicadores antropométricos foram positivamente associados ao colesterol total elevado, triglicerídeos e não HDL-c sugerindo que a antropometria pode contribuir como uma triagem na identificação de dislipidemia isolada em crianças entre 6 e 9 anos.

Palavras-chave: Antropometria;;Fatores de risco de doenças cardíacas;Transtornos do metabolismo dos lipídeos;Serviços de saúde escolar;;Criança.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Associação entre indicadores sociodemográficos e a insegurança alimentar na população paraibana nos anos de 2017 e 2018

SARA FERREIRA DE OLIVEIRA; RODRIGO PINHEIRO DE TOLEDO VIANNA; FLAVIA EMILIA LEITE DE LIMA FERREIRA; PATRICIA VASCONCELOS LEITÃO MOREIRA; ADÉLIA DA COSTA PEREIRA DE ARRUDA NETA; RAFAELA LIRA FORMIGA CAVALCANTI DE LIMA. UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA (UFPB), JOÃO PESSOA - PB - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A insegurança alimentar é a falta de garantia do direito ao acesso a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente de forma regular e permanente, sem prejudicar o acesso a outras necessidades essenciais. Diferentes fatores socioeconômicos e demográficos que influenciam a presença de insegurança alimentar têm sido descritos na literatura. Quando esses fatores são conhecidos e monitorados, é possível estabelecer ações e estratégias que diminuam a frequência e o agravamento da insegurança alimentar. Portanto, o objetivo desta pesquisa foi identificar a associação entre os fatores sociodemográficos com os diferentes graus de insegurança alimentar na população paraibana entre os anos de 2017 e 2018.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, a partir de dados secundários. Esses compõem a última edição da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) entre julho de 2017 e julho de 2018. Nessa pesquisa foi realizado recorte da população da Paraíba, correspondendo a 5.608 indivíduos com idade maior ou igual a 10 anos. As variáveis utilizadas para análise foram: situação do domicílio (urbano e rural), sexo (masculino e feminino), idade (adolescente – 10 a 19 anos; adulto – 20 a 59 anos; e idoso – 60 anos ou mais), raça/cor (branca, preta, parda, indígena e amarela), se o morador sabe ler e escrever (sim e não), escolaridade (em anos de estudo), renda domiciliar per capita (salários) e a presença de insegurança alimentar leve, moderada ou grave no domicílio (sim e não). Os dados foram analisados utilizando a linguagem R, na interface RStudio (versão 4.3.1). Por meio do teste Qui-quadrado, foi observada a possível associação entre a insegurança alimentar e as demais variáveis selecionadas.

RESULTADOS

Foram analisados os dados de 5.608 indivíduos residentes no estado da Paraíba. Dentre estes, foi identificado que 56% tiveram a percepção de algum grau de insegurança em seu domicílio. Houve maior prevalência de insegurança alimentar nos domicílios da zona rural (64%), com moradores entre 10 a 19 anos (63,4%), indígenas (72,7%), que não sabem ler (64,5%), com menos de 4 anos de estudo (63,8%) e com renda per capita menor

que um salário mínimo (66,8%). No que diz respeito à insegurança moderada ou grave, os resultados foram semelhantes com exceção da cor/raça, sendo os moradores pretos com maior prevalência.

CONCLUSÃO

A insegurança alimentar nos domicílios da população paraibana e seus diferentes graus foram associados aos fatores sociodemográficos, destacando maior vulnerabilidade entre os indivíduos residentes da zona rural, adolescentes, pretos e indígenas, com baixa escolaridade e renda.

Palavras-chave: Insegurança Alimentar;Vulnerabilidade Social;Segurança Alimentar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Associação entre insegurança alimentar e nutricional e variáveis referentes à amamentação entre crianças menores de dois anos

NANDYALA CRISÓSTOMO SANTOS; FABIANA DE CÁSSIA CARVALHO OLIVEIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, ALEGRE - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Insegurança Alimentar e Nutricional (INSAN) é definida como o acesso insuficiente à alimentação adequada e, entre lactentes, uma das formas de garantir a segurança alimentar é através do fornecimento do alimento padrão ouro, o leite materno. Porém, o uso de bicos e utensílios artificiais pode prejudicar essa prática, levando ao desmame precoce. O objetivo deste estudo foi verificar a associação entre a INSAN e variáveis referentes à amamentação.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal quantitativo que ocorreu no município de Alegre-ES, localizado na região sul capixaba. A população do estudo foi composta por crianças menores de dois anos cadastradas nas Equipes de Saúde da Família do município. Os participantes foram sorteados e a coleta de dados foi através de visita domiciliar, na qual foi aplicado questionário contendo variáveis relacionadas ao aleitamento materno, como presença de amamentação, uso de bicos artificiais e amamentação exclusiva. Para a investigação da percepção e vivência de INSAN e fome no nível domiciliar foi aplicada a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Os dados obtidos nas entrevistas foram tabulados no *software* Microsoft Excel® e exportado para o Stata, versão 9.0, para as análises estatísticas. Aplicou-se o teste do Qui-Quadrado para verificar a associação entre a presença de INSAN e as variáveis relacionadas à amamentação. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos, protocolo nº 6.194.214.

RESULTADOS

Foram avaliadas 86 crianças menores de dois anos, sendo que 54,2% estavam sendo amamentadas (leite materno+outros leites) e 32,1% consumiam apenas leite materno. Observou-se que 38,3% das crianças usavam chupeta e 65,2%, mamadeira. A prevalência de INSAN nos domicílios foi de 67,1%, sendo 56,6% em grau leve, 9,2% em grau moderado e 1,3% de INSAN grave. Não observou-se associação entre INSAN e aleitamento materno, porém, houve associação entre uso de mamadeiras e a presença de INSAN, sendo maior o percentual de uso deste utensílio entre os domicílios que apresentaram algum grau de INSAN ($p<0,05$).

CONCLUSÃO

Foi elevada a prevalência de insegurança alimentar nos domicílios com crianças menores de dois anos no município de Alegre-ES. Não foi verificada associação entre a amamentação e a INSAN, o que pode ser um fator negativo, pois supõe-se que os lactentes residentes em domicílios mais vulneráveis à fome não estão recebendo em maior grau o leite humano, comparando-se às crianças em domicílios sem INSAN. Apesar da presença de INSAN no domicílio não ter impactado na prática da amamentação, verificou-se que as mães residentes nestes domicílios usam mais mamadeira, o que pode, a longo prazo, ocasionar o desmame. Assim, faz-se necessária a promoção de estratégias em prol do aumento das taxas de amamentação e da orientação quanto aos prejuízos do uso de bicos artificiais.

Palavras-chave: Insegurança alimentar;desmame precoce;mamadeiras;saúde materno-infantil;lactente.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Associação entre níveis de ácido úrico sérico e o risco para doença hepática gordurosa não alcoólica (DHGNA) nos participantes do Estudo Longitudinal de Saúde do Adulto (ELSA-Brasil)

CLARA KORUKIAN FREIBERG; ANA CAROLINA VARELLA; ISABELA BENSEÑOR; PAULO LOTUFO. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, S PAULO - SP - BRASIL.

Introdução: A doença hepática gordurosa não alcoólica (DHGNA) está se tornando uma das principais causas de doença hepática crônica do mundo. É causada pelo acúmulo progressivo de gordura no citoplasma das células hepáticas e não pelo consumo excessivo de álcool. Sua relevância clínica decorre do fato de que, embora inicialmente benigna, a doença pode progredir lentamente de esteatose não alcoólica simples para formas mais graves. A concentração elevada de ácido úrico sérico pode desencadear a DHGNA, através da promoção do estresse oxidativo e da resistência à insulina. A ingestão de frutose tem sido associada à progressão da doença hepática devido ao seu potencial de aumentar os níveis séricos de ácido úrico (AUS). O ELSA-Brasil representa uma grande iniciativa na investigação das doenças crônicas não transmissíveis no país, proporcionando a oportunidade de verificar a associação dos níveis de AUS e o desenvolvimento da DHGNA, bem como sua associação com o consumo de frutose. **Métodos:** Os dados são provenientes do Estudo Longitudinal de Saúde do Adulto (ELSA-Brasil), uma coorte de servidores públicos, 4.309 homens (40,6%) e 6.288 mulheres (59,4%), com idade entre 35 e 74 anos. Os participantes foram submetidos a exames antropométricos, clínicos e bioquímicos, e a presença de DHGNA foi analisada por ultrassonografia. Foram analisados 10.597 participantes, que preencheram os critérios diagnósticos para DHGNA. Todos os participantes foram classificados em quintis de níveis de AUS, e posteriormente estratificados pelo consumo de frutose. **Resultados:** A análise de regressão logística mostrou que altos níveis de ácido úrico sérico estavam associados a um risco aumentado de DHGNA para homens (OR=1,82, IC95% 1,44 - 2,30) e para mulheres, (OR=1,45, IC95% 1,18 - 1,78), mesmo após ajuste para covariáveis. Outra análise considerada foi o consumo de frutose. Para mulheres hiperuricêmicas, o consumo de frutose foi maior que em normouricêmicas (16,4% vs.13,4% p<0,0001). Modelos de regressão logística mostraram uma chance aumentada de DHGNA entre mulheres hiperuricêmicas com maior consumo de frutose, mesmo após o ajuste (1,53, IC 95% 1,25-1,88), e nenhuma associação foi encontrada para aquelas com consumo adequado (1,34, IC 95% 0,99-1,81). Para os homens, a chance de hiperuricêmicos com consumo elevado de frutose apresentar DHGNA (1,54, IC 95% 1,23-1,94) foi maior do que aqueles com consumo adequado de frutose mesmo após ajuste (1,39, IC 95% 1,10-1,77). **Conclusão:** O estudo mostrou que existe associação entre o aumento do nível de AUS e DHGNA. O consumo elevado de frutose parece aumentar o risco de associação entre o ácido úrico e DHGNA tanto para homens, quanto para mulheres.

Palavras-chave: Hepatopatia Gordurosa não Alcoólica;Estresse Oxidativo;consumo alimentar;Ácido úrico.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

ASSOCIAÇÃO ENTRE OBESIDADE E UTILIZAÇÃO DE SERVIÇOS DE SAÚDE NA POPULAÇÃO BRASILEIRA

NATHALIA ALMEIDA BRIGIDO DE SOUZA; DANIELA CANELLA; ANA BEATRIZ COELHO DE AZEVEDO. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO- UERJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é considerada um dos principais problemas globais de saúde pública dada sua magnitude e as consequências sobre a saúde com impacto individual e coletivo. O acúmulo excessivo de tecido adiposo está associado ao maior desenvolvimento de diverdas doenças crônicas, dentre elas as doenças cardiovasculares. O tratamento e o controle dessas doenças implicam muitas vezes na utilização de serviços de saúde. A partir de dados representativos da população adulta brasileira, o presente estudo tem como objetivo analisar a associação entre obesidade e utilização de serviços de saúde na população brasileira.

MÉTODOS

Foram utilizados dados da Pesquisa Nacional de Saúde (PNS) de 2019, um inquérito domiciliar de base populacional realizado no Brasil. Foi construído um escore com as variáveis relacionadas à utilização de serviços de saúde relacionados a doenças cardiovasculares, diabetes, doenças musculoesqueléticas, depressão, doenças pulmonares, doença renal crônica, que podia variar de 0 a 10. Foi calculado o Índice de Massa Corporal (IMC) a partir das informações de peso e altura e os indivíduos foram classificados em eutrofia, sobrepeso e obesidade. Também foram utilizadas as variáveis: sexo, raça/cor da pele, faixa etária, grau de escolaridade, posse de plano de saúde médico e região. Valores médios do escore de utilização de serviços de saúde foram descritos segundo o estado nutricional e outras características dos indivíduos.

RESULTADOS

Indivíduos com obesidade utilizaram mais os serviços de saúde (5,56; IC95% 5,30;5,82) em comparação aos indivíduos com IMC de eutrofia e sobrepeso, com 2,77 (IC95% 2,64;2,90) e 3,8 (IC95% 3,65;3,95), respectivamente. A utilização de serviços de saúde foi maior entre os indivíduos com obesidade quando comparados aos demais, tanto para homens quanto para mulheres, em todas as faixas etárias, categorias de raça/cor, faixas de escolaridade, em indivíduos com ou sem posse de plano de saúde e em todas as regiões.

CONCLUSÃO

Neste estudo verificou-se que a utilização de serviços de saúde é bastante superior entre indivíduos com obesidade. Essa identificação é fundamental para o planejamento em saúde e enfrentamento da obesidade. Neste sentido, é de suma importância o fortalecimento de políticas públicas de promoção da saúde que considerem determinantes sociais de saúde, aspectos contextuais e incentivem a construção e manutenção de modos de vida saudáveis, a fim de minimizar o ganho de peso excessivo e seus efeitos na população.

Palavras-chave: Obesidade ;Excesso de peso;Serviço de saúde .

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Associação entre o consumo de álcool e a hiperuricemia em adolescentes: dados parciais de um estudo longitudinal

NALVA DE PAULA DIAS; MARIANA DE SANTIS FILGUEIRAS; RAFAELA MARA SILVA FONSECA; MAÍRA DOS SANTOS GARCIA; GUILHERME JOSÉ SILVA RIBEIRO; JULIANA FARIAS DE NOVAES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA, VIÇOSA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Níveis elevados de ácido úrico sérico estão associados ao maior risco de desenvolver doenças cardiometabólicas. A adolescência é um período marcado por diversas transformações, dentre elas as comportamentais e sociais, que podem levar ao consumo de álcool e este hábito pode contribuir para a hiperuricemia. Entretanto, poucos trabalhos investigaram essa temática no público pediátrico. Diante disso, o objetivo deste estudo foi avaliar a associação entre o consumo de álcool e o ácido úrico sérico aumentado em adolescentes.

MÉTODOS

Estudo transversal conduzido com dados parciais da etapa de seguimento de uma pesquisa realizada com adolescentes com idade de 15 a 17 anos em 2022/2023. Por meio de questionários semi-estruturados, foram coletadas informações dos adolescentes referentes ao sexo, idade e renda *per capita.* Para avaliar o consumo de álcool foi questionado se o adolescente consumiu bebidas alcoólicas em pelo menos um dia dos últimos 30 dias que antecederam a pesquisa. O ácido úrico sérico foi avaliado, com orientação prévia para que o adolescente permanecesse em jejum por 12 horas, sendo os valores iguais ou maiores que 5,5 mg/dl classificados como aumentados. A regressão de Poisson com variância robusta, com as estimativas de razão de prevalência (RP) e intervalos de confiança de 95% (IC95%), ajustada por sexo, idade, renda *per capita*, tempo de tela, grau de maturação sexual, trabalho remunerado e cor da pele, foi utilizada para verificar a associação entre o consumo de álcool e hiperuricemia. Para as análises estatísticas foi adotado um nível de significância de 5%. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (4.982.479/2021).

RESULTADOS

Foram avaliados 182 adolescentes, com média de idade de 16,1 ± 0,68 anos, sendo 51,1% (n=93) do sexo feminino. Nesta amostra, 27,7% apresentaram hiperuricemia e 29,1% consumiram álcool nos últimos 30 dias. O ato de consumir álcool esteve associado positivamente com a prevalência de ácido úrico elevado nestes adolescentes (RP: 1,48; IC95%: 1,06-2,05; p = 0,02).

CONCLUSÃO

Adolescentes com maior consumo de álcool apresentaram maiores concentrações de ácido úrico sérico. A reformulação das ações de educação em saúde torna-se importante com intuito de conscientizar os adolescentes sobre a relação do consumo de bebidas alcoólicas e hiperuricemia, buscando promover a prática de hábitos de vida saudáveis e assim reduzir as chances do risco cardiometabólico agravado pelo ácido úrico elevado.

Palavras-chave: Adolescente;ácido úrico;consumo de álcool;doenças crônicas não transmissíveis.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Associação entre o consumo de bebidas ricas em açúcar de adição e fatores sociodemográficos e comportamentais

LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE[1]; LUANA LOPES PADILHA[2]; VICTOR NOGUEIRA DA CRUZ SILVEIRA[1]; RAFAELA VITÓRIA PEREIRA SÁ[1]; LARISSA NEUZA DA SILVA NINA[1]; ANA TAMIRES JARDIM[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO (UFMA), SÃO LUÍS, MARANHÃO - BRASIL, SÃO LUÍS - MA - BRASIL; 2. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO (IFMA), BARREIRINHAS - MA - BRASIL, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O consumo de açúcares de adição, especialmente aqueles contidos em alimentos industrializados por meio do xarope de milho com alto teor de frutose tem sido relacionados a uma série de consequências metabólicas. Entre elas a cárie dentária, asma, depressão, dislipidemia, doenças cardiovasculares, obesidade, resistência insulínica, doença hepática, aumento de risco metabólico em crianças e adolescentes e mortalidade por todas as causas. Neste sentido, a *World Health Organization* (2015) propõe que o consumo de açúcar não deva exceder 10% e que o ideal seria de 5% do total de calorias consumidas diariamente para população geral, com benefício específico de evitar doenças crônicas não transmissíveis. O estudo apresentou como objetivo monitorar os fatores associados ao consumo de bebidas ricas em açúcar de adição em adultos na população brasileira.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado a partir dos dados do Vigitel 2023. O estudo foi aprovado no Comitê de Ética e Pesquisa sob o CAAE: 65610017.1.0000.0008 e realizado nas capitais dos estados brasileiros e Distrito Federal. As entrevistas telefônicas foram executadas no período de dezembro/2022 a abril/2023, e efetuadas por uma empresa especializada. Para avaliar a relação entre o desfecho (bebidas ricas em açúcar de adição) e as variáveis independentes (idade, escolaridade e sexo). Os dados extraídos do banco de dados e organizados no *software Microsoft Office Excel*® 2016. As variáveis categóricas foram apresentadas por meio de frequências e porcentagens. Para comparação das variáveis qualitativas utilizou-se o teste Qui-quadrado ou Exato de *Fisher*. O nível de significância adotado foi de 5%. Os dados foram analisados no R® - The R (*Project for Statistical Computing*) versão 4.3.2 por meio dos pacotes os pacotes *pacman, dyplyr e survey* para a análise de dados.

RESULTADOS

No presente estudo foram avaliados 35.941.0611 indivíduos de ambos os sexos, no ano de 2023, através de Inquérito telefônico Vigitel. Dos entrevistados 49,4% autorreferiram

consumir bebidas ricas em açúcar de adição. Houve associação estatísticas entre escolaridade (p-valor <0,001); sexo (p-valor <0,001); faixa etária (p-valor <0,001); estado civil (p-valor <0.001); cor da pele (p-valor <0,001); e consumo de alimentos ultraprocessados (p-valor<0.001); consumo abusivo de bebida alcoólica (p-valor<0.001) e ser tabagista (p-valor<0.001).

CONCLUSÃO

Conclui-se que os resultados encontrados pelo Vigitel 2023 servem como base para a elaboração de planos de ações governamentais assertivos no controle de fatores sociodemográficos e comportamentais associados ao consumo de bebidas ricas em açúcar de adição, bem como um norteador significativo de práticas clínicas.

Palavras-chave: bebidas com Adição de Açúcar;saúde coletiva;determinantes estruturais de saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Associação entre o estado nutricional de pré-escolares brasileiros e o período de restrições da Covid-19

CLÁUDIA RODRIGUES PACHECO. UNIVERSIDADE LA SALLE, CANOAS - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Entre as manifestações do estado nutricional, a obesidade é considerada um dos maiores desafios de saúde pública na atualidade. A pandemia de COVID-19 agravou este cenário, elevando a incidência de excesso de peso em crianças em idade escolar. A obesidade na infância tende a permanecer na vida adulta e está associada ao desenvolvimento precoce de doenças crônicas não transmissíveis. O exíguo conteúdo científico disponível até o momento, sobre o estado nutricional de pré-escolares brasileiros durante a pandemia, tornou relevante a realização desta pesquisa. O objetivo deste estudo foi verificar a associação entre o estado nutricional de pré-escolares matriculados na rede de educação infantil do Sesc e o período de restrições para mitigação da COVID-19.

MÉTODO

Coorte histórica com base em dados secundários coletados pré-pandemia e durante a pandemia nas dependências das escolas do Sesc em todo Brasil. O diagnóstico nutricional foi feito a partir dos valores de Z estatura para idade e Z IMC para idade. A amostra foi por conveniência e contou com os dados de 15.332 pré-escolares de 3 a 5 anos e 11 meses, que tiveram o estado nutricional acompanhado entre 2019 e 2022. Para composição da amostra foram consideradas aquelas que tiveram o registro de pelo menos um acompanhamento anterior à pandemia, 2019 ou março de 2020, perfazendo 799 crianças. Foram excluídos os participantes com ausência de dados ou dados inconsistentes que impossibilitassem a análise do estado nutricional. O estado nutricional dos pré-escolares após o isolamento social na pandemia foi selecionado como desfecho primário. As variáveis quantitativas foram descritas por média e desvio padrão e as categóricas por frequências absolutas e relativas. Para comparar os períodos, o modelo de equações de estimativas generalizadas (GEE) complementado pelo teste de Bonferroni foi utilizado. O modelo linear foi aplicado para as variáveis numéricas e o ordinal para as categóricas. O nível de significância adotado foi de 5% ($p<0,05$) e as análises foram realizadas no programa SPSS versão 27.0. Este trabalho foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da Universidade La Salle, parecer 5.888.198.

RESULTADOS

Na comparação entre os períodos pré-pandemia e durante a pandemia, observou-se o agravo do estado nutricional, com significativa redução da eutrofia e aumento significativo dos desvios nutricionais relacionados ao sobrepeso e obesidade ($p<0,001$).

CONCLUSÃO

Os achados são consistentes e corroboram publicações semelhantes em outros países, que evidenciaram o agravo do estado nutricional de crianças durante a pandemia. A detecção precoce dos desvios do estado nutricional potencializados pela pandemia, possibilitará fomentar ações de educação alimentar e nutricional (EAN) entre familiares, educadores e crianças em prol da autonomia alimentar, consumo de alimentos saudáveis, ampliação da saúde, bem-estar e qualidade de vida.

Palavras-chave: pré-escolares;índice de massa corporal;obesidade infantil;Covid-19.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Associação entre o ganho de peso gestacional e o peso do bebê ao nascer em Goiânia-Goiás

LINDA PRISCILA BARBOSA DE JESUS GARCIA[1]; MARIA LUIZA DE MOURA RODRIGUES[1]; KAROLINNE KÜCKELHAUS PINHEIRO DE ARAUJO ALMEIDA[1]; IANA FLOR TOVAR ATAIDES[1]; ANA AMÉLIA FREITAS VILELA[2]; KARINE ANUSCA MARTINS[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIÂNIA - GO - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE JATAÍ, JATAÍ - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Na gestação o ganho de peso (GP) materno inadequado pode causar desfechos indesejáveis ao filho. O GP excessivo pode estar relacionado ao nascimento de bebês grandes para a idade gestacional, com redução da sensibilidade à insulina, excesso de peso e surgimento de doenças cardiometabólicas. Já o baixo GP gestacional pode resultar em recém-nascidos pequenos para a idade gestacional, com prejuízos para o filho ao longo da vida, como reduzido desenvolvimento neurológico, baixo rendimento escolar, déficit de crescimento e mais chances de desenvolver síndrome metabólica. Sabendo da importância do GP adequado na gravidez, faz-se necessário estudos que corroboram para intervenções apropriadas com vistas ao nascimento de bebês livres de doenças e consequentemente, adultos mais saudáveis. O objetivo deste estudo foi associar o GP de gestantes e o peso de seus bebês ao nascer.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal aninhado a uma coorte, com entrevistas realizadas via telefone com gestantes e seus bebês. As mulheres foram captadas em Unidades Básicas de Saúde de seis Distritos Sanitários de Goiânia-Goiás e avaliadas em dois momentos (35 semanas ou mais de gestação e entre sete a 15 dias pós-parto). Para caracterizar a amostra foram utilizados os seguintes dados: idade, raça, escolaridade, situação conjugal, número de gestações, prática de atividade física, hábitos de fumar e de ingerir bebida alcoólica, Índice de Massa Corporal pré gestacional e o sexo do bebê. O GP gestacional foi classificado conforme as novas curvas brasileiras do Ministério da Saúde de 2022 e o peso do bebê ao nascer segundo a Sociedade Brasileira de Pediatria de 2009. Para fazer associação utilizou-se o teste exato de Fisher, considerando o $p<0,05$. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da UFG, sob número de parecer 4.875.257.

RESULTADOS

Das entrevistadas (n=90), a maioria tinha entre 20-29 anos (63,34%), 64,44% se declararam pardas e 73,33% informaram ter doze anos ou mais de estudo. A maioria vivia com companheiro (87,77%) e 35,25% delas tiveram duas gestações ou mais. Quanto ao hábito de fumar e ingerir bebida alcoólica obtiveram-se 4,44% e 21,22%,

respectivamente. Apenas 42,22% delas estavam eutróficas antes de engravidar, majoritariamente não praticaram atividade física durante a gestação (80,82%) e 51,11% apresentaram ganho de peso excessivo. A maioria dos bebês nascidos pertencia ao sexo masculino (56,63%), com peso adequado ao nascimento (93,33%). Na amostra avaliada não se observou associação entre o ganho de peso gestacional e o peso do bebê ao nascer (p=0,328).

CONCLUSÃO

O ganho de peso gestacional não foi associado ao peso do bebê ao nascer, o que pode ser justificado pelo tamanho amostral reduzido. Os achados do estudo sugerem que torna-se necessário continuar o desenvolvimento de estratégias nutricionais no âmbito da atenção primária para promoção da saúde do binômio mãe-filho.

Palavras-chave: Antropometria;Gravidez;Recém-nascido;Saúde materno-infanti.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

ASSOCIAÇÃO ENTRE O ÍNDICE FITOQUÍMICO E O PERFIL LIPÍDICO EM ADULTOS E IDOSOS.

LUCIANA DE MELO FARIAS[1]; IZABELA CRISTINA PEREIRA[2]; LAYS ARNAUD ROSAL LOPES RODRIGUES[3]; LAYANNE CRISTINA DE CARVALHO LAVOR[3]; KAROLINE DE MACÊDO GONÇALVES FROTA[3]; MARIA DO CARMO DE CARVALHO E MARTINS[3]. 1. CENTRO UNIVERSITÁRIO UNINOVAFAPI, TERESINA - PI - BRASIL; 2. FACULDADE DE ENSINO SUPERIOR DE FLORIANO – FAESF, FLORIANO - PI - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ-UFPI, TERESINA - PI - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O índice fitoquímico dietético, definido como o percentual de ingestão energética proveniente de alimentos ricos em fitoquímicos, pode ser um importante biomarcador dietético e tem sido utilizado para identificar a relação entre o consumo de fitoquímicos e o risco cardiovascular. O objetivo deste estudo foi avaliar a associação entre o índice fitoquímico da dieta e o perfil lipídico em adultos e idosos residentes na cidade de Teresina-PI.

MÉTODOS

Estudo transversal de base populacional com amostra composta por adultos e idosos residentes em áreas urbanas da cidade de Teresina, Piauí, Brasil. A amostragem foi realizada por conglomerados divididos em unidades primárias de amostragem e por domicílios. O consumo alimentar foi obtido por meio do recordatório alimentar de 24 horas, sendo os dados inicialmente digitados em planilha eletrônica e depois convertidos em valores de energia (kcal) utilizando a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO). O índice fitoquímico dietético foi calculado com base na energia diária derivada de alimentos fontes de fitoquímicos descritos no banco de dados Phenol-Explorer. As análises foram realizadas utilizando o pacote estatístico Stata® versão 14. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Piauí sob parecer número 2.552.426.

RESULTADOS

Foram avaliados 490 adultos e idosos. Os sucos de frutas e vegetais, frutas e leguminosas foram os principais grupos de alimentos contribuintes para o índice fitoquímico, com medianas do índice fitoquímico, de acordo com os tercis, respectivamente, de 7,56%, 18,05% e 39,72%. Não houve diferença significativa entre as características gerais dos participantes e os tercis de índice fitoquímico. No modelo bruto, nenhuma associação significativa foi encontrada entre os biomarcadores do perfil lipídico e o índice fitoquímico dietético. Após ajuste para sexo, faixa etária, energia dos fitoquímicos, atividade física, estado nutricional, fumo, uso de bebida alcoólica, renda e pressão arterial,

os participantes do segundo tercil de índice fitoquímico, em comparação com aqueles do primeiro tercil, tiveram chance 40% menor de apresentarem concentrações baixas de HDL-c (OR 0,60; IC 95%; 0,31-1,18) e 38% menor de valores aumentados de TG/HDL-c (OR 0,62; IC 95%; 0,32-1,21). Os participantes no terceiro tercil tiveram chance 27% menor de valores aumentados do índice de Castelli 2 (OR 0,73; IC 95%; 0,33-1,60).

CONCLUSÃO

A maior ingestão de alimentos ricos em fitoquímicos, avaliada pelo índice fitoquímico, foi associada com chance menor de valores aumentados de TG/HDL-c e de índice de Castelli 2, assim como de baixas concentrações HDL-c em adultos e idosos.

Palavras-chave: Fitoquímicos;Índice fitoquímico;Ingestão de alimentos;Lipoproteínas;Perfil lipídico.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Atividades coletivas com crianças e adolescentes na atenção básica dos municípios que aderiram ao Proteja no estado de São Paulo

MELISSA YASMIN ALVES TARRÃO; ANA PAULA BORTOLETTO MARTINS; CAMILA APARECIDA BORGES; PATRÍCIA CONSTANTE JAIME. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (FSP/USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é um problema de saúde pública, fator de risco para outras doenças crônicas e constitui uma das formas de má nutrição. No Brasil, os índices de obesidade são altos entre crianças e adolescentes, dado preocupante tendo em vista que pode comprometer o crescimento e desenvolvimento saudável nessa população. Em 2021, foi criada a Estratégia Nacional para Prevenção e Atenção à Obesidade Infantil (PROTEJA) pelo Ministério da Saúde. A iniciativa foi direcionada para municípios com até 30.000 habitantes. Uma das ações essenciais do PROTEJA é a oferta de cuidado coletivo para crianças e adolescentes com diagnóstico de sobrepeso e obesidade na atenção primária à saúde. Apesar do PROTEJA ter sido descontinuado em 2023, é importante avaliar as possíveis melhorias na atenção à saúde entre os municípios que a adotaram. O objetivo deste estudo foi caracterizar as atividades coletivas desenvolvidas com crianças e adolescentes e verificar se houve crescimento de tais atividades com a implementação do PROTEJA no estado de São Paulo.

MÉTODOS

Trata-se de estudo do tipo ecológico, com dados do Sistema de Informação em Saúde para a Atenção Básica. Foram extraídos dados dos anos estabelecidos para o repasse financeiro aos municípios que aderiram ao PROTEJA (2021, 2022 e 2023). No sistema, os filtros que nortearam as buscas de informações foram: pertencer ao estado de São Paulo e seus municípios, as atividades coletivas e o público alvo de crianças e adolescentes (0 a 19 anos). Em seguida, a variação do número (absoluto e relativo) de atividades coletivas foi comparada entre 2021 e 2022, e depois entre 2022 e 2023. Não foi possível filtrar dados específicos de atividades coletivas com a temática obesidade.

RESULTADOS

No estado de São Paulo, 30 municípios aderiram ao PROTEJA. O número médio de atividades coletivas com crianças e adolescentes realizadas por esses municípios foi 54 em 2021, 91 em 2022 e 130 em 2023. Os municípios de Anhumas, Mira Estrela e

Ouroeste foram os que conseguiram desenvolver mais de 100 atividades por ano. Entre 2021 e 2022, 83% (n= 25) dos municípios aumentaram o número de atividades coletivas com crianças e adolescentes na atenção primária à saúde, com destaque para Paulicéia e Sud Mennucci. Entre 2022 e 2023, apenas 66% (n=20) dos municípios seguiram ampliando a oferta dessas atividades, com menor quantidade nos municípios de Álvaro de Carvalho e Ribeirão Grande.

CONCLUSÃO

Os municípios que aderiram ao PROTEJA apresentaram relevante crescimento na elaboração de atividades coletivas com crianças e adolescentes na atenção primária à saúde, sobretudo entre 2021 e 2022. É importante contextualizar que diversas medidas sanitárias relacionadas à pandemia de Covid-19 ainda estavam implementadas nesta época e podem ter interferido na produção das atividades coletivas previstas no PROTEJA neste ano. Porém, a alta frequência de municípios que ampliaram a oferta pode ser um indicativo de apropriação e sustentação dessas ações.

Palavras-chave: Obesidade;Saúde pública;Atenção básica;Saúde da Criança;Saúde do Adolescente.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Atividades Políticas Corporativas do setor privado comercial no contexto da regulação da publicidade de alimentos no Brasil

JULIANA DE PAULA MATOS; ALESSANDRA ORNELES DE SOUZA; LARISSA CARDOSO DE CARVALHO; PAULA MARTINS HORTA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A influência do Setor Privado Comercial (SPC) na formulação e implementação de políticas públicas é um obstáculo à proteção da saúde dos indivíduos. Na perspectiva da regulação da publicidade de alimentos não saudáveis no Brasil, o SPC tem um histórico de práticas que dificultaram essa agenda. Dentre as práticas do setor privado comercial têm destaque as suas Atividades Políticas Corporativas (APC) com potencial de moldar políticas públicas governamentais de maneira favorável aos seus interesses. Desse modo, o objetivo do estudo foi identificar o perfil das APC do SPC com histórico ligado à agenda da regulação da publicidade de alimentos no Brasil.

MÉTODOS

Estudo exploratório de mapeamento das APC de associações que se envolveram no processo de judicialização ou se posicionaram contrariamente à RDC nº 24 de 2010 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), sendo elas: Conselho Nacional de Autorregulamentação Publicitária (CONAR), Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação (ABIA), Associação Brasileira de Anunciantes (ABA), Associação Brasileira de Agências de Publicidade (ABAP) e Associação Brasileira de Emissoras de Rádio e Televisão (ABERT). Essas associações tiveram seus sites visitados em fevereiro/março de 2023 e todos os materiais disponíveis que se relacionavam com a temática da publicidade de alimentos foram coletados (n=154). A avaliação das APC foi conduzida em uma amostra de 10%. As estratégias de APC foram caracterizadas em instrumentais e discursivas com base em um *framework* proposto para o contexto de saúde pública.

RESULTADOS

Dos 15 materiais, 11 possuíam alguma APC. Na dimensão das estratégias instrumentais 3 foram identificadas, sendo: *(i)* Gerenciamento de informação (39,29%), principalmente, no uso de dados que favorecem o setor; *(ii)* Gerenciamento de coalizão (32,14%), sobretudo, por ações que caracterizam a construção de alianças com outros atores da indústria; e *(iii)* Envolvimento direto e influência na política (28,57%), especialmente, por iniciativas público-privadas e de autorregulação. Na dimensão das estratégias discursivas foram identificadas narrativas como: *(i)* Enquadramento do debate sobre questões relacionadas à dieta e à saúde pública (70,37%), principalmente, por discursos que focam na responsabilidade individual ou no reforço da educação dos indivíduos ou

de estratégias de autorregulação; *(ii)* Governança (16,67%), com narrativas criticando o papel do Estado na proteção dos indivíduos; e *(iii)* Economia (12,96%), destacando o papel da indústria no país nesse segmento.

CONCLUSÃO

APC que caracterizam ações como o gerenciamento de informações e o uso de narrativas que enquadram o debate sobre dieta e saúde pública são frequentemente usadas no posicionamento contrário do SPC na regulação da publicidade de alimentos. Essa compreensão tem o potencial de preparar as partes interessadas para se antever as APC do setor regulado que impedem o fortalecimento dessa agenda no Brasil.

Palavras-chave: Controle da Publicidade de Produtos;Publicidade de Alimentos;Indústria Alimentícia;Meios de Comunicação de Massa.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Atuação dos Agentes Comunitários de Saúde no fortalecimento das ações de alimentação e nutrição na atenção básica

DENISE EUGENIA PEREIRA COELHO; ROBERTA MARIA MIRANDA RIBEIRO; MARIANA TARRICONE GARCIA; MARIA IZABEL SANCHES COSTA; SONIA ISOYAMA VENANCIO. INSTITUTO DE SAÚDE - SES/SP, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A organização da atenção nutricional, como diretriz da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), compreende os cuidados relativos à alimentação e nutrição (A&N) voltados à promoção e proteção da saúde, prevenção, diagnóstico e tratamento de agravos, devendo estar associados às demais ações de atenção à saúde do SUS. Nesse contexto, as práticas e processos de acolhimento dos profissionais da Atenção Básica (AB) são essenciais para compreender as subjetividades e a complexidade do comportamento alimentar nos diferentes territórios e populações específicas. A atuação direta dos Agentes Comunitários em Saúde (ACS) nos territórios e sua qualificação baseada na escuta e capacidade resolutiva em uma perspectiva humanizada são um caminho importante para a promoção da saúde e da alimentação adequada e saudável. Este trabalho tem como objetivo analisar a atuação do ACS como facilitadora da implementação de programas e ações de A&N junto à população na AB.

MÉTODOS

Este trabalho está inserido no projeto “Avaliação dos 20 anos de implementação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição: avanços e desafios”, financiado pela Organização Pan-Americana de Saúde e Ministério da Saúde, aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Saúde (CAAE: 56373422.4.0000.5469). O diálogo entre a literatura internacional e nacional sobre implementação de políticas públicas fundamentou a elaboração dos roteiros das entrevistas e dos grupos focais e, posteriormente, das categorias de análise. Foram entrevistados pesquisadores, membros da sociedade civil organizada e atores das três esferas governamentais (coordenadoras da CGAN/CGPAN, técnicos da CGAN, gestores estaduais e municipais da PNAN de um estado por macrorregião do Brasil) e grupos focais com trabalhadores da AB de municípios de pequeno e médio/grande porte dos estados selecionados. Foi realizada a transcrição do material, seguida da elaboração do framework de análise e do codebook para categorização das falas e análise de conteúdo. Os resultados apresentados referem-se às perguntas dos roteiros sobre a atuação das equipes de profissionais da AB nas ações de A&N.

RESULTADOS

A participação dos ACS em processos formativos conduzidos por nutricionistas ampliou o entendimento sobre as ações de A&N para o trabalho em equipe junto à comunidade. Na perspectiva dos ACS, a natureza complexa de seu trabalho é um facilitador para a realização das ações de A&N, mas que requer o desenvolvimento de habilidades complementares, como autonomia, criatividade, empatia e empenho permanentes. Além disso, as capacitações ampliaram a possibilidade de atuação intersetorial, como nas ações de Educação Alimentar e Nutricional no Programa Saúde na Escola.

CONCLUSÃO

No contexto do trabalho em equipe nas ações de A&N, a atuação dos ACS como multiplicadores é fundamental para fortalecer e ampliar a implementação da PNAN no contexto da AB.

Palavras-chave: Política Nacional de Alimentação e Nutrição;Agentes Comunitários de Saúde;Atenção Primária à Saúde;Nutrição em Saúde Pública;Sistema Único de Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Atuação dos nutricionistas nas Práticas Integrativas e Complementares na Saúde no Estado do Rio Grande do Sul

ANA LUIZA SANDER SCARPARO; NÍCOLAS MANZKE GLÄNZEL; ANA GABRIELLE HORLLE; FERNANDA FIORENZA. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS – 2ª REGIÃO, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As Práticas Integrativas e Complementares em Saúde (PICS) são consideradas recursos terapêuticos, baseadas no modelo de atenção humanizada, que buscam auxiliar na prevenção de doenças e na recuperação da saúde. As práticas foram institucionalizadas, em 2006, por meio da Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares no SUS. A Resolução CFN n° 679/2021 apresenta as PICS que estão autorizadas a serem utilizadas pelo nutricionista, como parte da assistência nutricional e dietoterápica e da educação nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos. O nutricionista deve realizar o registro de habilitação no Sistema CFN/CRN, possuindo inscrição ativa no Conselho, assim como certificado ou atestado cumprindo os requisitos mínimos da legislação. Esse trabalho tem como objetivo analisar a habilitação dos nutricionistas para atuação nas PICS, no Estado do Rio Grande do Sul (RS).

MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional de desenho transversal, com dados coletados no banco de dados da plataforma de cadastro das PICS do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), no mês de dezembro de 2023. Para esse trabalho, utilizou-se como critério de inclusão todos os nutricionistas que atuavam no RS, utilizando como variável no estudo as PICS que os profissionais estavam habilitados para atuação conforme legislação. A análise quantitativa dos dados foi realizada usando o pacote *Microsoft Office Excel*® e as variáveis descritas em frequências absolutas e relativas.

RESULTADOS

Das 139 solicitações de registro recebidas, sendo 47 (33,8%) em 2023, 34 (24,5%) em 2022 e 35 (25,2%) em 2021, 116 (83,5%) foram deferidas e os nutricionistas estão habilitados para atuação. Os registros indeferidos ocorreram por não atender a carga horária exigida na legislação ou por falta de comprovação da formação. Dos 116 registros habilitados para atuação nas PICS, verificou-se que: 76 (65,5%) em Fitoterapia (primeira prática normatizada do Sistema CFN/CRN, em 2007); 15 (12,9%) Auriculoterapia (possui oferta de cursos gratuitos para profissionais da saúde que atuam na atenção primária); 8 (6,9%) em Aromaterapia; 3 (2,6%) em Cromoterapia e em Terapia de Florais; 2 (1,7%) em Homeopatia, em Reiki e em Meditação. Arteterapia, Ayurveda, Medicina tradicional chinesa: práticas corporais, Reflexoterapia e Yoga possuíam apenas 1 registro.

Constatou-se que dos 98 nutricionistas habilitados, 88 (89,8%) possuíam registro em apenas 1 prática, 8 (8,2%) profissionais em 2 PICS e 2 (2,0%) nutricionistas em 6 PICS.

CONCLUSÃO

Nos últimos anos, houve um aumento do número de nutricionistas no estado buscando a formação e a habilitação para utilização das PICS, de forma complementar a sua prática profissional, ampliando o olhar para alimentação e nutrição. As PICS promovem uma nova cultura de cuidado, auxiliando os indivíduos a buscarem mecanismos naturais de prevenção de agravos, promoção e recuperação da saúde.

Palavras-chave: Práticas Integrativas e Complementares na Saúde;nutricionista;atuação profissional;conselho profissional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Atualizando tendências de consumo de bebidas adoçadas no Brasil de 2007 a 2021

LAURA DE CASTRO NASSIF[1]; LUIZA EUNICE SÁ DA SILVA[2]; THAIS CRISTINA MARQUEZINE CALDEIRA[1]; RAFAEL CLARO[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS (UFMG), BELO HORIZONTE - MG - BRASIL; 2. MINISTÉRIO DA SAÚDE, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As bebidas adoçadas estão relacionadas com o ganho de peso e com o aumento da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Dessa maneira, o monitoramento do consumo desses produtos é fundamental para a formação de estratégias de saúde assertivas para essas doenças. Entre 2007 e 2016 o consumo de bebidas adoçadas havia reduzido consideravelmente. Todavia, mudanças no cenário político e econômico, intensificadas a partir de 2015, resultaram em um enfraquecimento em diversas ações voltadas para a promoção da saúde e podem ter contribuído para uma mudança nesse cenário. Diante disso, o objetivo do estudo foi analisar a tendência do consumo de bebidas adoçadas entre adultos brasileiros nas 26 capitais e no Distrito Federal entre 2007 e 2021.

MÉTODOS

Trata-se de série temporal realizada com dados anuais coletados pelo Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (Vigitel) entre 2007 e 2021, para as 26 capitais e o Distrito Federal. Foram utilizados dados sobre a frequência do consumo de bebidas adoçadas na semana, a quantidade de copos/latas consumidos, sexo, faixa etária, anos de estudo e localidade geográfica. A prevalência de consumo regular (≥5 dias/semana), média de consumo diária (mililitros) e prevalência de não consumo dessas bebidas (reportado como "nunca" ou "quase nunca") foram estimadas para cada ano para o período completo e mais recente (2015/21). Modelos de regressão de Prais-Winsten foram conduzidos para investigar a presença de tendências lineares significativas. A pesquisa foi autorizada pelo Comitê de Ética (no. 65610017.1.0000.0008).

RESULTADOS

Entre 2007 e 2021, houve uma redução na prevalência de consumo regular, de 30.9% para 14.0% (-1.23 pp/ano [p<0.001]), e na média de consumo diário de bebidas adoçadas, de 430 ml/dia para 287 ml/dia (-8.62 ml/ano [p<0.001]) para todos os grupos estudados. Entre 2015 e 2021, houve redução de consumo regular apenas entre dois grupos etários (18-24 e 35-44), entre adultos com 9-11 anos de estudo e do Norte e Nordeste e não para o total da população. A média de consumo diária teve redução significativa entre homens, entre adultos com18-24 anos e do Norte e Nordeste. O indicador de não consumo de bebidas adoçadas aumentou apenas para o período completo, 2007 a 2021, de 30,4% para

41.3% (1.14 pp/ano, p= 0.004) em todos os grupos, exceto para indivíduos ≥65 anos. Entre 2015 e 2021, só houve aumento significativo entre homens (1.10 pp/ano, p=0.022).

CONCLUSÃO

Entre 2007 e 2014 houve considerável avanço na diminuição do consumo de bebidas adoçadas, denotado pela redução do consumo regular e do consumo diário e pelo aumento do não consumo. Todavia, entre 2015 e 2021, houve o recrudescimento desses parâmetros. Desse modo, traçar estratégias para a retomada de políticas e ações em prol da redução do consumo de bebidas adoçadas é essencial para a prevenção das DCNT entre a população brasileira.

Palavras-chave: Bebidas adoçadas;Inquéritos de saúde;Doenças crônicas;Saúde pública
.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Atualiza Sisvan: desdobramentos do projeto na formação complementar dos atores envolvidos na Vigilância Alimentar e Nutricional

BEATRIZ GOUVEIA MOURA[1]; CLARA CECILIA RIBEIRO DE SA[2]; ANDHRESSA FAGUNDES[2]. 1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, SÃO CRISTÓVÃO - SE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) descreve e monitora as condições nutricionais da população. A qualificação dos envolvidos com esta ação é fundamental para a sua execução. Em 2021, como resultado de uma carta-acordo entre o Laboratório de Educação Alimentar e Nutricional da Universidade Federal de Sergipe (LEAN/UFS), a Coordenação-geral de Alimentação e Nutrição (CGAN/MS), a Organização Pan-americana da Saúde (OPAS/OMS) e a Fundação de Apoio à Pesquisa e à Inovação Tecnológica do Estado de Sergipe (FAPITEC/SE), foi construído o projeto "Atualiza Sisvan" que teve como um dos resultados o "Guia para organização da Vigilância Alimentar e Nutricional na Atenção Primária à Saúde" (Guia da VAN). Esta experiência possibilitou a participação em espaços de formação para atuantes na VAN. Assim, objetiva-se relatar a experiência de formação como um dos desdobramentos do projeto.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência das oficinas e minicursos realizados pela equipe do Atualiza Sisvan. As qualificações foram planejadas em estrutura e conteúdo tendo como base o Guia da VAN e também conforme a necessidade dos locais em que foram executadas, sendo duas on-line e duas presenciais. Dessa forma, conforme o Guia da VAN, as qualificações foram pautadas, principalmente, nas temáticas de "Como realizar a Vigilância Alimentar e Nutricional?" e "Como exercer uma atitude de vigilância?". Além disso, utilizaram-se estudos de caso, como recurso metodológico, para a resolução e discussão em conjunto, simulando a realidade das Unidades Básicas de Saúde.

RESULTADOS

Entre os anos de 2021 e 2024, foram realizados quatro minicursos e/ou oficinas na cidade de Fortaleza e nos estados de Pernambuco, Rio de Janeiro e Sergipe. As atividades tiveram um público diverso, com participação de profissionais da APS, pesquisadores e gestores. Os ajustes para o público-sujeito das atividades foi uma medida constante para aperfeiçoamento do conteúdo e repercutiu em reflexões sobre a possível contribuição da relação contínua entre teoria e prática, sendo esta imbricada aos diferentes territórios brasileiros, para a implementação e a difusão e utilização do Guia da VAN e de outros materiais técnicos. Além disso, a realização de atividades com espaço para fala e discussão entre os participantes propiciou um rico momento de debate e de reflexão

coletiva sobre os diferentes panoramas locais, com destaque para os entraves percebidos na gestão, as possíveis soluções apresentadas pelos atores envolvidos e a sua relação com a base teórica da execução da VAN.

CONCLUSÃO

Observou-se a potencialidade das discussões e reflexões coletivas para a prática profissional dos participantes e para a equipe do Atualiza Sisvan. Estas experiências, aplicadas em diferentes cenários, mostram as diversas possibilidades de aplicação do Guia da VAN, assim como trazem a perspectiva para futuros processos formativos, incentivando também a Educação Permanente em Saúde.

Palavras-chave: Educação em saúde;Atenção Primária à Saúde;Políticas de Alimentação e Nutrição;Pessoal de Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Aumento na proporção de domicílios de escolares com baixa disponibilidade de alimentos marcadores de alimentação saudável durante a pandemia da covid-19

PRISCILA PENA CAMARGO; IARA ARAÚJO FERREIRA; ERICA COSTA RODRIGUES; ADRIANA LÚCIA MEIRELES; RAQUEL DE DEUS MENDONÇA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO (UFOP), OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Durante a pandemia da covid-19, houve a interrupção do acesso à alimentação escolar, devido ao fechamento das escolas no Brasil. Não se sabe qual foi o real impacto dessas medidas na situação de segurança alimentar (SA) domiciliar dos escolares. Considerando que a disponibilidade de alimentos é uma dimensão da SA, o objetivo deste estudo foi avaliar a evolução da disponibilidade de alimentos marcadores de alimentação saudável e sua relação com os fatores socioeconômicos e a situação de SA nos domicílios de escolares de 2020 a 2022.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo longitudinal com amostra representativa de domicílios de alunos matriculados em escolas públicas de Mariana e Ouro Preto-MG. Os dados foram coletados por meio de entrevistas telefônicas com os responsáveis pela alimentação nos domicílios em 4 momentos: T0 (junho e julho/2020); T1 (março a maio/2021); T2 (dezembro/2021 a março/2022) e T3 (setembro a dezembro/2022). O questionário avaliou as condições socioeconômicas, a disponibilidade domiciliar de alimentos e a SA, avaliada pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. Utilizou-se análise descritiva para avaliar a evolução da disponibilidade de alimentos marcadores de alimentação saudável (variável desfecho) e sua relação com as condições socioeconômicas e a SA (variáveis explicativas). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da universidade onde foi desenvolvido o estudo (CAAE: 32005120.6.0000.5150).

RESULTADOS

Quanto à disponibilidade domiciliar de alimentos marcadores de alimentação saudável, verificou-se alteração do percentual de baixa disponibilidade entre T0 e T2: frutas (de 46,2% para 48,1%), hortaliças (de 32,1% para 43,1%), carnes (de 40,8% para 51,1%) e leite e derivados (de 29,3% para 33,8%), com queda nos percentuais em T3: frutas (42,0%), hortaliças (30,2%), carnes (41,0%) e leite e derivados (32,7%), mas mantendo-se o patamar de baixa disponibilidade. O percentual de domicílios com baixo nível socioeconômico diminuiu ao longo dos seguimentos, tendo sido representado por 64,8% e 55,4% dos domicílios dos escolares em T0 e T3, respectivamente. Comparado aos demais seguimentos, o acesso ao kit de alimentos foi maior em T1, com 79,2% dos domicílios recebendo kits das prefeituras. O maior percentual de domicílios com redução

na renda familiar em função da pandemia foi verificado em T0 (66,5%), com queda gradativa até T2 (54,0%). O percentual de domicílios que tinham acesso a programas sociais registrou queda de 48,2% em 2020 para 42,3% em 2022. De T0 a T3, houve diminuição da prevalência de insegurança alimentar (IA) nos domicílios (de 82,0% para 53,8%).

CONCLUSÃO

Houve aumento na proporção de domicílios com baixa disponibilidade de alimentos saudáveis ao longo da pandemia. O percentual de domicílios de escolares com baixo nível socioeconômico e em situação de IA era elevado, o que pode comprometer o rendimento escolar e a situação de saúde dos alunos a médio e longo prazo.

Palavras-chave: Segurança alimentar;Alimentação escolar;COVID-19;Saúde do estudante;Ciências da Nutrição.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Autocuidado entre manipuladoras de alimentos da alimentação escolar de municípios do sudoeste goiano – um relato de experiência

RHAILLA QUINTINO DE OLIVEIRA[1]; INGRYD GARCIA DE OLIVEIRA[2]; KELLY CRISTINA BARBOSA DA SILVA[1]; RITA DE CÁSSIA NOGUEIRA[1]; JULLYA RODRIGUES DO PRADO[1]; EMYLLE ROSE NERES LOPES[1]. 1. INSTITUTO FEDERAL GOIANO CAMPUS URUTAÍ, URUTAÍ - GO - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O autocuidado se caracteriza por ações benéficas de uma pessoa para si mesmo. A alimentação pode ser uma estratégia de autocuidado, além de rituais religiosos, práticas de atividades físicas, e cuidados com o corpo e com a mente. Torna-se importante discutir o autocuidado entre manipuladoras de alimentos da alimentação escolar, atores que cuidam por meio da alimentação. O objetivo deste trabalho foi relatar a experiência da oficina: "O autocuidado de quem cuida'', realizada com manipuladoras de alimentos da alimentação escolar (merendeiras) de municípios do sudoeste goiano.

MÉTODOS

A oficina ocorreu no contexto do projeto de extensão: "Encontro de manipuladoras de alimentos da alimentação escolar da microrregião de Pires do Rio - autocuidado e o cuidar'', promovido por estudantes de Nutrição do Instituto Federal Goiano – Campus Urutaí (GO), e coordenado pela docente responsável. 49 merendeiras participaram da ação. O grupo foi composto por representantes de Urutaí, Orizona, Ipameri e Pires do Rio, municípios do sudoeste goiano. A oficina "O autocuidado de quem cuida" aconteceu durante a programação do Encontro. Sua principal base teórica e metodológica foi a Educação Popular em Saúde. Teve como objetivo promover a reflexão sobre o autocuidado e a importância desse debate para a atuação das manipuladoras na alimentação escolar. Utilizou-se a dinâmica de construção do "Varal do autocuidado". Inicialmente solicitou-se que cada participante relatasse o nome, o município de onde veio e o que fazia para o autocuidado. Em seguida procedeu-se a construção do varal. Para esse momento foi entregue um pedaço de papel para cada merendeira no qual deveriam responder por escrito a duas perguntas: i) "O que eu quero continuar fazendo para o meu autocuidado?", ii) "Como meu ambiente de trabalho poderia ser (ou é) acolhedor (ou exerce o cuidado)?". Após a construção do varal e debate acerca das respostas, realizou-se a leitura da poesia "Carinho e Cuidado" de Allan dias Castro. Ao final foi entregue para cada participante um sachê com escalda-pés.

RESULTADOS

Os momentos vivenciados durante a oficina, representaram um despertar para o autocuidado. Aspectos como gostos, vontades, desejos, sonhos e práticas de saúde

estiveram entre relatos sobre o que as merendeiras gostariam de continuar fazendo para o autocuidado. Quanto ao cuidado/ acolhimento no ambiente de trabalho, houveram relatos sobre a necessidade de respeito e valorização do trabalho da merendeira, carga horária adequada de trabalho, melhorias em condições salariais e na estrutura do ambiente de trabalho.

CONCLUSÃO

A oficina de autocuidado foi importante para as merendeiras e o ambiente escolar, ao proporcionar momentos de reflexão sobre o autocuidado, em um contexto que normalmente as manipuladoras de alimentos cuidam dos escolares por meio da merenda. Destaca-se a importância de políticas públicas para a melhoria das condições de trabalho dessas profissionais no contexto da alimentação escolar.

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

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Autopercepção do estado de saúde de idosos jovens e longevos: dados comparativos 2013-2019 da Pesquisa Nacional de Saúde

RENATA BREDA MARTINS[1]; JOSEMARA DE PAULA ROCHA[2]; DOUGLAS NUNES STAHNKE[3]; ÂNGELO JOSÉ GONÇALVES BÓS[2]. 1. PONTIFICIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO RIO GRANDE DO SUL, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL; 2. PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO RIO GRANDE DO SUL, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DOS SINOS, SÃO LEOPOLDO - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O estado de saúde é um dos indicadores quando se procura avaliar o processo do envelhecimento. A autopercepção de saúde pode ser influenciada por múltiplos fatores da vida como aspectos físicos, comportamentos e emoções, assim como, pelas condições socioeconômicas, estilo de vida e fatores psicológicos. A percepção de modo negativo pode estar associada à adoção de comportamentos não saudáveis que contribuem ao desenvolvimento de doenças crônico-degenerativas e suas complicações, a polifarmácia, e a diminuição da percepção de autonomia. O objetivo da pesquisa foi comparar a autopercepção do estado de saúde de idosos jovens e longevos brasileiros da Pesquisa Nacional de Saúde (PNS) de 2013 e 2019.

MÉTODOS

Estudo transversal, descritivo e analítico com dados da PNS de 2013 (CAAE 10853812.7.0000.0008) e 2019 (CAAE 11713319.7.0000.0008). A PNS é um inquérito de base populacional, representativo do Brasil e da população residente em domicílios particulares de seu território. Das 64.348 entrevistas em 2013 e 94.114 em 2019, incluiu-se idosos jovens (≥ 60 anos) e longevos (≥ 80 anos) que responderam às seguintes perguntas: "N001 - Em geral, como o(a) Sr(a) avalia a sua saúde?"; e "J001- De um modo geral, como é o estado de saúde?" atribuindo as respostas: bom (boa), muito bom (boa), muito ruim, regular e ruim. Para análise foi utilizado programa Epi Info 7.2.5.0 e as variáveis foram descritas em frequências.

RESULTADOS

Participaram 9.679 idosos jovens e 1.498 longevos em 2013 e, 19.712 idosos jovens e 3.016 longevos em 2019. A avaliação geral do estado de saúde foi mais referida como "regular" (43,5% para 41,4%), seguida de "boa" (43,3% para 43,6%) para ambos grupos. Para a autopercepção de saúde houve comportamento de mudança diferente entre os grupos. Idosos jovens diminuíram a autopercepção "regular" (43,1% para 41,1%) acompanhada de aumento do estado "muito bom" (5,9% para 8,3%). Longevos aumentaram a autopercepção "regular" (42,7% para 44,5%) e reduziram mais pontos percentuais na categoria "ruim" (12,8% para 10,8%). Autopercepção "bom" foi a segunda

mais relatada, sendo 39,8% em 2013 e 39,9% em 2019 nos idosos, e 36,4% e 35,9% nos longevos.

CONCLUSÃO

Em ambos os anos e grupos investigados as autopercepções do estado de saúde foram “regular” e “boa” as mais referidas. Entretanto, idosos jovens e longevos diferiram nas mudanças entre os anos, com piores indicadores entre os longevos no período investigado. Os resultados indicam que com o avanço da idade pode-se piorar a autopercepção do estado de saúde.

Palavras-chave: Idoso de 80 anos ou mais;Nível de Saúde;Saúde Pública;Saúde do Idoso.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação da associação do comportamento alimentar e gênero em adolescentes de escolas em Recife-PE.

LUCIANA DE VASCONCELOS DA ROCHA ALVES; CÉLIA LIKA SAKAGUCHI; JADIAEL DA SILVA FREIRE; LETÍCIA VAN-LUME LIMA; FERNANDO WESLEY CAVALCANTI DE ARAÚJO; RAQUEL ARAÚJO DE SANTANA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No cenário contemporâneo, a compreensão aprofundada do comportamento alimentar entre adolescentes torna-se uma temática central, dada a sua influência no desenvolvimento saudável e na prevenção de desordens alimentares. Considerando esse cenário, o presente estudo busca destacar a relevância das nuances do comportamento alimentar em adolescentes, focalizando a análise comparativa entre os gêneros masculino e feminino.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal realizado com alunos do primeiro e segundo ano do ensino médio, ambos os sexos, provenientes de escolas públicas e particulares do Recife-PE. O estudo foi submetido à aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa envolvendo Seres Humanos (Resolução 466/2012 - CNS). Foram aplicados os questionários: sócio-econômico, Eating Attitudes Test (EAT-26) para verificar indivíduos supostamente suscetíveis aos distúrbios de conduta alimentar, Bulimic Investigatory Test Edinburgh (BITE) com objetivo de verificar a presença de comportamento alimentar compulsivo e possibilidade de transtorno bulímico, e o Body Shape Questionnaire (BSQ) para avaliar o grau de satisfação corporal. As análises estatísticas foram realizadas através do software GraphPad Prism®9, considerando a significância de $p<0,05$. A normalidade dos dados foi verificada a partir do Teste de Shapiro-Wilk e a investigação das possíveis diferenças entre os grupos através da aplicação do Teste Mann-Whitney. Para avaliar a associação entre as variáveis do trabalho (comportamento alimentar x instituição de origem), foi empregado o teste exato de Fisher.

RESULTADOS

Não foram observadas diferenças significativas de prevalência de obesidade entre os gêneros. Da mesma forma, não foram identificadas discrepâncias entre instituições de ensino público e privado, indicando que não há uma prevalência maior de estudantes do

sexo feminino em escolas privadas, nem vice-versa. Em relação ao EAT, não foram constatadas diferenças entre os resultados obtidos por mulheres e homens, indicando que ambos os sexos apresentaram resultados semelhantes nessa avaliação específica. No entanto, ao analisar os resultados do BSQ e do Teste BITE, foram evidenciadas disparidades, onde as mulheres apresentaram pontuações superiores em comparação com os homens.

CONCLUSÃO

Nesse estudo, não foram observadas diferenças significativas quando associamos a obesidade e os padrões gerais de comportamento alimentar entre os diferentes sexos, mas verificou-se que as mulheres apresentaram tendências a apresentar maior insatisfação corporal e comportamentos alimentares compulsivos e bulímicos. Esses achados ressaltam a necessidade de abordagens de intervenção que consideram as particularidades de gênero, para promover uma relação saudável com a alimentação na adolescência.

Palavras-chave: Comportamento alimentar;Adolescência;Sexo masculino e feminino.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação da associação do comportamento alimentar e instituição de origem em adolescentes de escolas em Recife-PE.

LUCIANA DE VASCONCELOS DA ROCHA ALVES; LETÍCIA VAN-LUME LIMA; PATRÍCIA HANNA FALCÃO FONSÊCA; FERNANDO WESLEY CAVALCANTI DE ARAÚJO; RAQUEL ARAÚJO DE SANTANA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No desenvolvimento da adolescência, os hábitos estão cada vez mais influenciados pelo meio externo ao núcleo familiar, sendo essa fase caracterizada por desafios inerentes com repercussões associadas ao comportamento alimentar. Diante do exposto, este estudo tem como objetivo avaliar o comportamento alimentar em adolescentes, analisando a influência da instituição educacional de origem correlacionada com o nível de renda, compreendendo essas complexidades de forma relevante.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal realizado com alunos do primeiro e segundo ano do ensino médio, ambos os sexos e de escolas públicas e particulares do Recife-PE. O estudo foi submetido à aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa envolvendo Seres Humanos (Resolução 466/2012 - CNS). Os questionários aplicados foram: socioeconômico, *Eating Attitudes Test* (EAT-26) para verificar indivíduos supostamente suscetíveis aos distúrbios de conduta alimentar, *Bulimic Investigatory Test Edinburgh* (BITE) com objetivo de verificar a presença de comportamento alimentar compulsivo e possibilidade de transtorno bulímico, e o *Body Shape Questionnaire* (BSQ) para avaliar o grau de satisfação corporal. As análises estatísticas foram realizadas através do software GraphPad Prism®9, considerando a significância de $p<0,05$. A normalidade dos dados foi verificada a partir do teste de Shapiro-Wilk e a investigação das possíveis diferenças entre os grupos através da aplicação do Teste Mann-Whitney. Para avaliar a associação entre as variáveis do trabalho (comportamento alimentar x instituição de origem), foi empregado o teste exato de Fisher.

RESULTADOS

Foram coletados dados de 152 alunos do primeiro e segundo ano do ensino médio de ambas as escolas, com faixa etária entre 15 a 17 anos. Não houve diferença no que se

refere à associação entre IMC e a instituição de origem (colégio público ou particular), p = 0,7822. Em relação ao teste EAT-26, também não foi obtida associação com a instituição de origem, p = 0,5651. No presente estudo, obteve-se diferença entre os escores socioeconômicos dos alunos, sendo maior o escore dos alunos de escola particular (p<0,0001), refletindo a diferença de renda familiar. Também foi obtido diferença nos resultados do teste BITE (p=0,0119), em que o escore dos sintomas de alunos de escola pública foram maiores do que os da escola privada. Em relação ao resultado do teste BSQ, não obteve-se diferença avaliando a instituição de origem.

CONCLUSÃO

Conclui-se que, na situação estudada, houve diferença entre os escores socioeconômico e no teste BITE. Nos demais fatores avaliados, não obteve-se diferença significativa entre os grupos nos demais testes. Esses resultados sugerem uma possível presença de comportamento alimentar compulsivo e possibilidade de transtorno bulímico maior em estudantes de escolas públicas comparados aos estudantes de escolas privadas, ressaltando assim a necessidade de intervenções no âmbito socioeconômico educacional.

Palavras-chave: Classe social;Adolescência;Comportamento alimentar;Instituição de ensino;.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação da associação do comportamento alimentar e obesidade em adolescentes de escolas em Recife-PE

LUCIANA DE VASCONCELOS DA ROCHA ALVES; BEATRIZ CRUZ PACÍFICO; JADIAEL DA SILVA FREIRE; CÉLIA LIKA SAKAGUCHI; FERNANDO WESLEY CAVALCANTI DE ARAÚJO; RAQUEL ARAÚJO DE SANTANA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Comportamento alimentar envolve um conjunto de ações e condutas influenciadas por múltiplos fatores como pensamentos, crenças, valores e genética. Esses fatores estão intimamente relacionados com a adolescência quando o indivíduo começa a adquirir independência e desenvolver seus próprios hábitos e comportamentos, associando-se ao aumento na incidência de obesidade. Diante desse cenário, esse estudo tem como objetivo avaliar a associação do comportamento alimentar em pessoas obesas ou não obesas.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal realizado com alunos do primeiro e segundo ano do ensino médio, ambos os sexos, provenientes de escolas públicas e particulares do Recife-PE. O estudo foi submetido à aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa envolvendo Seres Humanos (Resolução 466/2012 - CNS). Os questionários aplicados foram: socioeconômico, *Eating Attitudes Test* (EAT-26) para verificar indivíduos supostamente suscetíveis aos distúrbios de conduta alimentar, *Bulimic Investigatory Test Edinburgh* (BITE) com objetivo de verificar a presença de comportamento alimentar compulsivo e possibilidade de transtorno bulímico, e o *Body Shape Questionnaire* (BSQ) para avaliar o grau de satisfação corporal. Foi avaliado também o IMC/idade dos adolescentes para distinguir indivíduos obesos e não obesos. As análises estatísticas foram realizadas através do software GraphPad Prism®9, considerando a significância de $p<0,05$. A normalidade dos dados foi verificada a partir do Teste de Shapiro-Wilk e a investigação das possíveis diferenças entre os grupos através da aplicação do Teste Mann-Whitney. Para avaliar a associação entre as variáveis do trabalho (comportamento alimentar x instituição de origem), foi empregado o teste exato de Fisher.

RESULTADOS

Em relação ao EAT-26, observou-se uma disparidade significativa, onde alunos com obesidade pontuaram mais no teste, indicando uma associação entre a presença de obesidade e atitudes alimentares específicas. No caso do BSQ, também foi constatada uma diferença estatisticamente significativa, onde alunos obesos apresentaram pontuações mais elevadas no teste, sugerindo uma relação entre obesidade e percepção da imagem corporal. Em contraste, não foram observadas disparidades estatisticamente significativas no teste BITE, ou seja, ambos os grupos (obesos e não obesos) exibiram níveis semelhantes de comportamento bulímico.

CONCLUSÃO

Os estudantes obesos apresentaram pontuações mais elevadas no EAT e BSQ. Esses resultados sugerem uma associação entre obesidade e comportamentos alimentares preocupantes, indicando a importância de abordagens integradas que considerem não apenas o IMC, mas também as atitudes e satisfação corporal na promoção de hábitos saudáveis entre adolescentes.

Palavras-chave: Obesidade;Adolescência;Comportamento alimentar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação da Atenção Primária à Saúde pelo olhar dos usuários em municípios do Estado de São Paulo

ADRIANA APARECIDA DE OLIVEIRA BARBOSA[1]; BARBARA CASSETARI SUGIZAKI[2]; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA[1]. 1. UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, BOTUCATU - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE COIMBRA, COIMBRA - PORTUGAL.

INTRODUÇÃO

A Atenção Primária à Saúde (APS) no Brasil é guiada pelos princípios da integralidade, universalidade, equidade e acessibilidade, visando um sistema de saúde eficiente. A garantia da qualidade desses atributos pode impactar positivamente os cuidados prestados contribuindo para a redução da mortalidade e internações, além de promover a qualificação do acesso, atendimento, diagnóstico e tratamento precoce. Entre os instrumentos de avaliação da APS validados, destaca-se o Primary Care Assessment Tool: PCATool-Brasil que, em uma de suas versões, avalia a APS sob a perspectiva dos usuários, analisando atributos da APS. Objetivou-se avaliar a satisfação dos usuários em relação à APS utilizando o instrumento de avaliação PCATool-versão reduzido, em municípios situados no Estado de São Paulo.

MÉTODOS

Estudo descritivo e transversal realizado em 30 municípios do estado de São Paulo que aderiram ao projeto de "Formação em Doenças Crônicas não Transmissíveis e seus fatores de risco associados no Estado de São Paulo - ArticulaRRAS-DCNT-SP". Foi aplicada a versão reduzida do PCATool para pacientes adultos, além da coleta de informações sociodemográficas e clínicas dos participantes. As respostas foram transformadas em escores de desempenho da APS, seguindo as diretrizes do manual do PCATool-Brasil. Testes estatísticos, como Kruskal-Wallis, seguido por teste post hoc de Dunn, foram realizados para avaliar diferenças entre grupos. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina de Botucatu (parecer nº 5.178.658).

RESULTADOS

Participaram 1075 usuários de saúde, predominantemente do gênero feminino (74,2%). O Escore Geral médio da APS nas unidades avaliadas foi de 6,36, o que representa um escore baixo (≤6,6). Dentre os atributos, o melhor resultado foi relacionado ao atributo Primeiro Contato - utilização (8,26), em contrapartida do atributo de Orientação Comunitária que obteve o escore mais baixo (4,70). A análise estatística da satisfação dos usuários revelou diferenças significativas entre grupos em relação à idade, nível de formação, condições crônicas de saúde e propósito da visita à unidade. Faixas etárias avançadas, menor escolaridade, autodeclaração de condições crônicas específicas

(obesidade, diabetes e hipertensão) e residência em municípios rurais foram associadas a maior satisfação.

CONCLUSÃO

A satisfação da APS foi considerada baixa destacando-se uma pontuação mais elevada no atributo de Primeiro Contato - Utilização, em contraste com a menor pontuação em Orientação Comunitária. Diferenças significativas entre grupos demográficos e clínicos enfatizam a importância desses fatores na satisfação dos usuários. Esses resultados oferecem informações importantes para aprimorar a qualidade da APS e a satisfação dos usuários, em especial alerta para a necessidade de maior investimento nas ações comunitárias, no território.

Palavras-chave: Atenção Primária à Saúde;Satisfação do Usuário;Avaliação em Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação da Insegurança Alimentar e Nutricional dos beneficiários da assistência estudantil da Universidade Federal do Rio Grande do Sul

ANGELA LAUTERT MONTEIRO; RAQUEL CANUTO; GABRIELA PACHECO CARNIEL; FABIANA HITOMI TANABE; STEFANI ALMEIDA SCHNEIDER; THAIS FERRUGEM SARMENTO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) tem aumentado nos últimos anos no Brasil. No contexto universitário, o público beneficiário de Assistência Estudantil (AE) é ainda mais vulnerável. O objetivo deste estudo foi avaliar a Insegurança Alimentar e Nutricional (IAN) dos beneficiários da AE na Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) e sua relação com o perfil socioeconômico e demográfico.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado com estudantes maiores de 18 anos de ambos os sexos matriculados em cursos de graduação na UFRGS que estavam como beneficiários da AE em 2022/2023. A IAN foi medida através da versão reduzida da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) e, avaliou-se também: idade, sexo, gênero, orientação sexual, estado civil, se tem filhos, cor da pele, nacionalidade, se é morador da casa do estudante, ocupação, se presta auxílio financeiro à família e se alguém da família recebe algum benefício social. O questionário foi auto preenchido no formulário eletrônico do google. Os dados foram apresentados nas frequências absolutas e relativas, média e desvio padrão. As associações foram investigadas por meio do teste Qui-quadrado de Pearson considerando um $p - valor < 0, 05$. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da UFRGS - CAAE 65638222.1.0000.5347.

RESULTADOS

A pesquisa recebeu 501 respostas e a prevalência de IAN foi de 76% (n=383). A idade média dos estudantes foi de 26 anos (DP 8,6) e a maioria dos respondentes do sexo feminino (66,67%). As pessoas trans, travestis e não binários foram agrupadas na análise (n=15) e tiveram as maiores prevalências de IAN com 100%, seguidas pelas mulheres com 78% (n=256) e homens com 72% (n=112). Pessoas com filhos apresentaram prevalência de IAN de 90% (n=53), enquanto as que não têm representam 75% (n=330). A IAN também foi maior nos estudantes que auxiliam financeiramente no sustento da família, correspondendo a 81% (n=217), já para aqueles que não prestam auxílio o valor encontrado foi de 72% (n=166). As outras associações não apresentaram significância estatística.

CONCLUSÃO

O cenário encontrado nesta pesquisa indica a alta prevalência de IAN para o público investigado, sendo essa maior que a mostrada pelas pesquisas nacionais e regionais que investigaram a IAN da população brasileira. Considerando especificamente o público beneficiário de AE, os valores encontrados foram inferiores aos já avaliados em outras pesquisas para esse público mas, embora inferior, devido à alta prevalência fica demonstrada a importância de políticas de alimentação e nutrição para essa população.

Palavras-chave: Assistência estudantil;Insegurança alimentar;Universitários.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação da Insegurança Alimentar e Nutricional e do consumo de alimentos ultraprocessados de indivíduos atendidos em um Centro de Referência de Assistência Social no município de Pelotas - RS

MARIANA GIARETTA MATHIAS; ANDRESSA ONARA DOS SANTOS; BRENDA COSTA SILVEIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, PELOTAS - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A desigualdade socioeconômica possui relação direta com a falta de acessibilidade à alimentação adequada e digna. A população em situação de vulnerabilidade, por conta da falta de poder de escolha, é a mais atingida pela Insegurança Alimentar e Nutricional (IAN). Nesse contexto, pode ser notada a falta de acesso a alimentos *in natura* ou minimamente processados e maior oferta de ultraprocessados. O objetivo deste estudo foi analisar o nível de Insegurança Alimentar e Nutricional que a população atendida em quatro Centros de Referência de Assistência Social (CRAS) no município de Pelotas, Rio Grande do Sul, está inserida e investigar o consumo de ultraprocessados e alimentos in natura nessa população.

MÉTODOS

Estudo quantitativo transversal com dados coletados no CRAS de quatro bairros da cidade de Pelotas, entre maio e agosto de 2023. Foram incluídos adultos acima de 18 anos, que estivessem no local buscando atendimento e assinassem o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para a coleta de dados foi utilizada a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA-2014) e um Questionário de Frequência Alimentar (QFA) adaptado de Sichieri & Everheart (1998). Também foi questionada a cor, idade, renda, escolaridade e cadastro em auxílios do governo. Para as análises foi utilizado o teste exato de Fischer e o de correlação de Spearman, com o software R. O trabalho foi aprovado pelo CEP da UFPel.

RESULTADOS

O estudo teve 61 participantes, sendo a maioria (75,4%) do sexo feminino, cor branca (65,6%), com Ensino Fundamental incompleto (37,7%), renda menor de 1 salário-mínimo (75,4%), inscritos no Cadastro Único (88,5%) e 44,3% deles recebiam o Bolsa Família (44,3% não recebiam nenhum auxílio governamental). A EBIA revelou uma prevalência de IAN grave de 42,6%, média de 26,2% e leve de 23%. Apenas 8,2% estavam em segurança alimentar e nutricional. Quanto ao consumo de ultraprocessados, a margarina foi a consumida com maior frequência (57,4% relataram consumo diário), seguida do suco industrializado (42,6%) e do biscoito sem recheio (23%). Em relação aos alimentos *in natura* e minimamente processados, arroz (85,2% consumiam diariamente) e feijão (77%) foram os mais frequentes. Apenas 31,1% relataram consumir legumes diariamente,

27,9% verduras e 29,5% frutas. Os testes estatísticos não revelaram relação entre SAN e sexo, cor e escolaridade. Foi observada relação estatística inversa (p=0,09) entre SAN e renda.

CONCLUSÃO

A maioria dos participantes convive em situação de IAN, especialmente a grave. Entre os ultraprocessados consumidos com maior frequência estão a margarina e o suco industrializado e menos de um terço dos participantes consumiam alimentos in natura diariamente. Apesar de o presente estudo contar com uma amostra pequena, a IAN é uma realidade que se repete na população em situação de vulnerabilidade social, o que revela a urgente necessidade de políticas públicas que de fato impactem o acesso dessa população à alimentação.

Palavras-chave: insegurança alimentar;alimento processado;vulnerabilidade social.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação da presença de Salmonella spp. e Listeria monocytogenes em formulações enterais manipuladas em domicílio

YNGRID MIGUEL PÓVA; MARCIA REGINA BEUX; MARCELLY CAROLINE PIRES FERNANDES; LUCIANA KARBIAK; DIEGO AVERALDO GUIGUET LEAL; LIZE STANGARLIN FIORI. UFPR, CURITIBA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A presença de microrganismos patogênicos em formulações enterais manipuladas em domicílios é pouco conhecida. Contudo, essa informação é essencial para uma avaliação do potencial risco de contaminação das formulações enterais e seu impacto na saúde dos pacientes. Portanto, o objetivo do estudo foi analisar a presença *Listeria monocytogenes e Salmonella spp.* em formulações enterais manipuladas em domicílio.

MÉTODOS

Esse estudo foi realizado de dezembro de 2022 a julho de 2023, sendo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, número CAAE: 13012119.0.0000.0102. A amostra do estudo foi composta por 22 formulações enterais manipuladas (preparações enterais com alimentos, preparações enterais mistas e fórmulas enterais comerciais) em domicílio de pacientes em nutrição enteral domiciliar de Curitiba, Paraná. Para a coleta das amostras uma visita no domicílio dos pacientes, foi previamente agendada pela Nutricionistas responsável pelas Unidades de Saúde. Em cada domicílio foi realizada a coleta de uma amostra com volume de 150 mL da formulação enteral preparada no dia da coleta e pronta para o consumo. As amostras foram coletadas com auxílio de um frasco plástico esterilizado identificado, e transportadas em caixa isotérmica até laboratório. A *Listeria monocytogenes*, foi analisada a partir do caldo fraser e placa pronta de Ágar Listeria de Ottaviani & Agosti (Aloa Ágar), sendo presença do microrganismo observada pelas colônias na coloração azul. A *Salmonella spp.*, foi analisada a partir do caldo Rappaport e placa pronta de Salmonella cromogênica, sendo a presença do microrganismo observado pelas colônias na coloração magenta. As formulações enterais foram consideradas contaminadas quando os microrganismos estavam presentes nas amostras das formulações enterais.

RESULTADOS

Das amostras coletadas, 22,7% eram preparações enterais com alimentos; 40,9% eram preparações enterais mistas; e 36,3% eram fórmulas enterais comerciais. Constatou-se que 68,1% das amostras estavam contaminadas com, pelo menos, um dos microrganismos analisados. Sendo que, a *Listeria monocytogenes* estava presente em 86,6% das amostras contaminadas, enquanto a *Salmonella spp*. foi evidenciada em 60,0% delas. Quando avaliadas as amostras por tipo de formulação enteral, as amostras mais contaminadas foram as preparações enterais mistas (77,78%), seguida das fórmulas enterais comerciais

(62,5%) e por fim, as preparações enterais com alimentos (60,0%). Das amostras contaminadas, a *Listeria Monocytogenes* foi o microrganismo mais presente nos três tipos de formulações enterais.

CONCLUSÃO

O elevado número de formulações enterais manipuladas no domicílio com presença de microrganismos patogênicos reforça a necessidade de melhoria e maior controle na manipulação da nutrição enteral domiciliar. Estas bactérias são reconhecidas como potenciais agentes causadores de doenças, e sua presença nas formulações enterais podem representar um risco significativo para a saúde dos pacientes.

Palavras-chave: Nutrição Enteral;Contaminação de Alimentos;Inocuidade dos Alimentos;Microbiologia de alimentos;Qualidade dos Alimentos.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação da prontidão organizacional para implementação da Vigilância Alimentar e Nutricional na Atenção Primária à Saúde

GABRIEL BARBOSA DELMONDES DE MORAES[1]; CAMILA MEDEIROS DA SILVA MAZZETI[1]; ANDERSON LEÃO NOGUEIRA HOLSBACH[2]; MARIA LIGIA RODRIGUES MACEDO[1]; TERESA CRISTINA ABRANCHES ROSA[1]; BRUNA PAOLA MURINO RAFACHO[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL (UFMS), CAMPO GRANDE - MS - BRASIL; 2. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO DO SUL, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) é uma diretriz da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, e como a sua viabilização não depende apenas de nutricionistas, a adesão pode apresentar obstáculos que dificultam sua implementação por parte das equipes de saúde. Nesse contexto, a Ciência da Implementação se relaciona com a cultura organizacional, mudança de valor e eficácia de mudança para determinar a prontidão para implementação de mudanças organizacionais. Logo, considerando os desafios e as potencialidades da VAN, este estudo objetivou determinar o nível de prontidão para implementação de VAN de acordo com profissionais atuantes na APS em Mato Grosso do Sul (MS).

MÉTODOS

Foi aplicado o questionário ORIC-BR (validado em português e adaptado para a área de VAN), que se baseia nos construtos “comprometimento” e “eficácia” para implementação de mudança em serviços de saúde, composto por 12 perguntas a serem respondidas por meio da escala de Likert (1 - discordância total a 5 - concordância total). Os dados coletados foram analisados de forma quantitativa, por meio de medidas de tendência central e dispersão. Os escores médios da escala Likert foram analisados para cada uma das questões e segundo a formação de cada participante para análise da categoria profissional mais disposta a implementar VAN. O instrumento foi aplicado presencialmente durante ciclo de oficinas realizado pela Secretaria de Estado de Saúde de MS, com apoio do Observatório de Condições Crônicas e Alimentação, via SurveyMonkey. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética de Pesquisa com Humanos da Universidade Federal de MS (CAAE: 66044322.9.0000.0021).

RESULTADOS

Obteve-se retorno de 49 municípios (62% dos municípios de MS), totalizando 85 respostas válidas. Na primeira análise, ao avaliar individualmente as questões do ORIC-BR, evidenciou-se que a pontuação indicada se mostrou homogênea para os domínios do questionário. As médias ficaram entre 3-4 pontos (3,17 - Comprometimento, e 3,65 -

Eficácia), o que, segundo a escala Likert, pode indicar neutralidade em relação à motivação de implementação da VAN. Na segunda análise, as médias da pontuação por formação profissional evidenciaram profissionais de educação física (4,27 - Comprometimento, e 4,06 - Eficácia) e enfermeiros (4,12 - Comprometimento, e 4,0 - Eficácia), como sendo mais dispostos a implementar VAN, representando assim público alvo em potencial para direcionamento de ações de apoio à implementação de VAN. Nutricionistas, apesar de capacitados para trabalhar com VAN, apresentaram menores escores (3,67 - Comprometimento, e 3,70 - Eficácia), o que denota neutralidade sobre a implementação na APS.

CONCLUSÃO

Identificar a prontidão para implementação de VAN evidencia a necessidade de redirecionar o foco para estratégias que abranjam a totalidade dos profissionais da equipe da APS, e não apenas ao nutricionista, para estimular o engajamento e motivação da equipe no aprimoramento das ações VAN.

Palavras-chave: Ciência da implementação;Política nutricional;Gestão em saúde;Colaboração intersetorial;Fortalecimento institucional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação da qualidade da alimentação complementar de crianças menores de 02 anos no Maranhão: uma série histórica.

LEUDIMAR CARVALHO SOARES FILHO; NÁDIA CAROLINE DE MOURA MATIAS; DENISY PINTO LIMA; RAYSSA BARROS DE FRANÇA SILVA; ANDRÉ VINÍCIUS NUNES LOPES; PAMELA CIRQUEIRA NUNES MOURA. SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DO MARANHÃO, SÃO LUIS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação tem um papel fundamental em todas as etapas da vida, especialmente nos primeiros anos, que são decisivos para o crescimento e desenvolvimento, para formação de hábitos e para manutenção da saúde. Nesse sentido, o profissional de saúde desempenha um importante papel na orientação de pais ou responsáveis de crianças a partir dos 06 meses quanto a necessidade de introduzir novos alimentos com frequência, diversidade e consistência adequada, assim como continuar a amamentação até os 2 anos ou mais. Dessa forma, o objetivo deste estudo é analisar os indicadores de alimentação complementar de crianças de 6 a 23 meses acompanhadas na Atenção Primária em Saúde (APS).

MÉTODOS

Trata-se de um trabalho descritivo realizado a partir da análise dos dados secundários, de domínio público, da população infantil (6 a 23 meses de idade), nos anos de 2018 a 2022, coletados nos atendimentos de rotina da APS, a partir da ficha de marcador de consumo alimentar. Os dados de consumo alimentar foram gerados a partir do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) da plataforma web e-Gestor Atenção Básica (AB) do Ministério da Saúde (MS). Para análise da qualidade da alimentação foram utilizados os seguintes indicadores: frequência alimentar mínima; diversidade alimentar mínima e aleitamento materno continuado. Foi calculada a média e os dados foram analisados no Microsoft Excel®.

RESULTADOS

Com base nos dados analisados, a média de aleitamento materno continuado no MA entre os anos de 2018 a 2022 foi de 61,4% (2.699), enquanto a média nacional foi de 50,2% (95.754). Em relação a diversidade alimentar mínima, a média no estado foi de 60,8% (2.703), enquanto a nacional foi de 70,4% (132.527). Quanto a frequência alimentar mínima e consistência adequada, a média maranhense foi de 70,8% (3.122) e a nacional 81% (154.374).

CONCLUSÃO

De acordo com os indicadores analisados, as médias de diversidade alimentar mínima e frequência alimentar mínima e consistência adequada no MA foram inferiores a nacional, no entanto, a média do aleitamento materno continuado no estado mostrou-se superior. Esses dados podem representar as dificuldades de acesso a alimentos em quantidade e qualidade suficientes, ou ainda, o desconhecimento por parte dos cuidadores sobre a introdução alimentar adequada e saudável. Em contrapartida, o aleitamento materno continuado mostrou-se como uma importante fonte de nutrição para as crianças nessa faixa etária. Diante disso, torna-se necessário a implementação de políticas públicas que garantam o acesso de forma continua a alimentos adequados e saudáveis, em quantidade e qualidade, bem como, fortalecer as orientações aos cuidadores quanto a oferta e importância destes.

Palavras-chave: Atenção Primária em Saúde;Consumo Alimentar;Vigilância Alimentar e Nutricional;Alimentação Complementar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação da qualidade da alimentação em relação a gênero e renda de universitários durante a pandemia de COVID-19.

LUANA ROCHA DE ARAÚJO; BRUNA DELGADO ARID; BETZABETH SLATER VILLAR. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As dificuldades no acesso, consumo e aquisição de alimentos, em quantidade e qualidade adequadas, colocam em risco a segurança alimentar e nutricional dos indivíduos. A pandemia de COVID-19, provocou mudanças nesse contexto e impactou a qualidade das refeições, principalmente dos alunos que dependiam dos restaurantes universitários. Este trabalho propõe a interlocução de variáveis socioeconômicas na implicação da qualidade da alimentação da população. O objetivo é avaliar a qualidade da dieta de alunos da graduação da Universidade de São Paulo, quanto à renda e gênero autorreferidos.

MÉTODOS

A amostra é composta de 466 estudantes da Universidade de São Paulo, com idades entre 17 e 68 anos. A pesquisa avaliou a qualidade da dieta a partir de variáveis econômicas (renda familiar de 1 a 3 salários mínimos) e de gênero (homens e mulheres cisgênero e transgênero). A coleta de dados foi obtida através de um questionário pré estabelecido e enviado a todos os estudantes por meio do e-mail institucional. O preenchimento possuía um caráter opcional e as respostas eram autorreferidas. Visando a legitimidade deste estudo, este foi submetido e aprovado pelo comitê de ética institucional da Universidade de São Paulo (CAAE 59451416.30000.5421; Parecer nº 4.232.859). A partir do banco de dados, realizou-se análise descritiva das frequências, no software Stata® versão 13.1.

RESULTADOS

O escore médio de qualidade da dieta encontrado na amostra de gênero foi de 262,88, indicando, de maneira geral, boa qualidade da dieta, cujo ponto de corte é 250,50. Os valores individuais das variáveis para cada gênero foram: homem cisgênero = 263,80; homem transgênero = 262,80; mulher cisgênero = 267,23; mulher transgênero = 234,06. Valores semelhantes e com indicativo de boa qualidade da dieta foram encontrados para as três primeiras variáveis analisadas, porém, houve uma diferença significativa na variável mulher transgênero, apresentando qualidade da dieta inferior ao escore médio. Para a variável renda, o escore médio encontrado foi de 255,97, valor que está acima da média, indicando boa qualidade da dieta, mas ainda muito próximo do ponto de corte. Vale ressaltar, que houve um baixo n amostral da população que se autorreferiu transgênero.

CONCLUSÃO

Os restaurantes universitários são locais onde os alunos realizam suas principais refeições. Com a pandemia de COVID-19 e o fechamento das universidades, houve necessidade de adaptação para a garantia da alimentação. A partir dos dados obtidos é possível concluir que a qualidade da dieta da maioria dos estudantes manteve-se boa neste período. Apesar desse panorama, é importante o desenvolvimento de políticas públicas permanentes em consonância com a promoção à alimentação adequada e saudável nesse ambiente.

Palavras-chave: estudantes;pandemia;Covid-19;qualidade;dieta.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação da qualidade das diretrizes clínicas para o cuidado da obesidade na América Latina

LORRAYNE BIANCA SANTOS COSTA[1]; ANA CLAUDIA MORITO NEVES[1]; ERIKA CARDOSO DOS REIS[1]; PHILLIPE AUGUSTO FERREIRA RODRIGUES[2].
1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO (UFOP), OURO PRETO - MG - BRASIL; 2. UNIABEU (UNIABEU), NOVA IGUAÇU - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O aumento alarmante da prevalência da obesidade ressalta a necessidade de diretrizes clínicas eficazes para o cuidado das pessoas com obesidade. Este estudo visa avaliar a qualidade das diretrizes clínicas para o tratamento da obesidade produzidas na América Latina.

MÉTODOS

Foi conduzido uma revisão de diretrizes clínicas para a obesidade produzidas na América Latina até o ano de 2022. Foi utilizado as bases de dados BVS Brasil, Scielo e páginas eletrônicas das autoridades de saúde e sociedades profissionais. As diretrizes foram avaliadas por quatro pesquisadores utilizando a versão adaptada do AGREE II (Appraisal of Guidelines Research & Evaluation) para o português. Os critérios de inclusão foram: Possuir recomendações para o tratamento de adultos e ter sido elaborada por órgão do governo e/ou sociedades de profissionais de saúde entre 1998 a 2022.

RESULTADOS

Foram avaliadas 6 diretrizes clínicas, sendo elas: Diretriz da Agência Nacional de Saúde Suplementar (ANS) (2017); Diretrizes Brasileiras de Obesidade - ABESO (2016), Protocolo Clínico e Diretrizes Terapêuticas (PCDT) - Brasil (2020); Diagnóstico y Tratamiento del Sobrepeso y Obesidad Exógena - México (2018); Guía de Práctica Clínica (GPC) para la prevención, diagnóstico y tratamiento del sobrepeso y la obesidad en adultos, Colômbia(2016) e Guía de Práctica Clínica Nacional sobre Diagnóstico y Tratamiento de la Obesidad en adultos, Argentina (2014). A Diretriz da ANS demonstrou deficiências significativas, especialmente no domínio de Rigor do Desenvolvimento, evidenciando uma fundamentação científica questionável. Em contraste, a "Diretriz Brasileira da ABESO" exibiu pontuações moderadas, ressaltando a necessidade de aprimoramento na clareza da apresentação e independência editorial. As diretrizes das autoridades sanitárias:"PCDT Obesidade," "México 2018," "Colômbia 2016," e "Argentina 2014" apresentaram resultados robustos indicando alta qualidade e aplicabilidade de suas recomendações. A baixa performance da "Diretriz ANS" levanta preocupações sobre sua eficácia prática, destacando a importância de diretrizes embasadas em evidências científicas. A "Diretriz Brasileira 2016" possui uma base sólida, mas ajustes são necessários para otimizar sua utilidade clínica.

CONCLUSÃO

Este estudo reforça a variabilidade na qualidade das diretrizes clínicas para obesidade. A implementação de mecanismos de revisão e atualização regulares é imperativa para assegurar diretrizes robustas e alinhadas com as evidências mais recentes, promovendo intervenções mais eficazes no enfrentamento da obesidade na América Latina.

Palavras-chave: Diretrizes Clínicas;Obesidade;Guia de Prática Clínica.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação das condições higienicossanitárias em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares, em municípios da região metropolitana de São Luís (MA)

KARINA MARIANO SILVA; JADSON OLIVEIRA COSTA; ISABELA LEAL CALADO; ANA KARINA TEIXEIRA DA CUNHA FRANÇA; SUELI ISMAEL OLIVEIRA DA CONCEIÇÃO; KÁTIA DANIELLE ARAÚJO LOURENÇO VIANA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUIS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar é uma importante política pública no Brasil, com finalidade de assegurar a alimentação adequada e saudável aos alunos da educação básica pública. Portanto, a produção e a oferta das refeições precisam ser seguras sob o aspecto higienicossanitário. A Secretaria de Vigilância em Saúde do Ministério da Saúde aponta que, entre 2013 a 2022, creches e escolas ocuparam o terceiro lugar no ranking de locais com maior incidência de surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar no Brasil. Como o monitoramento e avaliação das boas práticas no processo de produção devem ser contínuos, o objetivo deste estudo foi avaliar os aspectos higienicossanitários das Unidades de Alimentação e Nutrição (UANEs) de creches e pré-escolas públicas em municípios da região metropolitana de São Luís, Maranhão.

MÉTODOS

Estudo transversal, realizado de junho a novembro de 2022, em amostra probabilística de 12 creches e pré-escolas públicas, nos municípios de São Luís e Paço do Lumiar (MA). Para avaliar as condições higienicossanitárias das UANEs adotou-se a Lista de Verificação de Boas Práticas na Alimentação Escolar, composta por 112 itens e organizada em seis blocos: “Edifícios e Instalações na área de preparação de alimentos”, “Equipamentos para Temperatura Controlada”, “Manipuladores”, “Recebimento”, “Processos e produções” e “ Higienização Ambiental”. Conforme o nível de risco para a segurança alimentar, atribuiu-se pontuação para cada ítem, fez-se o somatório e cada bloco e o conjunto de UANEs, foram classificados em grau de risco muito alto, alto, regular, baixo e muito baixo. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Maranhão, sob os pareceres 4.022.985 e 5.246.898. As análises estatísticas foram realizadas no *software* RStudio®, com significância de 5%.

RESULTADOS

Apresentaram grau de risco sanitário regular 66,6% das UANEs e em 33,3% delas o risco foi alto. As médias de adequação dos blocos Processos e produções”, “Higienização

ambiental” e “Equipamentos com temperatura controlada” foram de 35,5%, 46,8% e 49,9%, respectivamente, sendo classificados em risco alto. “Recebimentos” foi o bloco com maior média de adequação (87,1%), sendo classificado com risco baixo. As UANEs de São Luís (MA) apresentaram menor risco sanitário e àquelas, cujos colaboradores participaram de capacitações anuais, tiveram maiores risco sanitário, comparadas às UANEs cujos colaboradores receberam "capacitação semestral" e os que "não souberam informar".

CONCLUSÕES

Elevada parcela das UANEs atenderam parcialmente aos critérios higienicossanitários, obtendo classificação de risco sanitário regular. É necessária a implementação de medidas corretivas, abrangendo a estrutura física das UANEs e todas as fases do processo de produção de refeições. É fundamental aumentar a frequência de capacitações dos colaboradores das UANEs, de modo a garantir a segurança e qualidade das refeições produzidas.

Palavras-chave: Alimentação Escolar;Boas Práticas de Manipulação;Risco Sanitário;Segurança Alimentar;Produção de alimentos.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação das mudanças do estado nutricional de acordo com desfechos de insegurança alimentar ao longo do tempo

ISADORA MACEDO DE OLIVEIRA MARTINS COSTA[1]; ISABELA TAINÁ SILVA DE LIMA[2]; MIKAELLEN BARBOSA DE FREITAS[2]; LETÍCIA EMANUELLE DO NASCIMENTO BRITO[2]; GLÍCIA DE MORAIS OLIVEIRA[2]; JACKSON SILVA LIMA LAURENTINO[3]. 1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE (UFCG), CUITÉ - PB - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA (UFPB), JOÃO PESSOA - PB - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A insegurança alimentar (IA) no Brasil tem aumentado nos últimos anos. A IA é um fenômeno multifatorial e complexo relacionado a privação do acesso a alimentos, e fatores como renda, ocupação, estado nutricional estão associados à IA. A obesidade tem sido associada à IA pelo fato da privação do acesso à alimentos em qualidade e quantidade suficientes. Logo, o objetivo deste trabalho é avaliar as mudanças do estado nutricional de acordo com desfechos de IA em indivíduos ao longo do tempo em um município do interior paraibano.

MÉTODOS

Esse é parte de um estudo longitudinal intitulado de SANCUITÉ, realizado nos anos de 2011 (baseline), 2014, 2019 e 2022 com a população do município de Cuité, Paraíba. Os dados foram coletados por meio de entrevistas. Um questionário foi utilizado para investigar as condições sociodemográficas e econômicas. Para mensurar a IA usou-se a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). O estado nutricional foi avaliado pelo Índice De Massa Corporal com a aferição de peso e altura. Os mesmos indivíduos foram pesquisados durante todo o período da pesquisa (2011-2022), sempre através dos mesmos instrumentos de coleta de dados, permitindo assim a comparação dos dados ao longo do tempo. Para as análises, os indivíduos foram agrupados em categorias longitudinais de acordo com o desfecho de IA ao longo do tempo. Com o auxílio do Stata 16.0, foram aplicadas o teste Q de Cochran e o Teste t para amostras pareadas. Valores de $p < 0.05$ foram considerados. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa CAAE: 15713713.0.0000.5182 e CAAE: 0102.0.133.000-1.

RESULTADOS

Os resultados mostram mudanças positivas no perfil sociodemográfico dos indivíduos, como melhorias na escolaridade e na renda ao longo do tempo. Observou-se diminuição da IA leve e moderada entre o baseline e 2019 (27,3% e 20,7%, 13,9% e 9,6%, respectivamente), seguido de aumento em 2022 (29,0% e 11,8%, respectivamente). Já a IA grave, as prevalências diminuíram entre o baseline e 2019, mas se mantiveram estáveis

entre 2019 e 2022 ($p<0,001$). Houve aumento da prevalência da condição de obesidade ao longo do tempo, essa condição aumentou tanto nos indivíduos que permaneceram em segurança alimentar (SA) como nos que permaneceram em IA ao longo do tempo, esse aumento também foi observado nos indivíduos que oscilaram entre SA e IA. A obesidade tem aumentado na população, e esse aumento também é observado em indivíduos em situações de IA.

CONCLUSÃO

Este estudo mostrou um aumento da IA e da obesidade entre os indivíduos. A obesidade aumentou tanto em indivíduos que permaneceram em SA, quanto em indivíduos que permaneceram em IA e indivíduos que oscilaram ao longo do tempo. A associação entre IA à obesidade pode ser influenciada por diversos fatores, inclusive pela renda e falta de acesso a alimentos de qualidade. Portanto, ações e políticas públicas devem ser desenvolvidas para mitigar os cenários progressivos de aumento de IA e obesidade.

Palavras-chave: Índica de Massa Corporal;Segurança Alimentar e Nutricional ;Obesidade.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação da suplementação de cálcio durante o período pré-natal em gestantes do Rio de Janeiro

ANDRÉ MANOEL CORREIA DOS SANTOS; ADRIELLY TEODORO COTTA.
UNIVERSIDADE IGUAÇU (UNIG), NOVA IGUAÇU - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A deficiência de cálcio está sendo associada com danos no crescimento e desenvolvimento fetal, aumento da pressão arterial, alteração de membrana celular, contrações prematuras e precipitação do parto. Hoje, há evidências mostrando que a suplementação de cálcio durante a gravidez pode prevenir a pré-eclâmpsia. O tratamento da pré-eclâmpsia busca garantir a segurança da mãe e do feto, e tende a variar de acordo com a gravidade da doença e o tempo de gestação. Assim como o tratamento, existe também a profilaxia, que é a utilização de algum medicamento quando a gestante apresenta algum fator de risco para o desenvolvimento da doença, e esse tratamento seria a suplementação de cálcio. Visto o exposto, o objetivo deste trabalho foi avaliar a proporção de pacientes em acompanhamento pré-natal no Rio de Janeiro que receberam alguma prescrição de suplementação de cálcio.

MÉTODOS

O estudo trata-se de uma pesquisa de caráter transversal exploratório composta por 47 gestantes do Rio de Janeiro, onde foi aplicado um questionário via Google Forms®, por contato via redes sociais (Whatsapp, Instagram e Facebook), constituído por 28 questões, passado de fevereiro a agosto de 2023, com perguntas relacionadas a gestação e suplementação de cálcio. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com número de CAAE 65590722.2.0000.8044. Foram recrutadas gestantes acima de 18 anos, em qualquer semestre gestacional, que aceitaram responder o questionário sobre esquema de suplementação de cálcio.

RESULTADOS

As gestantes apresentavam mediana de idade de 26 anos, sendo 44% primíparas, na sua maioria (82,2%) casadas ou “como se fosse” e com mais de oito anos de estudo (86,7%). O início do pré-natal se deu, em sua maioria, antes de 16 semanas gestacionais (91,1%), sendo 61,4% em rede pública. Com relação ao uso de suplemento de cálcio, 26,7% relataram fazer uso durante a gestação (isolado ou dentro da composição de um multivitamínico). Das que utilizam o suplemento, somente uma relatou o uso para “prevenção da pressão alta”. Durante a consulta do pré-natal, 75,6% relataram orientação sobre alimentação, sendo dada por médicos (48,9%), nutricionistas (31,1%) e enfermeiros (24,4%). Com relação a aumentar o consumo de alimentos fonte de cálcio, somente 44,4% relataram essa orientação, contudo, 52,5% não tiveram a informação sobre a importância de aumentar esse consumo. Em relação a ingestão de alguns alimentos fonte, 68,9%

consumiam somente um copo de leite por dia, aproximadamente 295mg de cálcio, e 26,7% consumiam uma fatia de queijo por dia, aproximadamente 150mg de cálcio.

CONCLUSÃO

A suplementação de cálcio durante o período pré-natal parece não ser prescrito de forma rotineira pelos profissionais de saúde, o que deveria ser feito, pois observa-se baixa ingestão de cálcio pelas gestantes do estudo, além de contribuir para prevenção de pré-eclâmpsia.

Palavras-chave: Gestação;Suplementação;Cálcio;Pré-eclâmpsia.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação de fatores de estilo de vida associados à doenças crônicas não transmissíveis em idosos brasileiros: uma análise da Pesquisa Nacional de Saúde

RAQUEL LEOPOLDINO DA SILVA[1]; MARIANA NATHÁLIA GOMES DE LIMA[1]; RAÍSSA ANDRADE DE ARAÚJO SILVA[1]; LAURA ALEXIA RAMOS DA SILVA[1]; FRANCISCO DOUGLAS DIAS BARROS[1]; ELTON VICTOR DIAS LAURINDO DA SILVA[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, RECIFE - PE - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) estão associadas, anualmente, à mortalidade de cerca de 41 milhões de pessoas, sendo consideradas um importante problema de saúde pública, sobretudo em países vulneráveis socioeconomicamente. As DCNTs tendem a ser de longa duração e são resultantes de uma combinação de fatores genéticos, sociais, fisiológicos e comportamentais. E apesar de acometerem indivíduos de todas as idades, as faixas etárias mais avançadas parecem ser mais vulneráveis. Desta forma, o objetivo do presente estudo foi avaliar fatores modificáveis de estilo de vida associados às DCNTs, em idosos brasileiros, nos períodos 2013 e 2019.

MÉTODOS

Foram utilizados dados fornecidos pela Pesquisa Nacional de Saúde (PNS), dos anos 2013 e 2019. Os tipos de módulos selecionados foram os de estilo de vida para: alimentação, prática de atividade física, tabagismo e consumo de álcool. Os indicadores escolhidos foram: percepção de consumo elevado de sal, consumo regular de alimentos doces, consumo regular de bebida alcoólica, fumo atual de cigarro, e prática adequada de atividade física no lazer, unidade (percentual), abrangência (faixa de idade - 18 anos ou mais), ano (2013-2019), sendo consideradas as faixas de 60 a 74 anos e 75 anos ou mais, de ambos os sexos.

RESULTADOS

Ao comparar os dados de 2013 e 2019, a percepção de consumo elevado de sal foi reduzida de 8,3% para 7,3%, nos indivíduos com 60 a 74 anos e de 7% para 6% nos indivíduos com 75 anos ou mais. O consumo regular de alimentos doces também foi reduzido, passando de 16,5% para 11,7% e 19,1% para 15,7%, respectivamente. O consumo regular de álcool aumentou de 3,9% para 4,4% na faixa etária de 60 a 74 anos, e permaneceu estável acima de 75 anos, passando de 3,5% para 3,2%. O hábito de fumar foi reduzido de 14,1% para 12,8% e 6,5% para 6,3%. Para a prática de atividade física no lazer, em ambas as faixas, houve um aumento 15,8% para 22,6% e 7,8% para 11,5%.

CONCLUSÃO

Considerando os fatores de estilo de vida associados às doenças crônicas não transmissíveis, em idosos brasileiros, apesar de apresentarem redução discreta, deve-se considerar que esses fatores de risco são modificáveis, e que hábitos inadequados, em qualquer fase da vida, podem contribuir para o surgimento de doenças. Além disso, os idosos, de forma geral, possuem alguma DCNT, e esses fatores, com exceção da prática de atividade física, podem contribuir para redução da qualidade de vida. Desta forma, faz-se necessário implementar ações preventivas, com intuito de melhorar as condições de saúde desde as faixas etárias mais jovens e também diretamente para o público idoso, possibilitando a redução morbidade e consequentemente a mortalidade.

Palavras-chave: Saúde pública;Envelhecimento;Hábitos.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação de risco de insegurança alimentar na atenção primária à saúde no brasil: a experiência do governo brasileiro.

MILENA SERENINI BERNARDES[1]; GISELE BORTOLINI[1]; JESSICA PEDROSO[2]; ANA PAULA POBLACION DA FONSECA[3]; ANA MARIA CAVALCANTE[2]; PALOMA ABELIN[4]. 1. MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL, BRASÍLIA - SP - BRASIL; 2. MINISTÉRIO DA SAÚDE, BRASILIA - DF - BRASIL; 3. CHILDREN'S HEALTHWATCH, BOSTON - ESTADOS UNIDOS DA AMERICA; 4. MINISTÉRIO DA GESTÃO E INOVAÇÃO, BRASILIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Alimentação e saúde são direitos constitucionais no Brasil, o que significa dizer que o Estado tem o dever de garanti-los. A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional inclui ainda o monitoramento da situação da insegurança alimentar (IA) da população como uma atribuição do poder público. Sabe-se que a IA acarreta consequências negativas para a saúde dos indivíduos, com repercussão no curto, médio e longo prazos. Diante desse contexto, e considerando o retorno do Brasil para o Mapa da Fome, o objetivo do presente trabalho é descrever a experiência brasileira de incluir a avaliação de risco de insegurança alimentar na rotina de serviços da atenção primária à saúde (APS).

MÉTODOS

Trata-se de estudo descritivo sobre o processo de desenvolvimento das primeiras recomendações nacionais para a organização do cuidado de indivíduos em situação de IA na APS. O processo de construção das recomendações ocorreu entre agosto e outubro de 2021. Foram realizadas 2 oficinas de escuta e 1 oficina de validação com profissionais e gestores do Sistema Único de Saúde (SUS), Sistema Único de Assistência Social (SUAS), dos níveis municipal, estadual e federal, e pesquisadores da área de segurança alimentar e nutricional. A Triagem para Risco de Insegurança Alimentar (TRIA) foi o instrumento adotado para a identificação dos domicílios em risco de IA moderada ou grave.

RESULTADOS

As recomendações para APS foram sumarizadas na publicação “Insegurança alimentar na atenção primária à saúde: manual de identificação dos domicílios e organização da rede”, com primeira versão publicada em novembro de 2021. O protocolo de cuidado estabelece que a TRIA fosse incorporada no processo de trabalho da APS, podendo ser aplicada por qualquer profissional de saúde treinado, e em todas as oportunidades de contato com os usuários. O código Z02 da Classificação Internacional de Atenção Primária foi definido para informara situação de risco para IA no sistema de informação da APS (e-SUS). Para mitigação da IA, em qualquer nível de severidade, o manual orienta que além da TRIA os profissionais de saúde devam realizar a avaliação do consumo alimentar e do estado nutricional dos indivíduos, e implementar ações de promoção da

alimentação adequada e saudável. Para aqueles em situação de risco de IA moderado ou grave, o manual orienta prioridade no encaminhamento para o SUAS. O manual também destaca a necessidade do planejamento intersetorial, com diagnóstico dos territórios, e a importância da publicização dos protocolos de cuidado para toda a população.

CONCLUSÃO

A IA é uma situação complexa que exige articulação intersetorial para atuação em seus múltiplos determinantes. Em virtude de sua enorme capilaridade, a APS configura-se como espaço estratégico para identificação de domicílios em risco de IA, e para organizar o encaminhamento oportuno para os outros serviços, programas e ações da rede de segurança alimentar e nutricional.

Palavras-chave: POLÍTICAS E PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO;Insegurança Alimentar;Atenção Primária à saúde;Políticas Públicas.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação do ambiente alimentar hospitalar pediátrico - estudo de caso em uma cidade brasileira.

OLIVIA SOUZA HONÓRIO[1]; LETÍCIA FERREIRA TAVARES[2]; PAULO CÉSAR PEREIRA DE CASTRO JÚNIOR[2]; ANA CAROLINA ROCHA DE OLIVEIRA[2]; RAPHAEL BARRETO DA CONCEIÇÃO BARBOSA[3]; LETÍCIA DE OLIVEIRA CARDOSO[4]. 1. INSTITUTO DESIDERATA , RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 3. INSTITUTO DESIDERATA, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 4. FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

Introdução: O Instituto Desiderata, uma Organização da Sociedade Civil de Interesse Público, vem trabalhando em ações que promovam ambientes alimentares saudáveis. Sabendo que os hospitais, e seus respectivos locais de alimentação, são considerados ambientes alimentares organizacionais, frequentemente, são alvo de políticas públicas e recomendações nacionais e internacionais para a promoção de hábitos alimentares adequados e saudáveis. O objetivo deste estudo foi avaliar o ambiente alimentar de um hospital pediátrico.

Métodos: Trata-se de um estudo transversal realizado em um hospital público pediátrico do município de Niterói, região metropolitana do Rio de Janeiro. A coleta de dados ocorreu em fevereiro de 2023 por pesquisadores treinados. A avaliação foi realizada com questionários estruturados. A pesquisa contou com quatro módulos: avaliação da legislação vigente e do contrato de prestação de serviços de alimentação e nutrição; avaliação das dietas prescritas, do cardápio elaborado, das fichas técnicas e sua comparação com as diretrizes do contrato; avaliação da infraestrutura da unidade de alimentação e nutrição e refeitório, e avaliação do ambiente alimentar interno e externo no que tange a venda e propaganda de alimentos. Na avaliação da infraestrutura foram avaliados 227 itens, dentre os quais 131 são considerados imprescindíveis, 89 necessários e 7 recomendáveis.

Resultados: O contrato de prestação de serviços implementado no hospital estava, de uma maneira geral, condizente com os documentos e legislações da área avaliados, no que se refere às características das dietas disponíveis, composição das refeições, planejamento dos cardápios, fórmulas infantis e nutrição enteral e responsabilidade técnica. A maioria das preparações analisadas foi classificada como de alta qualidade ou qualidade intermediária. As preparações classificadas como de qualidade intermediária, baixa qualidade e muito baixa qualidade foram aquelas que não possuíam alimentos in natura em sua composição ou componentes ricos em fibras, e aquelas que eram adicionadas de açúcares, adoçantes artificiais ou alimentos ultraprocessados (AUP),

como farinhas industrializadas, achocolatado em pó e pós para preparo de sobremesas tipo pudim ou gelatina. Das 227 questões avaliadas em relação a infraestrutura 90% apresentou resposta positiva para os itens imprescindíveis, a unidade apresentou condições satisfatórias no atendimento dos itens imprescindíveis, e boas condições no atendimento dos itens necessários. Os ambulantes do entorno do hospital e as máquinas e autoserviço ofertam predominantemente alimentos e bebidas ultraprocessadas e poucas preparações culinárias.

Conclusão: A avaliação realizada demonstrou que o ambiente alimentar do hospital, em geral, foi satisfatório, no que tange ao cumprimento das legislações, infraestrutura, qualidade dos serviços prestados e alimentação fornecida, porém, com oferta, venda e publicidade de AUP no interior e no entorno do local.

Palavras-chave: ambiente alimentar;hospital;pediatria;alimentos ultraprocessados.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação do ambiente alimentar institucional de uma escola de ensino infantil da rede privada, no interior do Espírito Santo, Brasil

THAMIRES FONTOURA CANTALEJO[1]; GIOVANNA ALMEIDA MORET[1]; ANA KAROLINA ABREU ALMEIDA DE SOUZA[1]; GABRIELLY CRISTINE LAMÃO PONTES[1]; WAGNER MIRANDA BARBOSA[1]; MÍRIAM CARMO RODRIGUES BARBOSA[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO (UFES), ALEGRE, ESPÍRITO SANTO – BRASIL, ALEGRE - ES - BRASIL; 2. PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE - UFES, VITÓRIA - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Ambiente alimentar se refere a todo tipo de espaço que gere impacto na alimentação e saúde do indivíduo, seja político, cultural, educacional ou socioeconômico. A escola é um dos principais componentes do ambiente alimentar infantil, pois é onde as crianças permanecem longos períodos, sendo propício ao desenvolvimento de práticas alimentares saudáveis. Neste contexto, o objetivo deste estudo foi avaliar o ambiente alimentar institucional de uma escola de Ensino Infantil.

MÉTODOS

Trata-se de estudo transversal quantitativo, com avaliação da alimentação servida em uma escola da rede privada, de ensino infantil, localizada no município de Alegre, ES, em 2022, com aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CCAE 52548521.7.0000.8151). Foi utilizada a pesagem direta dos alimentos em 3 dias não consecutivos para avaliar a alimentação servida no interior da escola, com posterior cálculo nutricional das porções. Em seguida, foi feita a comparação dos nutrientes ofertados com 70% das necessidades nutricionais das *Dietary Reference Intakes* (*DRIs*), do *Institute of Medicine*, conforme conta no Anexo IV da Resolução FNDE nº 06 de 2020, segundo faixa etária e tempo de permanência na escola. Foi considerado o tempo integral.

RESULTADOS

Observou-se que na faixa etária 1 a 3 anos o valor calórico médio ofertado era de 606,7 kcal e não atingia a necessidade calórica preconizado para a permanência escolar em tempo integral, o mesmo foi verificado com relação à oferta lipídica (9,4 g) e de cálcio (76,5 mg). Já a oferta de carboidratos, proteínas, vitamina A, vitamina C, fibras e ferro atingiram 70% das necessidades. A análise da oferta de nutrientes para a faixa etária de 4 a 5 anos, apontou para a média calórica de 899,1 kcal, lipídica de 16,5 g e cálcio de 75,5 mg, estando abaixo dos 70% das necessidades nutricionais. A oferta de carboidratos e proteínas atingiram as necessidades. A quantidade de cálcio foi muito baixa, o que era esperado, uma vez que foi identificada a ausência de leite e derivados nos dias de coleta dos dados. Foi observada grande variação em relação às quantidades ofertadas, não

havendo um padrão de porcionamento das preparações. Observou-se grande variação quantitativa na oferta dos demais micronutrientes (vitaminas A e C e ferro), o que pode ser justificado pela variedade na oferta de frutas ao longo da semana no ambiente escolar. Outro resultado positivo foi a oferta de fibras, que apresentou quantitativo muito próximo ao valor da *Adequate Intake* (*AI*), das *DRIs*, do *Institute of Medicine*.

CONCLUSÃO

A oferta calórica, lipídica e de cálcio não atingiram o percentual das necessidades nutricionais estabelecidas para o tempo de permanência escolar integral das diferentes faixas etárias avaliadas. Por outro lado, o ambiente alimentar institucional se mostrou parcialmente promotor de alimentação saudável na infância, considerando-se os demais macro e micronutrientes avaliados, inclusive a oferta de fibras.

Palavras-chave: Educação infantil;Alimentação escolar;Necessidades nutricionais.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação do conhecimento das gestantes acerca do aleitamento materno

MARGARETH LOPES GALVÃO SARON; LARISSA CHAGAS DOS SANTOS; CRISTIANE ALVARENGA PEDROSA; ELTON BICALHO DE SOUZA; ALDEN DOS SANTOS NEVES. CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA, VOLTA REDONDA - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A composição química do leite materno assegura a quantidade e qualidade de todos os nutrientes essenciais para o bebê até os 6 meses de idade. Apesar dos enormes benefícios, a prevalência do aleitamento materno exclusivo ainda é significativamente baixa à nível mundial, no Brasil. Há uma progressão significativa se comparado a décadas anteriores, sendo um efeito positivo de promoções e ações políticas de aleitamento materno que resultaram em melhorias positivas. Portanto, esse trabalho teve como objetivo verificar o conhecimento das gestantes a respeito do aleitamento materno.

METÓDOS

Trata-se de um estudo transversal, de caráter quantitativo. A pesquisa foi realizada com 274 gestantes de diferentes estados brasileiros, no período de 21 de julho a 03 de agosto do ano de 2020. O questionário foi divulgado em fóruns e grupos de gestantes no Whatsapp e Instagram e aplicado de forma virtual na plataforma do Google Forms. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos do Centro Universitário de Volta Redonda, sob CAAE: 34900620.6.0000.5237. A descrição geral dos dados foi apresentada por meio de frequências absoluta e porcentagem utilizando Excel®.

RESULTADOS

As gestantes participantes desta pesquisa pertenciam as seguintes faixas etárias de 20 a 30 anos (82,5%) e de 31 a 40 anos (17,5%). A maioria das gestantes respondeu que pretendiam amamentar seus filhos (98,9%), planejou a amamentação antes da gravidez (76,6%) e tinha conhecimento sobre o aleitamento materno (70,8%). Observou que a maioria das gestantes respondeu que o período ideal para fazer o aleitamento materno exclusivo é até os 6 meses (66,1%), que o leite materno contém todos os nutrientes necessários para o bebê até os 6 meses de vida (99,3%), a mãe e a criança são os beneficiados com amamentação (74,5%), para o favorecimento da liberação do leite é necessário que o recém-nascido seja mantido junto a mãe desde o nascimento (90,5%), o leite materno é o alimento mais adequado para as necessidades da criança (96,0%), favorece o vínculo mãe e filho (98,2%) e que a família tem um papel primordial durante a amamentação (87,2%). Quando indagadas sobre os benefícios da amamentação, a maioria das gestantes afirmou que o aleitamento materno promove a linguagem do bebê (50,7%), que o coeficiente de inteligência e emocional é aumentado (60,9%), é um fator

de proteção para obesidade (62,8%), previne o risco de algumas infecções (93,8%), previne o risco de algumas alergias (89,4%) e melhora a digestão do bebê (97,8%).

CONCLUSÕES

Evidenciou-se, pela pesquisa, que o conhecimento das gestantes acerca do aleitamento materno foi satisfatório. O acompanhamento da mulher pelas equipes de Saúde da Família, desde o pré-natal ao puerpério imediato e pós-parto, pode contribuir para desmistificar dúvidas e promover a amamentação de forma tranquila e satisfatória.

Palavras-chave: Aleitamento materno;Gestante;Saúde materno-infantil.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação do conhecimento sobre a metodologia dos 5A's entre profissionais de saúde da Atenção Primária à Saúde no Brasil

TATIANE PALMEIRA ELEUTÉRIO[1]; ELMA LÚCIA DE FREITAS MONTEIRO[2]; PRISCILLA DURÃES DE CARVALHO[1]; LORRAYNE BIANCA SANTOS COSTA[3]; ERIKA CARDOSO DOS REIS[3]; ANDRÉA MARIA ELEUTÉRIO DE BARROS LIMA MARTINS[1]. 1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MONTES CLAROS (UNIMONTES), MONTES CLAROS - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO (UFTM), UBERABA - MG - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO (UFOP), OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A metodologia 5A's é uma estratégia de tratamento baseada na escuta e apoio do indivíduo em seu processo de tomada de decisão, que tem sido adaptada e utilizada com sucesso na abordagem das pessoas com obesidade em diferentes países do mundo. A metodologia 5A's (Aborde; Avalie, Aconselhe, Acorde, Ajude) aponta aspectos importantes que podem ser incorporados na rotina de cuidado das pessoas com obesidade na Atenção Primária à Saúde (APS), de forma a implementar ações de cuidado pautadas na abordagem inclusiva e não estigmatizante, centrada na pessoa. O objetivo do estudo foi investigar se os profissionais de saúde APS no Brasil têm conhecimento sobre a metodologia dos 5A's.

MÉTODOS

Estudo metodológico para adaptação transcultural do *kit* de Ferramentas 5A's para gerenciamento da obesidade. Participaram deste estudo profissionais de saúde do Sistema Único de Saúde (SUS) que atendem pessoas com obesidade em sua prática clínica. Para a seleção foi utilizada a técnica bola de neve, em que participantes do estudo indicam outros possíveis interessados na pesquisa. A coleta de dados ocorreu de forma *on-line*, em uma plataforma virtual, cujo *link* de acesso ao questionário e ao termo de consentimento livre e esclarecido para participação na pesquisa foi enviado por *e-mail*. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual de Montes Claros, sob número de protocolo CAEE: 69604623.0.0000.5146. Os dados foram analisados com auxílio do *software* SPSS versão 22.00.

RESULTADOS

32 profissionais de saúde participaram do estudo, sendo 71,9% mulheres e idade média de 35,3 anos, de diversos estados do país, com prevalência do estado de Minas Gerais (62,5%). As categorias profissionais dos participantes foram: enfermagem (34,4%), medicina (21,9%), nutrição (15,6%), educação física (15,6%), psicologia (9,4%) e odontologia (3,1%), sendo metade especialistas. A maioria dos participantes tinha entre

6 e 10 anos de formação (34,4%), com tempo de atuação no SUS variando de 6 meses a mais de 15 anos, tendo a maior parte entre 1 e 5 anos de atuação (31,3%), seguido de 6 a 10 anos (28,1%). Sobre o conhecimento acerca da metodologia 5A's, a maioria (98,8%) dos profissionais não conhecia. Dos que conheciam, 80% não utilizavam em sua prática clínica.

CONCLUSÃO

A maioria dos profissionais de saúde, que atuam na APS no Brasil, não conhece a metodologia dos 5A's. A qualificação dos profissionais de saúde é importante para que a metodologia 5A's seja adotada de forma eficaz, permitindo incorporá-la nas diretrizes e protocolos de atendimento às pessoas com obesidade na APS.

Palavras-chave: Obesidade; ;Aconselhamento;;Atenção à Saúde; ;Profissionais de Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação do consumo de alimentos preditores e protetores de risco cardiovascular em adolescentes

JULIA MARIA GAMELEIRA SANTOS CALHEIROS; RAPHELA COSTA FERREIRA LEMOS; THERESA CRISTINA DE ALBUQUERQUE SIQUEIRA.
UNIMA-CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MACEIÓ, MACEIÓ - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Consumo alimentar inadequado é um dos fatores de risco surgimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), 75% são de doenças cardiovasculares, são atribuídos os principais fatores associados: colesterol elevado, hipertensão, baixo consumo de frutas, verduras e legumes, atividade física. A fase da adolescência entre 10 a 19 anos, segundo a Organização Mundial de Saúde, delimita e caracteriza esse período pela fase de desenvolvimento físico e transição intelectual, autonomia e independência dos pais, junto a issoestudos mostram a influência do meio social a troca da qualidade alimentar, impactando no comportamento alimentar e escolhas alimentares dos adolescentes alimentos mais saudáveis para alimentos prontos e de baixo valor nutritivo impactando na saúde: bem estar físico e mental deste público.Sendo assim esse estudo tem objetivo avaliar o consumo de alimentos preditores e protetores de risco cardiovascular em adolescentes.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal de base populacional em adolescentes para avaliar o consumo de alimentos protetores e preditores de risco cardiovascular nesse público, ambos os sexos masculino e feminino, estudados no período 2020 a 2021, na comunidade São Rafael, em Maceió-AL.Referentes ao consumo alimentar avaliado utilizando um questionário de frequência alimentar validado pelo método dos escores adaptado segundo Guia alimentar para população brasileira na definição dos grupos dos produtos alimentícia protetores e preditores de risco cardiovascular (CV): Grupo I- processados/preditores de risco CV; II- ultraprocessados/ maiores preditores de risco CV; III- alimentos *in natura* ou minimamente processados/protetores de risco CV. Foram também analisadas variáveis socioeconômicas, demográficas, clínicas e antropométricas. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética (4.453.651).

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 38 adolescentes, maioria dos entrevistados eram homens, com ensino fundamental incompleto, pardos, eutróficos e sedentários. Os escores de consumo dos grupos de alimentos I, II e III foram, respectivamente, 0,19; 0,25 e 0,18 (p=0,001).Dentre as condições de saúde destacaram-se antecedentes familiares de DCV (28,9%, n=11) e nenhum com antecedente pessoal de DCVe IMC médio de 19,6±5,8 Kg/m², com sobrepeso e obesidade em 7,8% (n=3) e 23,8 % (n=9), sobre as características

demográficas faixa etária predominante é de 12-13 anos, etnia parda, <1 salário mínimo,<4 anos de estudo, nº de membros na família <4 de membros na família. Outra variável importante para risco cardiovascular foi o sedentarismo com 39,5%.

CONCLUSÃO

A partir deste estudo, foi possível concluir que há alto consumo de alimentos ultraprocessados, preditores de risco cardiovascular presente nos adolescente da comunidade, logo se faz necessário implementação de outro estudo avaliativo com intuito de avaliar variáveis predominantes na escolha alimentar dos adolescentes, impactando o risco cardiovascular e na saúde destes .

Palavras-chave: consumo de alimentos;adolescente;fatores de risco.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação do ferro na dieta de mulheres brasileiras em idade fértil: resultados da POF 2017-2018

THAIS DI STASI MARQUES DOS SANTOS; SEMÍRAMIS M. A. DOMENE; JOSIANE STELUTI. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO:

O ferro é um micronutriente essencial ao metabolismo. A anemia por deficiência de ferro pode ser causada por ingestão dietética inadequada associada ou não à presença de fatores inibidores da absorção na alimentação. Este é um problema de saúde pública global e que vem sendo alvo de políticas públicas. As mulheres em idade fértil (15 a 49 anos), são parte da população de risco para esta anemia.

O ferro dietético pode ser do tipo heme, que está presente nas carnes, e ferro não heme, presente nos alimentos de origem vegetal, e parte do ferro dos alimentos de origem animal que o contém. Além disso, com a publicação da RDC nº 344 em 2004, há a obrigatoriedade da fortificação de farinhas de trigo e de milho com ferro.

O objetivo do estudo foi determinar os principais contribuintes de ferro para a dieta de mulheres em idade fértil, e investigar a ingestão de acordo com variáveis sociodemográficas, como renda, situação de domicílio e macrorregiões.

MÉTODOS:

Este estudo utilizou dados secundários do Inquérito Nacional de Alimentação da Pesquisa de Orçamentos Familiares - POF, 2017-2018. Foram incluídas mulheres de 15 a 49 anos, não gestantes e lactantes. O consumo alimentar foi avaliado por meio da coleta de recordatórios alimentares de 24h (R24h). Os itens alimentares foram classificados em 52 grupos. Os dados de composição são provenientes da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - TBCA-USP . Para ajustar a estimativa de ingestão de ferro por meio da remoção da variabilidade intrapessoal, foi utilizado o software Multiple Source Method (MSM);. O processamento dos dados foi feito com o programa STATA®.

RESULTADOS:

A mediana de consumo de ferro por mulheres em idade fértil no Brasil foi de aproximadamente 9 mg. Os grupos alimentares que mais contribuem para a ingestão diária de ferro na população analisada são: “pães de sal” representando 18,3% do

consumo, “feijões” com 17,6%, “carne bovina e preparações com carne bovina” com 12,3%, “salgados fritos e assados à base de carne” com 7%, “massas e preparações à base de cereais e tubérculos” com 5,6% e "arrozes e preparações à base de arroz" com 4,3%. Ao avaliar as condições sociodemográficas, destaca-se que o grupo de feijões é o principal contribuinte na população com menor quintil de renda (21,6%), nos residentes da zona rural (20,1%) e das regiões sudeste (20,6%) e centro-oeste (20,1%).

CONCLUSÃO:

Dentre os grupos que mais contribuem para a ingestão de ferro, observa-se que alguns contêm naturalmente o mineral, como os feijões e as carnes vermelhas; outros, contudo, são de alimentos preparados com farinha fortificada, como os pães e os macarrões; há ainda, alimentos que não possuem quantidade significativa de ferro, porém contribuem para a ingestão devido a elevada frequência e quantidade de consumo, como é o caso do arroz. Estes dados indicam a importância da política pública de fortificação com ferro para a cota de ingestão do mineral pelo grupo de mulheres em idade fértil.

Palavras-chave: CONTRIBUINTES DE FERRO;INQUÉRITOS NACIONAIS;ANEMIA FERROPRIVA;FORTIFICAÇÃO DE ALIMENTOS;CONSUMO ALIMENTAR.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação do Grau de Letramento Nutricional sobre Rotulagem de Alimentos dos Consumidores Brasileiros: Escolhas Alimentares Saudáveis e Prevenção das Doenças Crônicas Não Transmissíveis

ISABEL COSTA SOUSA; RAÍSA MOREIRA DARDAQUE MUCINHATO; ELKE STEDEFELDT. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), incluindo às relacionadas à alimentação, são a principal causa de mortalidade no mundo. A rotulagem nutricional frontal, estratégia que pode auxiliar na prevenção das DCNT, tem como função melhorar a legibilidade e a clareza das informações nutricionais, possibilitando escolhas alimentares saudáveis. O Letramento Nutricional (LN), conceito relativamente novo, é definido como uma coleção de conhecimentos, habilidades e comportamentos interrelacionados necessários do planejamento até o ato de comer os alimentos para atender às necessidades e determinar o consumo. O LN-RA pode influenciar no comportamento do consumidor por meio da interação entre as escolhas alimentares e a prevenção das DCNT. O objetivo deste estudo foi avaliar o grau de LN-RA dos consumidores brasileiros para contribuir com escolhas alimentares saudáveis e prevenir DCNT antes da implementação da nova rotulagem.

MÉTODOS

Foi utilizado um questionário validado autoaplicável com 26 questões a fim de identificar as características socioeconômica-demográficas e avaliar o LN-RA dos consumidores a partir da versão adaptada do Short Food Literacy Questionnaire. Essa versão abordou a rotulagem de alimentos e as recomendações da Organização Mundial da Saúde (OMS) para o consumo de sódio, gordura saturada e açúcar adicionado. Os participantes responderam em uma escala Likert de cinco pontos em grau de avaliação, concordância, dificuldade e frequência dependendo da questão. Foram realizadas análises estatísticas descritivas dos dados. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIFESP (nº5.168.327) e todos que concordaram em participar assinaram o TCLE.

RESULTADOS

Participaram 814 consumidores, entretanto 783 respostas foram validadas. A média de idade foi 33,2 (15,2), 69,2% eram mulheres, 42,1% possuíam ensino superior completo, 36,9% tinham renda maior que R$4848 e 78,3% eram da região Sudeste. Ao avaliar o LN-RA dos consumidores, foi observado que a maioria sabia onde encontrar informações necessárias quando tem dúvidas sobre rotulagem de alimentos, entretanto, acreditava não ser fácil julgar se as informações da mídia sobre o tema são confiáveis. Parte dos consumidores não conhecia as recomendações de consumo de sódio (35,6%), açúcar

adicionado (32,4%) e gordura saturada (40,7%) da OMS, entretanto 57,6% acreditavam ser muito fácil e fácil perceber os prejuízos ou benefícios das suas escolhas alimentares ao longo da sua vida.

CONCLUSÃO

Os consumidores brasileiros supostamente possuem grau adequado de LN-RA, entretanto apresentam dificuldade em avaliar se as informações da mídia são fidedignas. Esforços colaborativos entre governo, agência reguladora, pesquisadores, profissionais e a mídia são necessários para se concentrar em fortalecer o LN-RA, por meio do conhecimento e desenvolvimento de habilidades nutricionais incentivando escolhas alimentares saudáveis.

Palavras-chave: Rotulagem de Alimentos;Letramento Nutricional;Doenças Crônicas Não Transmissíveis;Consumidor.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação do índice da dieta de saúde planetária nos participantes do Nutritionist's Health Study - NutriHS

ÉRICA SAYURI ASANO[1]; MARINA MAINTINGUER NORDE[1]; ISABELA CORAL GERÓLAMO[1]; BRUNO GELONEZE[1]; SANDRA ROBERTA G.[2]; ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA[3]. 1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS (UNICAMP), CAMPINAS - SP - BRASIL; 2. :UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA (UNIFOR), FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Índice de Dieta da Saúde Planetária (PHDI) foi desenvolvido com o propósito de avaliar a adequação nutricional e a sustentabilidade da dieta de uma população em relação ao planeta. Sua elaboração foi fundamentada nas diretrizes apresentadas na publicação do EAT-Lancet (2019) que aborda a Dieta do Antropoceno, e destaca a necessidades de ajustes nos modelos atuais de produção e consumo alimentar, devidos as consequências das mudanças climáticas. Objetivou-se avaliar a distribuição do PHDI nos participantes do estudo NutriHS, comparando o índice em diferentes estratos sociodemográficos e de saúde.

METODOLOGIA

O NutriHS é um estudo transversal realizado entre 2014 à 2022, envolvendo três universidades (USP, Unicamp e UNIFOR) e incluindo estudantes de nutrição e nutricionistas. Foi aplicado um questionário eletrônico para coleta de dados socioeconômicos e um questionário de frequência alimentar de 101 itens. Para a construção do banco de dados, foram adotados critérios de exclusão, resultando em 1489 participantes. Adicionalmente, as porções alimentares foram convertidas de gramas para energia (kcal), de acordo com a padronização de receitas da Pesquisa de Orçamentos Familiares. O PHDI consiste em uma escala entre 0 a 150 pontos, em que pontuações maiores indicam um consumo alimentar mais saudável e sustentável. Os estratos analisados foram: sexo, faixa etária, cor de pele, faixa de renda e centro de estudo. As análises estatísticas incluíram testes *t* de *Student* e ANOVA, com nível de significância de 5%. O NutriHS-Unicamp possui aprovação do Comitê de Ética (CAAE UNICAMP: 79775817.4.1001.5404).

RESULTADOS

Após a exclusão dos participantes com dados incompletos para o consumo alimentar e valores implausíveis no consumo de energia, a amostra final incluiu 1.489 indivíduos, sendo 88% do sexo feminino e 12% do sexo masculino, distribuídos em 53%, 12% e 35% nas cidades de São Paulo, Campinas e Fortaleza respectivamente. A média geral (DP) do PHDI foi 49,1 (9,9), sendo menor nos homens 46,2 (11,1) em comparação àse mulheres

e 49,5 (9,7) ($p<0,001$); na faixa etária mais jovem (<20 anos) ($p=0,008$); em indivíduos que se autodeclararam pardos ou pretos ($p<0,001$); e nas faixas de renda mais baixas ($p<0,001$). Ademais , o PHDI foi estatisticamente maior na faixa etária entre 30 a 39 anos em comparação à faixa etária < 20 anos ($p=0,008$); em pessoas que se autodeclaram brancas ($p<0,001$); e na faixa de renda mais alta (>10 salários mínimos) ($p<0,001$).

CONCLUSÃO

As mulheres obtiveram maiores pontuações que os homens, o que indica que tem uma alimentação mais saudável e sustentável. Outro ponto a ser destacado é que existem fatores externos ao indivíduo que parecem influenciar na adoção de uma alimentação mais saudável e sustentável, como renda e cor de pele, indicando que ações que melhorem o acesso financeiro aos alimentos e combatam o racismo estrutural podem ter impacto também sobre a qualidade e a sustentabilidade alimentar.

Palavras-chave: dieta sustentável;avaliação do consumo alimentar;nutricionistas.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação do letramento alimentar de mulheres brasileiras privadas de liberdade: uso do Nlit-Br- Nutrition Literacy Assessment Instrument for Brazilians

SARA ALENCAR XAVIER FEITOSA[1]; HELENA ALVES DE CARVALHO SAMPAIO[2]; DAYZE DJANIRA FURTADO DE GALIZA[3]; MARIANA FERREIRA PINTO[1]; ELIANE MARA VIANA HENRIQUES[4]; FRANCISCO JOSÉ MAIA PINTO[1]. 1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ- UECE, FORTALEZA - CE - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ-UECE, FORTALEZA - CE - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Brasil vivencia uma transição epidemiológica e demográfica, causando mudanças no perfil das causas de morte, aumentando as mortes por Doenças Crônicas Não Transmissíveis-DCNT, também nas mulheres encarceradas. Alimentação é um dos principais fatores de risco para DCNT, destacando os alimentos ultra processados. Nos presídios, eles são permitidos e levados pelos familiares durante as visitas. O letramento alimentar-LA consiste em obter, ter habilidade de compreender e julgar a qualidade das informações sobre alimentação e nutrição para fazer escolhas pessoais sobre alimentos. Quando baixo está ligado ao aumento de doenças crônicas associadas à alimentação. O adequado LA de mulheres encarceradas pode ser fator decisório na adoção de um estilo de vida saudável dentro e fora do presídio, assim o objetivo do estudo foi analisar o LA de mulheres de uma unidade prisional.

MÉTODO

É um estudo transversal e descritivo realizado com mulheres do presídio de Cajazeiras-Pb, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual do Ceará, sob o número 5.660.599. A coleta de dados foi feita em setembro de 2021, em meio à pandemia após a reabertura dos presídios. Todas as mulheres presidiárias (31) foram convidadas a participar do estudo, apenas 11 participaram por recearam o contato com pessoas de fora, mesmo seguindo as medidas sanitárias. Aplicou-se o questionário sociodemográfico e o instrumento autoaplicável de avaliação de LA, *Nutrition Literacy Assessment Instrument for Brazilians, Nlit-br,* com por 55 questões e subdividido em 5 domínios: 1-Nutrição e Saúde; 2- Macronutrientes; 3-Rótulos de alimentos e Números; 4-Grupos de Alimentos e 5-Habilidades do consumidor. A análise descritiva das variáveis qualitativas foi feita por frequência absoluta e a variável quantitativa, por meio da média e do desvio padrão relativo ao número de acertos de cada mulher avaliada, por total e por domínio.

RESULTADO

As mulheres tinham de 20 e 60 anos, a maioria parda e com 9 anos de estudo. O domínio 1 teve a maior média de acerto, mostrando possuírem habilidades para identificar e compreender informações sobre fontes alimentares e alimentos que compõem uma dieta saudável para prevenir DCNT e o domínio 3 a menor média, o que demonstra a dificuldade delas com números e o uso das informações dos rótulos dos alimentos, isso pode ter relação com a pouca compreensão da tabela nutricional, lista de ingredientes e informações numéricas e em percentuais.

CONCLUSÃO

O LA das mulheres estudadas, constituiu-se variável de risco à saúde pela baixa habilidade de numeramento.

Palavras-chave: letramento alimentar;mulheres;nutrição;doenças crônicas.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação dos arranjos organizacionais para cuidado das pessoas com sobrepeso e obesidade no Brasil

FÁBIA ASSIS MARTINS LIBOREIRO[1]; ERIKA CARDOSO DOS REIS[1]; ANA CLAUDIA MORITO NEVES[1]; LORRAYNE BIANCA SANTOS COSTA[1]; PHILLIPE AUGUSTO FERREIRA RODRIGUES[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO (UFOP), OURO PRETO - MG - BRASIL; 2. UNIABEU, BELFORD ROXO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é um problema de saúde pública que tem se agravado ao longo dos anos. Nesse contexto, a linha de cuidado do sobrepeso e da obesidade (LCSO) é um avanço, pois estabelece diretrizes para a assistência integral de indivíduos com sobrepeso e obesidade no SUS. Este estudo visa analisar os arranjos organizacionais para o cuidado da pessoa com sobrepeso e obesidade no Brasil e identificar a rede de relações estabelecida entre diferentes níveis de atenção à saúde nos estados brasileiros.

MÉTODOS

Foi realizado um estudo transversal, entre maio de 2022 e julho de 2023, com gestores ou referências técnicas, das secretarias estaduais de saúde do Brasil, por meio de questionário eletrônico sobre os arranjos organizacionais para o cuidado da pessoa com sobrepeso e obesidade no Brasil. A pesquisa foi aprovada no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto (CAAE 53691621.2.0000.5150).

RESULTADOS

Ao todo, 24 gestores/referências técnicas estaduais participaram deste estudo, sendo 23 estados e o Distrito Federal, 41,67% dos participantes (n=10) apresentaram idade entre 28 a 39 anos, 41,67% (n=10) possuía especialização lato sensu e 41,67% (n=10) mestrado. A maioria dos estados 83,33% (n=20) possuíam pelo menos um hospital habilitado para a oferta de cirurgia bariátrica (CB), 62,50% (n=15) utilizam fila única para o acesso à CB, porém, apenas 33,33% (n=8) disponibilizam publicamente a lista para acompanhamento pelo usuário dos participantes. 54,16% (n=13) informaram que a organização da lista de espera para a CB é determinada pela ordem de encaminhamento e 45,83% (n=11) por critérios de gravidade. Os principais parâmetros incluídos no critério de gravidade foram a presença de comorbidades 37,50% (n=9) e Índice de Massa Corporal (IMC) 33,33% (n=8).

Apenas 37,50% (n=9) evidenciaram um conhecimento sobre os fluxos de cuidado para o cuidado das pessoas com sobrepeso/obesidade.

45,83% (n=11) dos estados fornecem suporte para os profissionais de saúde por meio de materiais sobre o fluxo de cuidado. Quanto ao monitoramento dos dados sobre estimativas de sobrepeso e obesidade, o SISVAN foi a fonte predominante 75% (n=18), seguido por VIGITEL/Inquéritos Nacionais 20,83% (n=5).

A atenção à saúde das pessoas com sobrepeso e obesidade concentrou-se em ações conjuntas com outras secretarias/setores/instituições, como Secretaria de Educação e Universidades 29,17% (n=7) e Secretaria de Assistência Social, Programa Auxílio Brasil, CRAS, CAPS 16,67% (n=4).

CONCLUSÃO’

Os arranjos organizacionais para o cuidado das pessoas com sobrepeso e obesidade no Brasil ainda se caracterizam pela existência de ações fragmentadas e isoladas. É necessário que gestores e profissionais reconheçam a importância da implementação da Linha de Cuidado do Sobrepeso e Obesidade (LCSO) estaduais a partir da premissa de universalidade, equidade e integralidade do cuidado, melhorando assim a saúde das pessoas com sobrepeso e obesidade no Brasil.

Palavras-chave: Obesidade;Atenção à Saúde;Integralidade em Saúde;Saúde Coletiva.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação dos cardápios escolares brasileiros segundo a classificação NOVA

ISABELA PRADO MARTINS[1]; RAFAELLA GUIMARÃES MORAES CAMARGO[2]; EVANDRO MARCOS SAIDEL RIBEIRO[3]; SEMÍRAMIS M. A. DOMENE[4]. 1. PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO (PPGNUT), UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO INTERDISCIPLINAR EM CIÊNCIAS DA SAÚDE (PPGICS), UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP), SANTOS - SP - BRASIL; 3. FACULDADE DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E CONTABILIDADE DE RIBEIRÃO PRETO (FEA-RP), UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP), RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 4. DEPARTAMENTO DE POLÍTICAS PÚBLICAS E SAÚDE COLETIVA, INSTITUTO SAÚDE E SOCIEDADE, UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP), SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é a política pública mais antiga e relevante de promoção do direito à alimentação aos escolares da educação básica brasileira. Entre as regras de implementação do Programa destacam-se a oferta de alimentos in natura e minimamente processados como base da alimentação, restrição orçamentária na aquisição de alimentos processados e ultraprocessados e definição da lista de proibições quanto ao uso dos recursos na compra de alguns alimentos e bebidas com alto grau de processamento, visando a promoção da alimentação adequada e saudável. O objetivo deste estudo foi avaliar os cardápios e estabelecer a frequência semanal de alimentos in natura e minimamente processados, processados e ultraprocessados nos cardápios da alimentação escolar brasileira.

MÉTODOS

Estudo quantitativo e transversal, realizado a partir de dados secundários do projeto "Índice da Qualidade de Cardápios da Alimentação Escolar: Revisão e Validação", avaliou uma amostra de 2125 cardápios diários de 425 municípios brasileiros. Os dados foram submetidos à análise descritiva e exploratória.

RESULTADOS

Observou-se que nos cardápios da alimentação escolar avaliados, cereais e tubérculos apareceram cinco vezes por semana em 43,06% e leguminosas até duas vezes por semana em 44,47% dos cardápios, sendo o item mais frequente de cada grupo, o arroz e o feijão; os legumes e verduras ocorreram com frequência de pelo menos três vezes por semana em 68,24% dos cardápios; as frutas em pelo menos duas vezes por semana em 69,88%, entretanto não foram oferecidas em nenhum dia da semana em 15,06% dos cardápios; quanto às carnes, em 58,35% dos municípios apareceram quatro vezes ou mais por

semana; o leite e derivados ocorreram de uma a duas vezes por semana em 56,24% dos cardápios, mas não foram oferecidos em nenhum dia da semana em 39,76% dos cardápios; os alimentos processados não ocorreram em nenhum dia da semana em 50,35%; já os ultraprocessados, estiveram presentes pelo menos uma vez por semana em 72,94% dos cardápios analisados.

CONCLUSÃO

O presente estudo mostrou um contexto geral da frequência semanal de grupos de alimentos nos cardápios da alimentação escolar brasileira, com alta frequência de alimentos in natura e minimamente processados, porém ainda com presença dos alimentos ultraprocessados pelo menos uma vez por semana na maioria dos municípios. Dessa maneira, há a necessidade de melhorias no planejamento dos cardápios, e as restrições impostas para uso dos recursos federais não são estendidas ao conjunto dos recursos empregados para a aquisição de alimentos.

Palavras-chave: Alimentação Escolar;Planejamento Alimentar;Política Pública.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação do serious game Primeiras Refeições com estudantes universitários

NÍCHOLAS DOVIGGI MEYER; MARIANNE MACHADO; MATHEUS DA TRINDADE VIEGAS; CAMILA LEHNHART VARGAS; FABRÍCIO TONETTO LONDERO; FRANCELIANE JOBIM BENEDETTI. UNIVERSIDADE FRANCISCANA (UFN), SANTA MARIA - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação de crianças menores de dois anos é essencial para um desenvolvimento saudável, prevenindo deficiências nutricionais ou a obesidade. Uma estratégia válida para educação alimentar e nutricional são as atividades lúdicas como jogos, que são eficazes no ensino de saúde. A avaliação com os usuários é uma parte fundamental no processo de refinamento de um jogo, pois a partir disso são recolhidos feedbacks, podendo analisar adequação para o público-alvo e realizar alterações que melhorem a experiência final. O objetivo é descrever a avaliação de jogadores sobre um serious game com a alimentação complementar como tema principal.

METODOLOGIA

O jogo "Primeiras Refeições" foi desenvolvido na game engine Unity, para as plataformas PC e mobile, com arte em 2D e com o game design pensado no ensino de uma alimentação adequada para crianças menores de dois anos, com acesso pelo link: https://nicholas-doviggi.itch.io/primeirasrefs. Esse é um estudo transversal e envolveu a aplicação do jogo e de questionário sobre sua qualidade. Realizado com estudantes de cursos presenciais em 4 áreas do conhecimento em uma universidade no Rio Grande do Sul. Foram excluídos alunos com necessidades especiais que impediam a participação no jogo. Após a autorização, o pesquisador aplicou o jogo e o questionário em sala de aula, utilizando o Google Forms e QR Code. O questionário incluiu dados pessoais e na avaliação, era possível marcar de 1 (discordo completamente) a 5 (concordo completamente). Os dados coletados passaram por tratamento estatístico no software Statistical Package for the Social Sciences (SPSS), versão 23.0. Considerou-se o nível de significância de 5% ($p<0,05$). O trabalho foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa com o parecer de número 5.843.784.

RESULTADOS

Responderam o questionário 146 alunos, sendo 63 alunos dos cursos da área da saúde e 83 nas demais áreas. A maioria dos alunos, 52,9% (n=83) se identificaram como do sexo masculino. Os alunos estavam cursando o 3º (P25-1º- P75-5º) semestre. Realizada as somas das notas entre 4 e 5 (concordo) obteve-se: Quão bonita você achou a arte do jogo? (78,1%); Os objetos do jogo (comidas, brinquedos, texturas) ficaram identificáveis? (79,5%); Quão estável é a programação do jogo (não ocorreram bugs, os comandos funcionaram corretamente)? (80,9%); As regras e objetivo do jogo ficaram claras. (84,2%); Consegui aprender um pouco sobre amamentação e alimentação complementar ao jogar o jogo. (74,6%); Qual a probabilidade de você jogar o jogo novamente? (47,2%); Qual a probabilidade de recomendar o jogo para um amigo ou profissional da área? (70,6%); Fazendo a análise de diferença entre os cursos, apenas na questão sobre a arte houve diferença estatística, com $p<0,043$, sendo que em média, a área da saúde avaliou

com notas maiores.

CONCLUSÃO

Conclui-se que o jogo teve um resultado positivo na percepção dos jogadores, o que torna o produto adequado para o público-alvo.

Palavras-chave: Ludicidade;Saúde Materno-Infantil;Aplicativos Móveis.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação dos fatores de risco para doenças cardiovasculares em uma instituição de ensino superior da cidade de Maricá-RJ

MEIRY ELLEN SILVA DE OLIVEIRA; ALINE D'AVILA PEREIRA.
UNIVERSIDADE VASSOURAS - CAMPUS MARICÁ, MARICA - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Com o avanço da urbanização e globalização nas últimas décadas, pode-se observar, no Brasil e no mundo, alterações no padrão de vida dos indivíduos, relacionados, principalmente, às mudanças ambientais, econômicas, sociais e demográficas. Por conta da transição nutricional epidemiológica, houve mudanças nos hábitos alimentares, que proporcionaram alterações do estado nutricional da população, que passou de desnutrição e carências nutricionais para obesidade e suas comorbidades. Atualmente, 520 milhões de pessoas são portadoras de doenças cardiovasculares (DCV) no mundo, sendo esta a principal causa de mortalidade. Os fatores de risco que levam ao desenvolvimento das DCV são: hereditariedade, idade, raça e sexo, ambiente, estilo de vida, peso corporal e fatores socioeconômicos. Fatores estes que podem estar presentes nos universitários. Dessa forma, o objetivo do estudo é determinar e analisar os fatores de risco para DCV em universitários de diversos cursos da Universidade de Vassouras (Univassouras), Campus Maricá.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa exploratória de natureza quali-quantitativa, do tipo transversal, com aplicação de questionário elaborado pelo próprio autor e aplicado através da ferramenta *Google Forms*. Foram considerados como principais fatores de risco para DCV: o uso do cigarro, o consumo de bebidas alcoólicas, prática de atividades físicas, sono, tipo de curso, consumo alimentar, obesidade, diabetes e histórico familiar de DCV. A associação entre os fatores selecionados com DCV feita pelo teste qui-quadrado e realizou-se a razão de prevalência (RP) e a razão de chance (RC). Todos os dados foram avaliados no software estatístico SPSS versão 20.0, utilizando-se 5% de significância. (CAAE: 65664322.6.0000.5290).

RESULTADOS

Na amostra avaliada, a prevalência de DCV foi de 16%, com uma idade média de 33,62 e desvio padrão de 10,57. Observou-se como fatores de risco significativos: ter diabetes (p-valor = 0,007; RP = 3,75 [1,95; 7,22] e RC = 7,20 [1,8; 28,04]) e histórico familiar de DCV (p-valor = 0,001; RP = 3,69 [1,51; 9,05] e RC = 4,42 [1,67;11,67]). Houve uma tendência para os fatores: fumar (p-valor =0,067; RP = 1,83 [1,00;3,34] e RC = 2,13 [0,97; 4,66]) e consumir refeições fora de casa numa frequência maior que 3 vezes na semana (p-valor = 0,090; RP = 1,65 [0,96; 2,86) e RC = 0,55 [0,28; 1,05]).

CONCLUSÃO

A partir dos resultados, é possível concluir que os estudantes universitários apresentam fatores de risco para as DCV como diabetes e histórico familiar. Além disso, houve uma tendência para hábitos comportamentais como fumar e consumir refeições fora de casa, que hábitos modificáveis e que podem ser revertidos através de mudanças no estilo de vida. Assim, com os dados obtidos nesta pesquisa, foi evidenciado a necessidade de projetos de extensão e educação ao público entrevistado, com o intuito de alarmar mediante o controle de hábitos acumulados ao longo da trajetória acadêmica e prevenir o desenvolvimento de DCV.

Palavras-chave: Doenças cardiovasculares;Fatores de risco de doenças cardíacas;Estudantes.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação dos hábitos alimentares de mães de pessoas com deficiência tendo como base as orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira

STEFANI DE MORAIS JUSTA; LUCIANA CISOTO RIBEIRO; CAMILA ALMEIDA DE OLIVEIRA; PAULA GARCIA CHIARELLO. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP), RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação é um Determinante Social de Saúde, reconhecida como pré-requisito básico para a prevenção de condições crônicas e promoção da saúde. Diante disso, em 2006, o Governo Federal lançou a primeira edição do Guia Alimentar para a População Brasileira, documento que aborda os princípios e orientações para uma alimentação saudável. Contudo, o estilo de vida influencia os hábitos alimentares dos indivíduos, principalmente de mulheres, mais especificamente às mães.

A sobrecarga de responsabilidades maternas pode desencadear dificuldades, que como consequência promovem estilos de vida que impactam os hábitos alimentares, isto é, o planejamento de refeições, os modos de comer e a qualidade nutricional do consumo. A problemática se agrava em mães de pessoas com deficiência, uma vez que são as cuidadoras principais de seus filhos.

O objetivo deste estudo é avaliar os hábitos alimentares de mães de pessoas com e sem deficiência, visando compreender o impacto da maternidade atípica.

MÉTODOS

Estudo transversal, exploratório, com 46 mães, sendo 23 mães de filhos sem deficiência (MFSD) e 23 mães de filhos com deficiência (MFCD). Os grupos responderam aos mesmos questionários: “Sociodemográfico”, “Escala de Apoio Social - MOS-SSS”, “Medida de Independência Funcional - MIF” e “Como está sua alimentação - Guia Alimentar para a População Brasileira?”. A coleta de dados foi realizada em uma Unidade de Saúde da Família e através das principais mídias sociais utilizadas no Brasil. A análise dos dados foi feita por frequências absolutas e relativas. O estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética de Pesquisa (CAAE nº 64293822.1.0000.5414.).

RESULTADOS

Mães de filhos sem deficiência (MFSD) se declararam majoritariamente brancas (78%), com ensino superior completo (65%) e fonte de renda (87%). Por outro lado, mães de filhos com deficiência (MFCD) se declararam pretas ou pardas (48%), 31% com ensino médio completo, 61% sem fonte de renda e relataram possuir menos apoio social em aspectos emocionais e maior acometimento por doenças crônicas.

O planejamento de refeições é referido por 61% das MFSD, enquanto 69% das MFCD nunca (ou raramente) fazem o planejamento de refeições.

Em relação a fazer as refeições sentadas à mesa, 39% das MFCD disseram não se sentar, enquanto apenas 4% das MDSD revelaram ter o mesmo hábito.

MFSD referiram maior ingestão de guloseimas, refrigerantes e fast-foods. E, MFCD maior ingestão de sucos industrializados, maior frequência no hábito de adoçar bebidas com açúcar e "beliscar" no intervalo das refeições principais.

CONCLUSÃO

Mães de filhos com deficiência referiram hábitos contrários às orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira em relação às práticas de planejamento de refeições e modos de comer. Diferentemente, mães de filhos sem deficiência realizam as recomendações do Guia nestes dois aspectos. Não foram encontradas diferenças significativas entre os grupos na qualidade nutricional do consumo.

Palavras-chave: Hábitos alimentares;Consumo alimentar;Familiar Cuidador;Mãe de pessoas com deficiência;Guia Alimentar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação longitudinal da disponibilidade de alimentos nos domicílios de escolares atendidos pelas redes municipais de ensino de Mariana e Ouro Preto, Minas Gerais, durante a pandemia da covid-19

IARA ARAÚJO FERREIRA; PRISCILA PENA CAMARGO; CAMILA DE SOUZA LIMA; ERICA COSTA RODRIGUES; ADRIANA LÚCIA MEIRELES; RAQUEL DE DEUS MENDONÇA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO (UFOP), OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Uma das dimensões da Segurança Alimentar e Nutricional é a disponibilidade de alimentos que, no contexto de pandemia da covid-19, devido à restrição social e ao fechamento de escolas, foi afetada. O objetivo deste estudo é descrever alterações na disponibilidade de alimentos e a prevalência de insegurança alimentar (IA) nos domicílios dos escolares dos municípios de Mariana e Ouro Preto, MG, durante a suspensão das aulas presenciais.

MÉTODOS

Estudo longitudinal com amostra representativa de domicílios de estudantes de escolas públicas (n=475) de Mariana e Ouro Preto, MG. A coleta de dados foi realizada em dois momentos graves da pandemia de covid-19 no Brasil: T0 (junho e julho de 2020) e T1 (março a maio de 2021). Foram realizadas entrevistas telefônicas com os responsáveis pelo preparo/compra das refeições nos domicílios. Para avaliação da disponibilidade de alimentos utilizou-se o questionário adaptado do Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil e a IA foi avaliada por meio da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. As análises estatísticas foram realizadas no programa STATA versão 13.0 ($p<0,05$). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 32005120.6.0000.5150).

RESULTADOS

Ao longo do tempo observou-se diminuição disponibilidade de alimentos saudáveis, como frutas (-1,7%), hortaliças (-4,4%), arroz/macarrão (-0,8%), feijão (-0,9%), leite (-2,5%) e carnes (-6,9%), e de alimentos ultraprocessados, como embutidos (-3,4%), biscoitos de pacote (-6,1%) e sucos industrializados (-2,1%). Constatou-se aumento da disponibilidade domiciliar de ovos (+1,2%), sardinha (+2,3%), alimentos congelados (+0,5%), salgadinhos de pacote (+1,5%), guloseimas (+0,8%) e refrigerantes (+2,1%). Em relação à segurança alimentar (SA), identificou-se em T0, 18,0% em SA e 82,0% em IA, sendo 65,7% IA leve, 11,3% moderada e 5,0% grave. Em T1, 30,3% estavam em situação de SA e 69,7% em IA, sendo 55,2% em IA leve, 10,1% em IA moderada e 4,4% em IA grave.

CONCLUSÃO

Os resultados demonstram redução na disponibilidade domiciliar de alimentos importantes para o desenvolvimento infantil, como frutas, hortaliças, arroz, feijão, leite e carnes, e aumento de alimentos ultraprocessados, tais como refrigerantes, salgadinhos de pacote, alimentos congelados (pizza, batata frita e nuggets) e guloseimas. Foi evidenciada alta prevalência de insegurança alimentar, mas com tendência de diminuição ao longo do seguimento. O comprometimento da disponibilidade aos alimentos adequados pode impactar negativamente a qualidade de vida e saúde dos estudantes imediatamente e ao longo prazo.

AGRADECIMENTOS: Agradecemos à Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), à Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação (PROPPI) e à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) pelo suporte e incentivo.

Palavras-chave: Epidemiologia;Saúde Coletiva;Segurança Alimentar;Alimentação Escolar;Políticas Públicas de Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação nutricional e socioeconômica de crianças com múltipla deficiência sensorial visual.

PAULA THAIS DOS SANTOS SOARES[1]; JOSÉ GUILHERME DE SANTANA SANTOS[2]; ÍRIS MIYUKI HIROSE RAMOS[2]; DANIELLE DE ARAÚJO PIRES[2]; BEATRIZ MOREIRA GUIMARÃES LOPES[2]; CAROLINE FERREIRA DE OLIVEIRA[2]. 1. INSTITUTO BENJAMIN CONSTANT, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A designação "Deficiência Múltipla" caracteriza indivíduos portadores de mais de uma deficiência, revelando grupos distintos e associações diversas que impactam o funcionamento e as interações sociais. Avaliar o estado nutricional em crianças com múltipla deficiência sensorial visual é crucial, dada a escassez de registros científicos sobre o diagnóstico nutricional nesse grupo. O objetivo deste trabalho visa analisar o perfil socioeconômico e nutricional e identificar os obstáculos encontrados na avaliação antropométrica de crianças com deficiência múltipla sensorial visual matriculadas no Instituto Benjamin Constant

MÉTODOS

Realizado em 2023 no Instituto Benjamin Constant, este estudo transversal abordou 22 estudantes deficientes visuais com comprometimento multissensorial. Utilizando amostra não probabilística, foram coletados dados socioeconômicos (Critério Brasil) e de consumo alimentar (SISVAN). Os dados antropométricos (peso e estatura) foram coletados com uma balança eletrônica e estadiômetro. Crianças com limitações físicas tiveram a altura do joelho medida para estimar a estatura. A classificação do estado nutricional seguiu critérios da Organização Mundial de Saúde. O estudo visou analisar parâmetros como peso por idade (P/I), índice de massa corporal por idade (IMC/I) e estatura por idade (E/I) para alunos de 5 a 10 anos e IMC/I e E/I para alunos de 10 a 19 anos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Humanos (n° do parecer: 5.609.610).

RESULTADOS

A análise socioeconômica de 22 crianças revelou que 45,4% pertencem às classes D e E, 31,8% à classe C e 22,7% à classe B. Em relação ao consumo alimentar, após a aplicação do questionário SISVAN, constatou-se que 72,7% consumiram bebidas adoçadas, 54,5% ingeriram alimentos ultraprocessados ricos em açúcar, e 45,5% não incluíram frutas em suas dietas. Além disso, 54,5% têm o hábito de realizar refeições com distrações. A avaliação do parâmetro E/I indicou níveis adequados para todas as crianças. No entanto, a classificação do IMC/I revelou que 31,8% estão na faixa de magreza, enquanto 14%

apresentam obesidade. Na coleta dos dados antropométricos, enfrentamos desafios para garantir a precisão das medições devido às limitações de mobilidade dos equipamentos. Em alguns casos, não foi possível realizar a medição simultânea de peso e altura devido à inquietude e sensibilidade ao som ambiente e ao toque.

CONCLUSÃO

Os estudantes analisados apresentaram elevadas taxas de consumo de bebidas adoçadas e alimentos ultraprocessados, gerando preocupações com o risco de sobrepeso e obesidade, especialmente entre aqueles com limitações de locomoção. A deficiência visual não impactou nos hábitos alimentares em relação às distrações visuais, como se alimentar com atenção voltada para TV e celulares. Para um diagnóstico nutricional preciso, é fundamental proporcionar um ambiente silencioso e confortável, assegurando o máximo conforto para os alunos e precisão nos dados coletados.

Palavras-chave: deficência visual;deficência múltipla;avaliação nutricional;avaliação socioeconômica.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação psicométrica da Escala de Adesão a Práticas Alimentares recomendadas pelo Guia Alimentar (eGuia) em estudantes universitários de uma instituição pública no Oeste Amazônico

BRUNA RAVANA DOS SANTOS CARVALHO[1]; FLÁVIA SANTOS BATISTA DIAS[1]; WANDERSON ROBERTO DA SILVA[2]; ALANDERSON ALVES RAMALHO[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE (UFAC), RIO BRANCO - AC - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA (UNESP), ARARAQUARA - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Após a implementação do Guia Alimentar para população brasileira de 2014, foram desenvolvidos alguns instrumentos de avaliação das práticas alimentares. Um instrumento de destaque é a Escala de Adesão a Práticas Alimentares recomendadas pelo Guia Alimentar (eGuia). Apesar de amplamente utilizada, pouco se sabe sobre a capacidade da eGuia para produzir dados válidos e confiáveis em diferentes grupos populacionais, especialmente, na região Norte do país. O objetivo deste estudo foi avaliar as propriedades psicométricas da eGuia em estudantes universitários de uma instituição pública no Oeste Amazônico.

MÉTODOS

Trata-se de estudo transversal com estudantes maiores de 18 anos de todos os cursos de graduação do campus Rio Branco da Universidade Federal do Acre. O estudo foi aprovado por Comitê de Ética (CAAE: 63466722.0.0000.5010) e a coleta de dados foi realizada virtualmente de dezembro de 2022 a abril de 2023. Como a eGuia possui modelo de medida definido a priori (i.e., 24 itens e 4 fatores), as análises psicométricas foram fundamentadas em estratégia confirmatória. O método de estimação usado foi o Weighted Least Squares Mean and Variance Adjusted. A validade fatorial foi analisada por conjunto de índices, nomeadamente: Comparative Fit Index (CFI>0,95), Tucker-Lewis Index (TLI>0,95) e Root-Mean-Square Error of Approximation (RMSEA<0,08). A validade convergente foi investigada a partir da variância média extraída (VEM>0,50). A confiabilidade composta (CC>0,70) e os coeficientes alfa ordinal (α>0,70) e ômega (ω>0,70) foram computados para analisar a confiabilidade dos fatores. Todas as análises foram realizadas no programa R com os pacotes lavaan, semTools e psych.

RESULTADOS

Um total de 623 estudantes participaram do estudo (mulheres=58,1%; média de idade=25,3±7,38 anos; índice de massa corporal médio=25,2±5,46kg/m2). O modelo de medida original da eGuia apresentou validade fatorial comprometida (CFI=0,76; TLI=0,73; RMSEA=0,09) com três itens apresentando carga fatorial baixa (item 7=0,33; item 21=0,38; item 24=0,21). A validade convergente foi violada em todos os fatores

(VEM: 0,28-0,40) e a confiabilidade foi atestada integralmente apenas para o fator Planejamento (CC=0,82; α=0,80; ω=0,78). Os fatores Modos de Comer (CC=0,72; α=0,67; ω=0,67) e Escolha dos Alimentos (CC=0,72; α=0,70; ω=0,64) apresentaram confiabilidade parcial. Já o fator Organização Doméstica não apresentou confiabilidade (CC=0,67; α=0,64; ω=0,63).

CONCLUSÃO

A eGuia, em seu modelo original, apresentou propriedades psicométricas insatisfatórias em estudantes universitários do Oeste Amazônico. Desta forma, este modelo de medida não foi capaz de produzir dados válidos e confiáveis, sendo necessário realizar ajustes, tais como exclusão de itens, para utilizar a eGuia nesta população específica. Futuros estudos devem considerar esses achados para delinear suas estratégias metodológicas antes de analisar resultados advindos da eGuia nos diferentes grupos populacionais do Brasil.

Palavras-chave: Guias Alimentares;Estudo de Validação ;Inquéritos Alimentares.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avaliação temporal da adesão à alimentação escolar a partir de dados da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE)

THAYS MARIA SANT'ANNA ROSA; ROSEVANE DE OLIVEIRA CUNHA; DANIELA CANELLA. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UERJ), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

Introdução

Associada a hábitos alimentares não saudáveis, a prevalência de sobrepeso e de obesidade tem aumentado entre crianças e adolescentes. Um dos aspectos que pode influenciar a alimentação dos adolescentes é o ambiente alimentar escolar (AAE), que envolve a disponibilidade de alimentos no espaço interno e no entorno das escolas. Um componente importante do ambiente alimentar escolar, associado a uma melhor qualidade da alimentação, é a oferta de refeições, que no Brasil se dá por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que tem como objetivo garantir alimentação adequada e saudável a estudantes da rede pública de ensino em todo o território nacional. O objetivo deste estudo foi avaliar evolução temporal da adesão à alimentação escolar de estudantes por meio de dados da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE).

Métodos

Trata-se de um estudo realizado com dados secundários oriundos da PeNSE das edições de 2012, 2015 e 2019. A partir da pergunta "Você costuma comer a comida/merenda oferecida pela escola?", com as respostas variando de "sim, todos os dias" a "não", foram construídas as seguintes variáveis: consumo igual ou superior a um dia por semana e não consumo. Essas informações constam módulo referente à alimentação disponível no questionário do aluno. A variável sexo foi obtida do módulo informações gerais do questionário. Para a avaliação da evolução temporal da adesão à alimentação escolar, foram consideradas as escolas com turmas de 9º ano, a fim de manter a comparabilidade entre as edições da pesquisa. A comparação das prevalências foi realizada por meio do intervalo de confiança (IC) de 95% para verificar se houve diferenças entre as três edições.

Resultados

Ao longo do período estudado, verificou-se um aumento da adesão à alimentação escolar. Em 2012, 24,8% (IC: 23,1– 26,5) dos adolescentes relataram consumir a refeição ofertada pela escola, em 2015 a prevalência aumentou para 30,5% (IC: 28,5 – 32,6) e em 2019, 43,4% (IC: 40,4 - 46,5) relataram o consumo. Ao considerar o sexo, observou-se que o aumento foi maior entre as meninas (21,1% em 2012 e 46% em 2019). Em relação aos alunos que relataram não consumir a refeição escolar houve uma redução em todos os períodos analisadas, passando de 54,6% (IC: 52,4 - 56,7) em 2012 e 36,8% (IC: 34,4 - 39,2) em 2015 para 23,8% (IC: 21,1 - 26,4) em 2019. Comparando os indivíduos segundo

o sexo, observou-se um decréscimo mais acentuado entre as meninas passando de 57,6% em 2012 para 21,7% em 2019.

Conclusão

A análise da tendência temporal de um inquérito representativo de escolares adolescentes brasileiros indicou um aumento da adesão à alimentação escolar principalmente entre as meninas o que representa um aspecto positivo, considerando o impacto positivo das refeições ofertadas nas escolas na alimentação dos estudantes.

Palavras-chave: Alimentação Escolar;Adolescentes;Inquérito Populacional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avanços do cardápio escolar ofertado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar

ALINE DUARTE RODRIGUES; JUCILENE MAGALHÃES ALVES SOUSA; FERNANDA MARIA LIMA MOURA; ANA LÚCIA DA SILVA REZENDE; ANDRÉA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO; IVANIRA AMARAL DIAS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Em 1955, foi instituída a Campanha de Merenda Escolar, um dos marcos iniciais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no Brasil. Nesse início, instaurou-se a oferta de alimentos formulados para as instituições escolares, denominados de "alimentos racionais" que eram oriundos da Indústria de Alimentos, da Dietrícia e da Indústria de Produtos de Alimentos Racionais. Após décadas de atuação, o PNAE passou por muitos avanços e mudanças nas suas normativas, principalmente, no âmbito da oferta dos alimentos nas escolas. Assim, o objetivo deste estudo foi descrever os principais avanços legais na elaboração do cardápio escolar para a garantia de refeições mais saudáveis e adequadas nas escolas.

MÉTODOS

Trata-se de uma revisão descritiva das literaturas disponibilizadas no sítio eletrônico oficial do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), acerca dos marcos regulatórios e atualizações dos cardápios ofertados no PNAE. Foram sistematizadas as principais leis e resoluções do ano 2000 até 2020.

RESULTADOS

As principais normativas iniciaram-se com a Resolução CD/FNDE nº 15 (2000), a qual estabeleceu que fosse alcançado o percentual de 15% das necessidades nutricionais diárias dos alunos por meio da alimentação escolar, assim também, indicou pela primeira vez que os cardápios fossem elaborados com respeito aos hábitos alimentares de cada localidade. Posteriormente, o PNAE foi regulamentado pela Lei nº 11.947 (2009), que em seu arcabouço legal instituiu mais critérios para a elaboração dos cardápios, como a obrigatoriedade da aquisição de produtos da agricultura familiar, o respeito aos hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar das localidades, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região. Em seguida, a Resolução CD/FNDE nº 38 de (2009) ampliou o percentual nutricional diário das refeições e estratificou os valores de acordo com as modalidades e período de aula das escolas. Mais tarde, em 2013, a Resolução CD/FNDE nº 26 (2013) estabeleceu que as porções ofertadas aos alunos fossem diferenciadas de acordo com a faixa etária e adaptadas para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais, além de considerar as especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas. Por conseguinte,

a Resolução CD/FNDE n° 06 (2020), ampliou as recomendações dos alimentos no cardápio, a saber, a proibição de adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações de crianças com até três anos de idade, bem como o estabelecimento de frequências, quantidade máxima e mínima dos alimentos, conforme o período escolar e a faixa etária durante a semana e mensalmente, além de classificar alguns alimentos como proibidos e restritos.

CONCLUSÃO

Os avanços e atualizações na elaboração do cardápio escolar do PNAE, revelam-se como primordial para a formação de hábitos alimentares mais saudáveis e sustentáveis nas escolas, e esses direitos são assegurados nas legislações vigentes do Programa.

Palavras-chave: Direito humano à alimentação adequada;;Programas e políticas de nutrição e alimentação;;Saúde coletiva;.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avanços e barreiras para a consolidação da Vigilância Alimentar e Nutricional na trajetória dos 20 anos da PNAN

DENISE EUGENIA PEREIRA COELHO; MARIA IZABEL SANCHES COSTA; MARIANA TARRICONE GARCIA; ROBERTA MARIA MIRANDA RIBEIRO; SONIA ISOYAMA VENANCIO. INSTITUTO DE SAÚDE - SES/SP, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) tem como objetivo monitorar o padrão alimentar e o estado nutricional da população e contribuir para o direcionamento das ações e estratégias nos territórios. Além disso, é uma ferramenta essencial para garantir o monitoramento de resultados da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), assim como o alcance de seus objetivos e oportunidades de melhoria. Este trabalho tem como objetivo identificar avanços e barreiras relacionados à VAN no âmbito da PNAN.

MÉTODOS

Este trabalho está inserido no projeto "Avaliação dos 20 anos de implementação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição: avanços e desafios", financiado pela Organização Pan-Americana de Saúde e Ministério da Saúde, aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Saúde (CAAE: 56373422.4.0000.5469). O diálogo entre a literatura internacional e nacional sobre implementação de políticas públicas fundamentou a elaboração dos roteiros das entrevistas e dos grupos focais e, posteriormente, das categorias de análise. Foram entrevistados pesquisadores, membros da sociedade civil organizada e atores das três esferas governamentais (coordenadoras da CGAN/CGPAN, técnicos da CGAN, gestores estaduais e municipais da PNAN de um estado por macrorregião do Brasil). Foram realizados grupos focais com trabalhadores da Atenção Primária à Saúde (APS) de municípios de pequeno e médio/grande porte de cada estado selecionado. Para a análise do material transcrito, foi elaborado um framework de análise e um codebook para categorização.

RESULTADOS

Os avanços identificados foram: 1. a consolidação do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), de forma integrada e informatizada e operado a partir dos municípios, fortalecendo a VAN; 2. a integração do monitoramento de indicadores ligados às condicionalidades do Programa Bolsa Família ao SISVAN, oportunizando a

ampliação da cobertura; 3. a capacitação técnica dos gestores e profissionais da APS no âmbito municipal para uso dos sistemas de informação em saúde. As barreiras identificadas foram: 1. a baixa inserção de dados nos sistemas de informação pelos profissionais da APS, por não ser uma atividade vinculada ao planejamento e ao acompanhamento dos indicadores do território e por falhas no sinal de internet no local de trabalho; 2. indicadores e metas relacionados à VAN restritos a poucas ações, focados no desempenho quantitativo, configurando-se apenas como um trabalho protocolar para o cumprimento das metas estabelecidas.

CONCLUSÃO

A consolidação da VAN é reconhecida como um grande avanço ao longo dos vinte anos de implementação da PNAN, decorrência da informatização e integração do SISVAN, que possibilita aos gestores municipais planejar ações mais coerentes com as prioridades de saúde da população. A consolidação da VAN como parte do planejamento da implementação PNAN pelos profissionais e a incorporação na rotina das equipes ainda são importantes desafios a serem superados.

Palavras-chave: Política Nacional de Alimentação e Nutrição;Vigilância Alimentar e Nutricional;Nutrição em Saúde Pública;Sistema Único de Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avanços e desafios à implementação da Promoção da Alimentação Adequada e Saudável no âmbito da PNAN

DENISE EUGENIA PEREIRA COELHO; MARIA IZABEL SANCHES COSTA; MARIANA TARRICONE GARCIA; ROBERTA MARIA MIRANDA RIBEIRO; SONIA ISOYAMA VENANCIO. INSTITUTO DE SAÚDE - SES/SP, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O processo de revisão da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), publicada em 2011, consolidou a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS) como diretriz. Essa mudança em relação à primeira versão da PNAN, implicou em avanços indiscutíveis para a implementação da PNAN, mas traz importantes desafios. Este trabalho tem como objetivo identificar avanços e desafios relacionados à implementação da PAAS no âmbito da PNAN.

MÉTODOS

Este trabalho está inserido no projeto "Avaliação dos 20 anos de implementação da PNAN: avanços e desafios", financiado pela Organização Pan-Americana de Saúde e Ministério da Saúde, aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Saúde (CAAE: 56373422.4.0000.5469). O diálogo entre a literatura internacional e nacional sobre implementação de políticas públicas fundamentou a elaboração dos roteiros das entrevistas e dos grupos focais e das categorias de análise. Foram entrevistados pesquisadores, membros da sociedade civil organizada e atores das três esferas governamentais (coordenadoras da CGAN/CGPAN, técnicos da CGAN, gestores estaduais e municipais da PNAN de um estado por macrorregião do Brasil). Foram realizados grupos focais com trabalhadores da APS de municípios de pequeno e médio/grande porte de cada estado selecionado. Para a análise foi elaborado um framework de análise e um codebook para categorização.

RESULTADOS

Foram identificados três principais avanços e quatro desafios. Os avanços foram: 1. a inclusão da PAAS como diretriz, ampliando o escopo das ações para uma perspectiva promotora da saúde de forma alinhada às demandas alimentares dos diferentes grupos e referenciada nas dimensões sociais, culturais e econômicas da alimentação; 2. ações educativas para a PAAS, destacando a consolidação de informações baseadas em evidências científicas e a possibilidade de a população acessar tais informações pelo

trabalho das equipes da APS; 3. elaboração e consolidação dos Guias Alimentares, com grande destaque para sua potencialidade como desdobramento e estratégia central à PAAS. Os desafios foram: 1. o atual cenário epidemiológico, com a volta do aumento da fome e da desnutrição, paralelamente ao aumento do sobrepeso e da obesidade em todos os grupos populacionais; 2. as condições sociais e econômicas da população; 3. o desafio educativo/pedagógico em como trabalhar a abrangência da alimentação adequada e saudável; 4. interferência da indústria em relação à implementação do segundo Guia Alimentar e o desafio de ampliar sua divulgação.

CONCLUSÃO

A consolidação da PAAS como diretriz foi um avanço que permitiu ampliar a abrangência da compreensão da alimentação adequada e saudável e das suas ações relacionadas. Essa ampliação implica em desafios para os trabalhadores da saúde em sua execução, mas também para os gestores, na medida em que ações mais amplas e que incidam sobre os determinantes da má-alimentação e seus efeitos exigem a intersetorialidade como fundamento da PAAS.

Palavras-chave: Política Nacional de Alimentação e Nutrição;Promoção da Alimentação Adequada e Saudável;Nutrição em Saúde Pública;Sistema Único de Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Avanços na cobertura de atividades coletivas de alimentação saudável e práticas corporais e atividades físicas no âmbito do Programa Saúde na Escola - PSE no Maranhão

NÁDIA CAROLINE DE MOURA MATIAS; LEUDIMAR CARVALHO SOARES FILHO; DENISY PINTO LIMA; RAYSSA BARROS DE FRANÇA SILVA; ANDRÉ VINÍCIUS NUNES LOPES; PAMELA CIRQUEIRA NUNES MOURA.
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DO MARANHÃO, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Saúde na Escola (PSE) é uma iniciativa dos Ministérios da Saúde e Educação que tem a finalidade de contribuir para o pleno desenvolvimento dos estudantes da rede pública de ensino, através da articulação entre profissionais de saúde da Atenção Primária e profissionais da educação. Assim, o PSE tem como missão promover ações de prevenção e promoção da saúde, garantindo o bem-estar e a qualidade de vida dos jovens. Nesse contexto, as atividades coletivas de alimentação saudável e de promoção da atividade física são ações prioritárias do programa. Assim, o presente estudo teve como objetivo analisar o avanço na cobertura de atividades de alimentação saudável e de práticas corporais e atividades físicas no âmbito do PSE.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo, realizado a partir da análise das informações geradas através dos relatórios de Atividades Coletivas do Sistema de Informação em Saúde para a Atenção Básica (SISAB) referentes ao período de janeiro a novembro de 2022 e 2023. Para geração dos relatórios no SISAB, foram utilizados os seguintes filtros: tipo de equipe (Todos), Categoria do Profissional (Todos), Público-alvo (crianças 0-3 anos, 4-5 anos, 6-11 anos e adolescentes), Temas para Saúde (Alimentação Saudável), Práticas em Saúde (Praticas corporais/ atividade física) e Programa Saúde na Escola (Educação e Saúde). Os dados foram analisados no Microsoft Excel®.

RESULTADOS

A partir dos relatórios de atividades coletivas analisados, em 2022 foram realizadas 6.155 atividades de alimentação saudável nas escolas do PSE atingindo 211.932 alunos, já no ano de 2023 foram realizadas 7.763 atividades de alimentação saudável, contemplando 286.795 alunos, o que correspondeu a um aumento de 126,12% (1.608) de ações realizadas. Em relação as atividades coletivas de práticas corporais e atividades físicas, em 2022 foram realizadas 2.326 atividades atingindo 69.243 alunos, já no ano de 2023 foram realizadas 5.418 atividades de práticas corporais e atividades físicas contemplando 150.911 alunos, o que correspondeu a um aumento de 232,93% (3.092) de ações realizadas.

CONCLUSÃO

O incremento do número das atividades coletivas de alimentação saudável e de práticas corporais e atividades físicas do PSE no Maranhão, pode ter sido resultado do apoio técnico da Secretaria de Estado da Saúde para com as Secretarias Municipais de Saúde, através da realização de campanhas alusivas, mobilizações, encontro com referências técnicas, mostras de experiências exitosas municipais, elaboração e divulgação de materiais instrutivos. Sendo assim, o desenvolvimento de ações de promoção da saúde no ambiente escolar contribui para prevenção e controle de agravos nutricionais, uma vez que, as escolas são excelentes locais para alcançar um grande número de crianças e adolescentes. Desse modo, torna-se cada vez mais necessária a adoção de políticas públicas e ações estratégicas que visem a prevenção e o cuidado em saúde desde a infância.

Palavras-chave: Atenção Primária em Saúde;Obesidade infantil;Promoção da Saúde no Ambiente Escolar;Práticas Corporais.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Barbie como corpo padrão – estímulo a gordofobia desde a infância?

ALINY LIMA JERÔNIMO[1]; CRISTINA DE SANTIAGO VIANA FALCÃO[1]; CLARISSA MARIA ARAÚJO PONTE MENDES[1]; ANA MARIA FONTENELLE CATRIB[2]; ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA[1]. 1. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA (UNIFOR), FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ (UECE), FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A imposição de corpo padrão, a cada dia, surge mais cedo na nossa sociedade, atingindo desde o público infantil, pré-adolescente e adolescente. Uma das formas de estimular o preconceito contra a pessoa gorda se apresenta com o reforço da mídia, por meio de memes, trazendo à tona, a boneca Barbie e suas versões. Criada em 1959, a boneca que nunca saiu das lojas, retorna em 2023, por meio de um filme, onde o lema é: viver na Barbielândia é ser perfeito e estar no lugar perfeito. A menos que você entre em uma crise existencial total. A intersecção, apresentada pelo biotipo da Barbie, contempla vários marcadores, em destaque para raça, gênero e corporalidades gordas. Diante do exposto, o estudo se propõe a analisar o discurso de estudantes de uma escola profissionalizante sobre os memes relacionados ao corpo da Barbie e os padrões impostos pela mídia.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa qualitativa realizada com estudantes de Estética de uma escola profissionalizante, no estado do Ceará. A coleta de dados aconteceu por meio de um grupo focal, de forma presencial, com duração aproximada de 1hora, e analisada por meio dos Estudos Transdisciplinares do Corpo Gordo no Brasil. Destaca-se que não foi atribuído critério de inclusão ou exclusão a participante estar acima do peso. As participantes da pesquisa garantiram-se o sigilo dos dados obtidos, identificadas pela letra do seu curso associado ao ano em que estão matriculadas e a sequência na participação, por exemplo, Estética, ano 1, participante 1 – E1.1. A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) com o Certificado de Apresentação de Apreciação Ética (CAAE) nº 61413622.6.0000.5052 e aprovada com o parecer nº 5.885.073.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 12 estudantes, público predominantemente, do gênero feminino, na faixa etária variando entre 16 e 18 anos e em relação ao estado civil, todas são solteiras. Após transcrição e análise, uma das categorias temáticas que emergiram foi “eu quero ser a Barbie”, onde na fala das participantes ressalta-se que desde a infância trazem a Barbie como modelo de corpo perfeito, como a boneca que tem maior aproximação com o biotipo do ser humano e que é muito difícil ver bonecas, filmes e/ou desenhos animados com

personagens gordos ou fora do padrão e que os memes que utilizam a Barbie como protagonista trazem uma espécie de raiva ou ódio por não estar de acordo com o corpo padrão imposto pela sociedade.

CONCLUSÃO

Os estudantes do curso de Estética da escola profissionalizante destacam em suas falas a imposição dos corpos magros pela mídia, desde a infância, quando entram em contato com as bonecas Barbie, desenhos animados e filmes com corpos magros, onde algumas crianças por não serem parecidas com a boneca são taxadas como gordas, E os memes apresentados nas mídias sociais, em destaque a referida boneca, reforçam a fobia contra os corpos gordos, ou seja, um estímulo cada vez mais precoce, a gordofobia.

Palavras-chave: Gordofobia;Preconceito;Adolescente;Imagem negativa do corpo;Mídias Sociais.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Boletim informativo: estado nutricional de crianças no estado de Alagoas.

ANA PATRÍCIA TOJAL DE FRANÇA[1]; LEIKO ASAKURA[2]; JULIANE SILVA DOS SANTOS CAVALCANTE[2]. 1. SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DE ALAGOAS, MACEIÓ - AL - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS, MACEIÓ - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Alterações dos padrões alimentares da população contribuem para aumento da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). A coexistência do excesso de peso e desnutrição representa um grave problema de saúde pública, essencialmente em crianças. Desfechos negativos no desenvolvimento infantil podem resultar no comprometimento da capacidade cognitiva, no aumento do risco de DCNT e morbimortalidade na vida adulta. A dupla carga de má nutrição tem sido relacionada a países em desenvolvimento. O Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) representa uma medida importante de análise quando comparada aos indicadores nutricionais da população. Há mais de uma década, Alagoas segue nas últimas posições do ranking brasileiro de IDH. Avaliar estado nutricional infantil constitui um indicador global da situação de saúde e permite inferir quanto à desigualdade social e à saúde das futuras gerações. O objetivo deste estudo foi elaborar o primeiro Boletim de Vigilância Nutricional de Crianças em Alagoas, contribuindo com a sistematização dos relatórios públicos dessa população específica, de forma a facilitar seu uso no planejamento e avaliação das ações de promoção da saúde, alimentação e nutrição nos territórios.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo do perfil nutricional de crianças < 10 anos no Estado de Alagoas, a partir de dados do SISVAN, nos dois primeiros quadrimestres do ano de 2023. As médias de prevalência foram calculadas no programa Microsoft Excel e distribuídas por faixa etária. Os indicadores avaliados foram índice de massa corporal para idade (IMC/I) e estatura para idade (E/I), considerando-se pontos de corte internacionais, de acordo o recomendado pelo Ministério da Saúde (2011). O cálculo da cobertura considerou o número de crianças avaliadas em relação à estimativa da população na mesma faixa etária no ano de 2023, segundo do DATASUS.

RESULTADOS

No ano de 2023 foram avaliadas 50.253 crianças no 1º e 51.785 no 2º quadrimestre respectivamente. Não se observou variações significativas dos resultados entre os esses períodos. A média nos dois quadrimestres para excesso de peso, déficit de peso e de estatura em < 2 anos foi respectivamente 18,5%, 3,7% e 12,8%; no grupo de >2 a 5 anos os resultados foram 14,5%, 5,4% e 9,48%; enquanto de > 5 a 10 anos 14%; 5,7%; 6,5%.

Em Alagoas, a cobertura do estado no nutricional nas faixas etárias estudadas foi 10,6%; 8,2% e 6,3% em relação à população estimada para o período analisado.

CONCLUSÃO

Os resultados evidenciaram a presença da dupla carga de má nutrição entre os grupos avaliados, sendo um importante indicador das condições de saúde no Estado. Demonstram ainda a necessidade de aumentar o acompanhamento e o registro nos sistemas de informação do peso e estatura das crianças, cujos dados orientarão a organização da atenção nutricional nos territórios. A criação e divulgação de boletins informativos facilita o acesso rápido aos dados sistematizados, pelos profissionais da APS.

Palavras-chave: Vigilância Nutricional;SISVAN;Avaliação nutricional;Crescimento e desenvolvimento;Crianças.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Brasil face ao segundo Objetivo de Desenvolvimento Sustentável: perspectiva da Vigilância Alimentar e Nutricional

CAROLINE DE OLIVEIRA GALLO; PATRÍCIA CONSTANTE JAIME.
FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Agenda 2030, pactuada por países-membros da Organização das Nações Unidas (ONU), visa alcançar o desenvolvimento sustentável. A Meta 2.2 do segundo Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS) trata da erradicação da má-nutrição, utilizando como indicadores de monitoramento as proporções de desvios nutricionais no grupo etário de zero a 59 meses. Nesse sentido, o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) brasileiro, que acompanha usuários da Atenção Básica do Sistema Único de Saúde (SUS), constitui uma fonte de informação para o monitoramento regional. Este trabalho objetivou analisar indicadores de monitoramento da Meta 2.2 do segundo ODS na perspectiva da vigilância alimentar, considerando os períodos anterior e posterior ao compromisso brasileiro frente à ONU.

MÉTODOS

Estudo ecológico de séries temporais com dados públicos do SISVAN Web. Prevalências anuais de baixa estatura, baixo peso e excesso de peso-para-idade entre crianças menores de cinco anos de idade foram estimadas para o período de 2014 a 2022. Adicionalmente, descreveu-se a evolução da cobertura do SISVAN neste período, variável incluída nos modelos de regressão. Utilizou-se regressão de Prais-Winsten para descrição das tendências temporais, tendo como unidades de análise o Brasil e suas macrorregiões, adotando-se nível de significância de 5%. As prevalências anuais foram classificadas de acordo com pontos de corte populacionais internacionais, objetivando dimensionar os agravos nutricionais no cenário brasileiro.

RESULTADOS

As análises refletem a concomitância das três formas de má nutrição entre crianças brasileiras usuárias do SUS, expressas pelas elevadas taxas de excesso de peso e taxas ainda médias de desnutrição crônica ou de magreza. Do ano de acordo dos ODS ao final de 2022, prevalências de déficit de crescimento e magreza permaneceram estáveis, excetuando-se o declínio da desnutrição crônica observado na região Norte, em conformidade a achados anteriores; esta região, contudo, ainda apresenta as maiores prevalências nacionais. As taxas de excesso de peso apresentaram pequeno declínio a nível nacional e para as regiões Nordeste, Sudeste e Centro-Oeste, enquanto para as regiões Norte e Sul observa-se estabilidade no período. Quando confrontados com resultados de inquéritos nacionais de 2006 e de 2019, os dados do SISVAN sugerem

prevalências maiores das três formas de má nutrição. A cobertura do SISVAN ainda insuficiente - estimativas menores que 50% - mostrou-se estável em todas as unidades de análise. Contudo, foi observado aumento expressivo da cobertura entre 2021-2022, variando de 9,2 a 17,5 pontos percentuais.

CONCLUSÃO

O Brasil está distante de alcançar a Meta 2.2. A estagnação da desnutrição infantil preocupa, assim como as elevadas taxas de excesso de peso. A cobertura ainda insuficiente do SISVAN ofusca um monitoramento mais aguçado das condições nutricionais da população infantil e compromete a representatividade dos dados da VAN.

Palavras-chave: Desenvolvimento Sustentável;Direitos Humanos;Segurança Alimentar;Vigilância Alimentar e Nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Caderno de atividades educativas sobre culinária doméstica para promoção da alimentação adequada e saudável na atenção primária à saúde

AMANDA FLORENTINO DE SOUZA E SILVA; VANESSA DE FÁTIMA CASTRO RAMOS; SILVIA CRISTINA FARIAS; EVELYNE FLORIDO LOBATO CAVALCANTE; ANA CECÍLIA TRAVASSOS; INES RUGANI RIBEIRO DE CASTRO. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A abordagem da culinária doméstica como um elemento estruturante da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) possibilita a articulação de definições abstratas sobre nutrição e saúde com conhecimentos prévios e experiências vividas por cada indivíduo, colocando-os como protagonistas do aprendizado e os mobilizando para a transformação de sua realidade. Tal abordagem tem grande potencial de aplicação na Atenção Primária à Saúde (APS), espaço estratégico para ações de EAN por sua proximidade com a comunidade. Este trabalho objetiva apresentar um caderno de atividades elaborado a fim de subsidiar o planejamento e a execução de atividades da EAN com foco na culinária doméstica na APS.

MÉTODOS

A websérie "Cidinha dá jeito" foi escolhida como ponto de partida para o desenvolvimento das ações educativas propostas no caderno de atividades. Ela é fundamentada nos guias alimentares brasileiros e aborda os benefícios da culinária doméstica como prática emancipatória, a variedade e a diversidade alimentar, os malefícios dos alimentos ultraprocessados, além de temas para incentivar a prática da culinária doméstica. A elaboração do caderno de atividades abarcou as seguintes etapas: 1) Análise e sistematização dos temas e assuntos de cada episódio da websérie; 2) Realização de oficina de escuta com 12 especialistas, envolvendo profissionais de saúde, professores inseridos na formação em Nutrição e que atuam na APS e integrantes de projetos sociais do município do Rio de Janeiro; 3) Reorganização da sistematização dos temas e assuntos de cada episódio e elaboração de objetivo e detalhamento da proposta das atividades educativas.

RESULTADOS

O caderno de atividades está organizado em cinco tópicos: 1) Introdução contendo o propósito do caderno; 2) Apresentação da websérie "Cidinha dá jeito!", de sua fundamentação e das sinopses dos episódios; 3) Apontamentos sobre a prática de EAN na APS; 4) Metodologias educativas propostas no caderno; 5) Atividades, com a apresentação de roteiro de 23 atividades educativas relacionadas aos episódios da websérie e; 6) Referências. Ao longo do caderno são inseridos materiais sugeridos para

aprofundamento do tema pelos profissionais ou para uso durante ou em complementação às atividades, além dos links para os vídeos completos da websérie e de outros materiais complementares. Atualmente o Caderno encontra-se em fase de diagramação e será disponibilizado gratuitamente, em formato e-book em 2024.

CONCLUSÃO

Este caderno busca contribuir para a superação da incipiência de materiais que tenham a culinária como eixo estruturante em ações de EAN na APS e, também, em outros cenários. Espera-se que ele subsidie profissionais de saúde, da assistência social, de educação e demais áreas que atuam no âmbito da APS no planejamento e execução de ações de EAN com foco na culinária doméstica, valorizando-a como prática emancipatória e de autocuidado.

Palavras-chave: Publicação de Acesso Aberto;Atenção à Saúde;Promoção da Saúde;Educação Alimentar e Nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Capacitação em controle higiênico-sanitário para manipuladores do comércio ambulante de alimentos no município de Niterói, Rio de Janeiro durante a COVID 19

MARIA DAS GRAÇAS G. DE A. MEDEIROS[1]; MANOELA PESSANHA DA PENHA[2]; MARISTELA SOARES LOURENÇO[2]; JANE SILVA MAIA CASTRO[1]; EDNA FREIGNAN DOS SANTOS[3]. 1. VIGILÂNCIA SANITÁRIA NITERÓI, NITEROI - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITEROI - RJ - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE ANHANGUERA NITERÓI, NITEROI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A comida de rua possui grande relevância no cenário social, econômico e turístico, fortalecendo a história e cultura alimentar regional, além de ser uma importante fonte de renda e inclusão produtiva. Entretanto, observa-se a necessidade de capacitar os manipuladores do comércio ambulante de alimentos com relação às boas práticas sanitárias, buscando garantir a segurança na produção e consumo desses alimentos. Portanto, o objetivo deste trabalho foi desenvolver e aplicar um programa educativo de capacitação sobre boas práticas para manipuladores do comércio ambulante de alimentos do município de Niterói/RJ.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo experimental, aplicado e quantitativo. Os participantes foram cerca de 400 manipuladores de alimentos de feiras e vias públicas da cidade de Niterói/RJ, divididos em 4 turmas ao longo do período de 2020 a 2021. O curso foi organizado em 5 aulas, com duas horas por encontro, totalizando 10 horas/turma. A plataforma virtual utilizada para a realização dos encontros foi o *Google Meet*, com transmissão ao vivo pelo canal do YouTube da Unitevê/UFF. Os temas tratados foram: Segurança dos alimentos; Higiene pessoal do manipulador; Higiene na manipulação de alimentos; Sustentabilidade na produção de refeições e Custos na produção de alimentos. Ao final do curso, os participantes responderam a um questionário de avaliação do curso e características sociodemográficas. As respostas foram tabulados, utilizando-se estatística descritiva, por meio de frequência relativa. Pesquisa aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina da UFF, sob o CAAE 46526521.0.0000.5243.

RESULTADOS

A maioria dos participantes do curso (88,5%) encontravam-se entre 20 e 59 anos, com predominância do gênero feminino (80,8%) e ensino superior incompleto (29,87%). Cerca de 44,6% dos participantes nunca fizeram um curso de boas práticas ou na área de alimentos. Sobre a avaliação do curso, 81,8% dos participantes gostaram dos assuntos abordados. Cerca de 81% também gostaram da forma de apresentação do curso, uma vez

que na modalidade online não havia a necessidade de deslocamento, tornando-o mais acessível. O tempo de aula foi aprovado pela maioria dos participantes, onde 79,6% gostaram das 10h de aula por turma. 81,2% consideraram os assuntos abordados importantes para o seu desenvolvimento profissional. De modo geral, o curso foi aprovado pela maioria, com 81,6% de aprovação pelos participantes.

CONCLUSÃO

Concluímos que os manipuladores de alimentos necessitam de informações e capacitação para os seus negócios. E de acordo com as avaliações recebidas foi possível concluir que os conteúdos foram aproveitados na formação profissional. Esse trabalho é fruto de um projeto de extensão que possibilitou a parceria interinstitucional entre a Universidade Pública, Universidade Privada, e a Vigilância Sanitária Municipal, proporcionando trocas de conhecimentos e a mútua colaboração em prol da saúde da população.

Palavras-chave: Alimentos de rua;Inocuidade dos alimentos;Ensino;Doenças transmitidas por alimentos;Segurança Alimentar Sanitária.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Características de crianças com alergia à proteína do leite de vaca ao nascer no Estado do Tocantins

KAMILLY JULIANE AGUIAR FERREIRA[1]; ANA CLARA MACEDO DA CONCEIÇÃO[1]; CLARA OLIVEIRA LOPES[1]; MARGARETE SOUSA MARTINS[1]; MILENA ALVES DE CARVALHO COSTA[2]; RENATA ANDRADE DE MEDEIROS MOREIRA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS (UFT), PALMAS - TO - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO ESCOLA DE SAÚDE PÚBLICA (FESP) DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE PALMAS, PALMAS - TO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A imaturidade fisiológica do aparelho digestório e do sistema imunológico, inerente aos dois primeiros anos de vida, são fatores que propiciam o desenvolvimento da Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV) na infância. Sendo assim, a proposta desta pesquisa foi avaliar as características ao nascer das crianças que apresentam APLV, atendidas pelo setor de Fórmulas Nutricionais Especiais da Assistência Farmacêutica (FNE/AF) da Secretaria de Saúde do Estado do Tocantins.

MÉTODOS

Estudo transversal com pais de crianças de 6 a 24 meses com APLV atendidas pelo FNE/AF da Secretaria de Saúde do Estado do Tocantins. Foram realizadas entrevistas semiestruturadas presenciais ou por telefone, para os participantes que residissem no interior. Sendo os dados coletados das crianças: sexo, idade, classificaçào de idade, tipo de maternidade, se nasceu prematura, tipo de parto, se houve complicação durante o parto, qual o tempo que foi amamentada, se ficou internada na UTI e estado nutricional atual segundo as curvas de crescimento: Peso por Idade (P/I); Peso por Estatura (P/E); Estatura por Idade (E/I) e Índice de Massa Corporal por Idade (IMC/I) . Realizou-se análise descritiva e Teste Exato de Fisher. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Tocantins (Parecer nº4.999.609).

RESULTADOS

Foram avaliadas 50 crianças entre 6 a 24 meses, das quais, 52% eram do sexo feminino. Desses, 66% nasceram em maternidade pública, 74,0% de parto cesárea, 86,0% não apresentaram complicações durante o parto, 24% eram prematuros e 26% ficaram internados na Unidade de Terapia Intensiva (UTI). Constatou-se que a mediana do tempo de amamentação das crianças foi de 5 meses (IC95%:4,2-7,2). Analisando o estado nutricional atual das crianças, 85,4% apresentaram adequação de P/I e 10,4% muito baixo e baixo P/I; conforme o P/E 54,3% apresentaram eutrofia e 26% excesso de peso; segundo a E/I 39,1% apresentaram muito baixa e baixa E/I; quanto ao IMC/I 47,8% estavam em eutrofia e 32,6% excesso de peso. Verificou-se que 60,9% das meninas apresentaram muito baixa e baixa E/I (p=0,006); os partos em maternidade privada foram

de 88,2% das mães com Ensino Superior (p=0,025) e 57,1% das famílias com renda de R$2640-5000 (p=0,008); 70,3% dos partos cesarianos eram de mães com Ensino Superior (p=0,014); a internação na UTI ocorreu em 58,3% das crianças com renda R$2640-5000 (p=0,038).

CONCLUSÃO

Percebeu-se que houve um percentual elevado de crianças com APLV que nasceram por parto cesariana, e esse fator esteve associado ao maior nível de escolaridade dos pais e renda da família. Acrescenta-se que o parto cesariana pode estar relacionado à alta taxa de crianças com prematuridade. Por fim, nota-se a necessidade de mais estudos na área de alergias alimentares, especificamente a APLV, visando fortalecer a Rede de Atenção Materno-Infantil e a atenção integral à saúde da criança.

Palavras-chave: Assistência Farmacêutica; Hipersensibilidade ao leite; Saúde Coletiva;Parto.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Características do ambiente alimentar no entorno de unidades de pronto atendimento de diferentes áreas socioeconômicas de Santos, São Paulo.

JUAN CARDOSO MACHADO DA SILVA[1]; ANA LAURA BENEVENUTO DE AMORIM[1]; JOSÉ ANAEL NEVES[2]. 1. UNIVERSIDADE METROPOLITANA DE SANTOS, SANTOS - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ (UECE), FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O ambiente alimentar pode interferir nas escolhas e desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis. Fatores como acesso, disponibilidade, oferta, variedade e propaganda acerca dos alimentos, além do nível socioeconômico da região, são importantes determinantes do consumo alimentar. A epidemiologia admite a relação entre o espaço geográfico e a saúde, o objetivo desse estudo foi analisar o ambiente alimentar no entorno de duas Unidades de Pronto Atendimento (UPA), localizadas em áreas socioeconomicamente e geograficamente distintas no município de Santos, SP, Brasil, a fim de investigar a disponibilidade de alimentos no entorno dos referidos serviços de saúde.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, com abordagem quantitativa, realizado no primeiro semestre de 2023, no município de Santos/SP, no entorno de duas UPAs de áreas socioeconômicas distintas, uma na Região Noroeste e outra na Região Leste da cidade. Para análise do ambiente alimentar foi utilizado um instrumento do tipo checklist validado. Quanto à análise de dados, foram descritas a distribuição dos alimentos disponíveis no entorno das UPAs. Foram calculadas as frequências relativas e absolutas, médias e intervalos de confiança. A comparação da disponibilidade de alimentos e bebidas em cada UPA foi avaliada por meio do teste de Qui-Quadrado e Teste de Mann-Whitney (U) para verificar diferenças na quantidade de tipos de alimentos ofertados nas diferentes localidades.

RESULTADOS

Um total de 57 estabelecimentos comerciais foram analisados, sendo 26 no entorno da UPA Zona Noroeste e 31 no entorno da UPA Zona Leste. Verificou-se a predominância de no mínimo 60% de estabelecimentos que comercializam refeições do tipo “lanche”, enquanto refeições do tipo “a la carte”, “buffet livre”, entre outras, não ultrapassam 40% dos estabelecimentos, em ambas as regiões. De todos os itens investigados, uma

variedade de preparações culinárias, alimentos in natura e minimamente processados, ingredientes culinários e alimentos ultraprocessados, verificou-se diferença estatisticamente significativa apenas nos itens “oferta de arroz integral” (p=0,005) e “oferta de óleo” (p=0,005), com maior disponibilidade na Zona Noroeste, região com indicadores sociais menos favorecidos. Ambas as regiões possuem comércios com grande oferta de refrigerantes, em 87,10% dos estabelecimentos no entorno da UPA Zona Leste e em 96,15% no entorno da UPA Zona Noroeste.

CONCLUSÃO

Apesar das diferenças socioeconômicas entre as áreas analisadas, o ambiente alimentar mostrou-se semelhante, com baixa disponibilidade de alimentos saudáveis, em relação aos alimentos ultraprocessados, e com poucos alimentos apresentando diferença estaticamente significativa. O ambiente alimentar analisado apresentou-se demasiadamente semelhante quanto a disponibilidade de uma alimentação inadequada, indicando deterioração geral da alimentação, independente da vulnerabilidade do território.

Palavras-chave: ambiente alimentar;obesidade;políticas públicas de alimentação e nutrição.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Caracterização da comercialização de alimentos nas cantinas de escolas privadas brasileiras

EMANUELLY PORTO OLIVEIRA[1]; LUIZA DELAZARI BORGES[1]; ARIENE SILVA DO CARMO[1]; LETÍCIA FERREIRA TAVARES[2]; RAQUEL CANUTO[3]; LARISSA LOURES MENDES[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O ambiente escolar é capaz de influenciar e moldar escolhas alimentares de crianças e adolescentes, favorecer um ambiente com opções saudáveis e protegido de estratégias que incentivam o consumo de alimentos não saudáveis contribuem para evitar as doenças relacionadas à alimentação. Nesse sentido, o objetivo deste trabalho foi caracterizar a comercialização de alimentos nas cantinas de escolas privadas brasileiras incluídas no Estudo da Comercialização de Alimentos em Escolas Brasileiras (CAEB).

MÉTODOS

O Instrumento para avaliação da comercialização de alimentos em cantinas de escolas desenvolvido pelo estudo CAEB foi utilizado para coletar informações sobre as características das cantinas e os tipos de alimentos comercializados em 1159 escolas privadas, distribuídas nas cidades de Aracaju, Belo Horizonte, Brasília, Fortaleza, João Pessoa, Natal, Niterói, Porto Alegre, Recife, Rio de Janeiro, Salvador e Vitória. Os alimentos e bebidas comercializados foram classificados segundo a classificação Nova, adotada pelo Guia Alimentar para a População Brasileira em saudáveis: alimentos in natura, minimamente processados ou processados e preparações culinárias baseadas nestes alimentos (AIMPP) e não saudáveis: alimentos ultraprocessados e preparações culinárias baseadas nestes alimentos (AAUP).

RESULTADOS

Das cantinas avaliadas a maioria é terceirizada (68,5%), possui menos de 5 funcionários (71,3%), oferta lanche (88,5%) e possui nutricionista (57,8%). Em apenas 17,3% das cantinas avaliadas existe material educativo sobre alimentação saudável.

Dos 21 itens AIMPP investigados, 8 foram comercializados em mais de um terço das escolas, conforme a seguir: água mineral (78,2%), suco natural da fruta (73,5%), salgado assado sem recheio de ultraprocessados (55,2%), bolo de preparação culinária (48,8%), suco 100% integral em caixinha/lata/garrafa (40,0%), café (38,5%), salada de frutas simples (36,8%) e sanduíche sem recheio de ultraprocessados (30,8%).

Dos 29 itens AUPP investigados, 9 foram comercializados em um terço ou mais das escolas, conforme a seguir: salgado assado com recheio de ultraprocessados (62,1%), refrigerante comum (53,0%), salgadinho de pacote (38,3%), néctar de fruta (37,9%), chocolate e bombom (36,0%), sanduíche com recheio de ultraprocessados (35,5%), pizza com recheio de ultraprocessados (33,7%), guloseimas (33,4%) e bebida láctea e iogurte com sabor (30,0%).

Observou-se que 41,9% atendem menos de 100 clientes e 40,7% atendem mais de 200 clientes. A cantina (68,2%) e as fábricas/indústrias (44,4%) foram os principais locais de produção das preparações. Observou-se baixa frequência de recebimento de algum material de incentivo de fornecedores dos produtos que comercializa (5,0%).

CONCLUSÃO

A maioria das cantinas de escolas brasileiras incluídas no estudo CAEB são terceirizadas, ofertam lanches e possuem nutricionista, além disso, observou-se uma elevada oferta de AUPP, o que evidencia a necessidade de regulamentação do ambiente escolar.

Palavras-chave: Alimentos Ultraprocessados;Ambiente Escolar;Consumo Alimentar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Caracterização das compras públicas da agricultura familiar para alimentação escolar em um município do sudoeste do Paraná

GRACIELA CAROLINE GREGOLIN CHIAPPARINI[1]; MARCOS ROBERTO PIRES GREGOLIN[2]; WOLNEY LISBÔA CONDE[3]; ALINE MARTINS DE CARVALHO[3].
1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - USP, PATO BRANCO - PR - PR - BRASIL; 2. UNIVERSIDA DE LA CUENCA DEL PLATA, BARILOCHE - ARGENTINA; 3. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - USP, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), desde o ano 2010, beneficiou em média 41,4 milhões de estudantes e seu aporte financeiro foi em média 3,7 bilhões de reais. A Lei 11.497/2009, principal marco do PNAE, exige que as entidades executoras adquiriram no mínimo 30% do valor repassado pelo governo federal em alimentos da agricultura familiar, todavia atender essa prerrogativa legal ainda é um desafio para muitos municípios, sobretudo na perspectiva da alimentação saudável e sustentável. O objetivo do estudo foi caracterizar as compras públicas da agricultura familiar para alimentação de um município do sudoeste do Paraná no ano de 2019.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal e quantitativo, realizado a partir do Sistema de Gestão de Prestação de Contas (SiGPC). As variáreis estudadas foram tipo e localização do fornecedor (conforme Resolução nº 6/2020 FNDE), presença de alimentos orgânicos, presença de alimentos da sociobiodiversidade, classificação do nível de processamento (por meio da classificação NOVA), classificação dos grupos alimentares (baseada na definição da FUNDEPAR) e valor em reais pagos nos alimentos. A tabulação e análise descritiva dos dados foi em planilha Microsoft Excel®.

RESULTADOS

O município de Pato Branco adquiriu 43,7% (R$ 516.740,69) dos recursos do FNDE em produtos da agricultura familiar (grupo formal) no ano de 2019, deste total, R$ 241.530,74 foi de fornecedor local. A aquisição de orgânicos (alface, almeirão, couve-flor e suco de uva integral) correspondeu a 4% (R$ 28.518,52). Não foram adquiridos produtos da agrobiodiversidade. Sobre o nível de processamentos dos alimentos 69% (R$ 356.721,9) dos recursos foram investidos em alimentos in natura, 20,7% (R$ 106.853,61) em alimentos minimamente processados, 0,3% (R$ 1.670,91) em ingredientes culinários e 10% (R$ 51494,27) em alimentos processados. Não foram adquiridos alimentos ultraprocessados. Referente aos grupos alimentares, 45% (R$ 237.676,37) dos recursos foi utilizado para aquisição de frutas, 14% (R$ 69.484,8) para legumes e tubérculos tipo I e II, 10% (R$ 54.020,03) para suco de frutas, 8% (R$ 41.588,56) para hortaliças e sementes, 7% (R$ 38.596,00) para feijões e leguminosas, 7% (R$ 37.180,88) para

panificados, 4% (R$ 18.008,6) para temperos, 3% (R$ 14.313,39) para doce cremoso e 1% (R$ 5872,06) para cereais.

CONCLUSÃO

O município estudado atendeu a exigência mínima de 30% de compras da agricultura familiar com recursos do FNDE, investindo sobretudo em alimentos in natura e minimamente processados, frutas, legumes e tubérculos. Porém, menos de 50% dos recursos são investidos em produtos de fornecedor local, a compra de orgânicos é pequena e não há presença de alimentos da agrobiodiversidade. Ainda, durante a análise das planilhas disponibilizadas pelo FNDE, foi possível identificar inconsistência nos dados, uma vez que, fornecedores que não são agricultores familiares constavam na planilha de prestação de contas de aquisição neste segmento.

Palavras-chave: Merenda Escolar;Programa Nacional de Alimentação Escolar;Política Pública.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Caracterização de desertos e pântanos alimentares no Rio Grande do Sul e sua relação com desigualdades sociais

DAFNE PAVÃO SCHATTSCHNEIDER; ELMA IZZE DA SILVA MAGALHÃES; CAROLINA MACHADO COLUCCI; JÚLIO CELSO BORELLO VARGAS; RAQUEL CANUTO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Estudos em municípios observaram associação em setores censitários que eram desertos alimentares com piores condições sociodemográficas, menor renda e maior presença de minorias étnico-raciais. Essa associação para pântanos alimentares é contraditória, dependendo do cálculo utilizado para classificação. Porém, ambas análises foram avaliadas somente a nível municipal. Assim, o objetivo deste trabalho é avaliar a associação entre desertos e pântanos alimentares com Índice de Desenvolvimento Municipal (IDHM), renda domiciliar e raça no estado do Rio Grande do Sul (RS).

MÉTODOS

Estudo ecológico com dados secundários públicos. As unidades de análise foram os municípios e a amostragem foi do tipo censo (n=496). Os dados dos estabelecimentos alimentares em 2019 foram obtidos na Secretaria da Fazenda do RS. A partir dos endereços, os estabelecimentos foram mapeados utilizando-se o *software* QGIS. Os desertos foram identificados através da densidade de estabelecimentos que vendem alimentos saudáveis (*in natura* e minimamente processados) por 10.000 habitantes, os pântanos foram identificados através da densidade de estabelecimentos que vendem principalmente alimentos não saudáveis (ultraprocessados) por 10.000 habitantes. Considerou-se como desertos os municípios com densidade de estabelecimentos de venda de alimentos não saudáveis abaixo do percentil 25 e como pântanos os municípios com densidade de estabelecimentos de venda de alimentos não saudáveis acima do percentil 25. Os dados demográficos foram obtidos do Censo de 2010. O IDHM e a renda domiciliar foram categorizadas em tercis. Os municípios foram considerados com população majoritariamente branca se o percentual da população preta, parda e indígena era ≤20% e majoritariamente de minorias étnicas se o percentual dessa população era >20%. As associações entre renda, IDHM e raça com pântanos e desertos foram avaliadas pelo teste Qui-quadrado de Person ($p \leq 0,05$).

RESULTADOS

Observou-se menor presença de desertos alimentares à medida que se aumentava os tercis de IDHM e renda ($p<0,001$). Por outro lado, a presença de pântanos foi maior à medida que aumentava o tercil de IDHM e renda ($p<0,001$). Quanto à raça, os desertos alimentares foram mais presentes em municípios com maior proporção de minorias

étnico-raciais comparados àqueles com população majoritariamente branca (p=0,005). A composição racial não apresentou associação significativa com os pântanos alimentares.

CONCLUSÃO

Desertos alimentares foram mais frequentes em municípios com menor IDHM, renda e com maior população de minorias étnico-raciais. Em contrapartida, os pântanos foram mais frequentes nos municípios com maior IDHM e renda. Tais resultados destacam a presença de desigualdades sociais no ambiente alimentar comunitário no RS.

Palavras-chave: Ambiente alimentar;Disparidades Socioeconômicas em Saúde;Acesso a Alimentos Saudáveis;Estudo ecológico.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

CARACTERIZAÇÃO DE METAS ALIMENTARES DESENVOLVIDAS EM ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL DE MULHERES NO PÓS-PARTO POR MEIO DA ENTREVISTA MOTIVACIONAL

BRUNO DE SOUSA ALMEIDA[1]; JAMILE CARVALHO TAHIM[2]; CLÁUDIA MACHADO COELHO SOUZA DE VASCONCELOS[2]; DIANA BARBOSA CUNHA[3]; ILANA NOGUEIRA BEZERRA[2]. 1. UNINASSAU PARANGABA, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UECE, FORTALEZA - CE - BRASIL; 3. UERJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A entrevista motivacional (EM) é um método de comunicação e aconselhamento centrado no indivíduo que auxilia na ambivalência e resolução de conflitos para mudanças de comportamentos desejadas. A promoção de um estilo de vida saudável continua sendo a melhor estratégia no tratamento do sobrepeso e obesidade, porém, frequentemente a adesão é baixa e o sucesso a longo prazo é discreto. Nesse contexto, o uso da EM em diversas situações clínicas facilita a identificação das reais necessidades dos indivíduos, apresentando resultados efetivos no controle de peso. O objetivo deste estudo foi descrever as metas estabelecidas em sessões de EM por mulheres com excesso de peso no pós-parto.

MÉTODO

Estudo descritivo realizado com o grupo intervenção de um ensaio clínico controlado randomizado. Participaram 32 mulheres com excesso de peso, entre 18-45 anos e que estivessem no primeiro semestre do pós-parto. O grupo foi acompanhado por até seis meses por meio de sessões quinzenais de EM em Unidades de Atenção Primária à Saúde de Fortaleza-CE. As sessões perpassaram as etapas de engajar, focar, evocar e planejar. As metas definidas em cada sessão foram reunidas e categorizadas e, posteriormente, realizou-se análise descritiva do tipo de meta, cumprimento da meta, além da análise do nível de motivação e confiança. Utilizou-se materiais de apoio baseados no Guia Alimentar para a População Brasileira. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Estadual do Ceará, com o nº parecer: 4.442.057.

RESULTADOS

Foram estabelecidas 81 metas em 90 sessões de EM. A maioria das participantes realizou duas sessões de EM e mais da metade das metas estavam relacionadas à inclusão, controle ou aumento do consumo de um ou mais alimentos/bebidas saudáveis, seguida da redução na quantidade ou frequência de consumo de um ou mais alimentos/bebidas. Os alimentos mais escolhidos para serem incluídos ou terem seu consumo aumentado foram as frutas e as preparações a base de legumes e hortaliças. Quanto à redução na quantidade ou frequência de consumo, os itens mais citados foram os doces e refrigerantes. A motivação

das mulheres para realização das modificações dos hábitos esteve num intervalo de 7 a 10, sendo as maiores notas atribuídas às mudanças relacionadas à redução na quantidade ou frequência de consumo de um ou mais alimentos/bebidas, destacando-se o refrigerante com a maior média (9,7). Em relação à confiança para a realização da meta, as maiores notas foram relacionadas à inclusão ou aumento do consumo de alimentos, bebidas e/ou preparações saudáveis não especificados (média = 9,4).

CONCLUSÃO

Nesse contexto, a partir da caracterização das metas, observa-se que a EM é um método que tem a facilidade de identificar as reais necessidades da população. É importante que haja um fortalecimento de ações que incentivem o consumo regular de alimentos *in natura* e à redução de ultraprocessados, já que a maioria das metas definidas estavam relacionadas a tais hábitos.

Palavras-chave: Comportamento alimentar;Entrevista motivacional;Manejo da Obesidade;Período pós-parto.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Caracterização do consumo de edulcorantes pela população brasileira em 2017/2018

LUISA GAZOLA LAGE. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os edulcorantes são aditivos alimentares frequentemente utilizados como substitutos do açúcar. Entretanto, evidências recentes demonstraram efeitos nocivos à saúde em indivíduos que consomem edulcorantes a longo prazo. Logo, este estudo avaliou a prevalência de brasileiros que consumiram edulcorantes em 2017/2018, as fontes alimentares e o consumo concomitante com açúcares livres.

MÉTODOS

A partir da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) de 2017/2018, foram obtidos os dados de consumo alimentar e socioeconômicos dos participantes. Para avaliar a presença dos edulcorantes nos alimentos, utilizamos a lista dos alimentos consumidos pelos participantes da POF, as listas de ingredientes da base de dados do Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor / IDEC (2017) e o percentual de vendas de cada alimento do banco Euromonitor (2017). Foi analisada a prevalência de consumidores de edulcorantes (segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária), alimentos diet/light, adoçantes de mesa, açúcares livres (segundo a recomendação da Organização Mundial de Saúde, 2015) e o percentual das principais fontes alimentares.

RESULTADOS

Observou-se que 20,3% da população brasileira consumiu edulcorantes, sendo que 7,3% consumiu adoçantes de mesa, 11,8% consumiu alimentos com edulcorantes na lista de ingredientes (sem contabilizar os consumidores de produtos diet/light) e somente 1,68% consumiu alimentos diet/light com edulcorantes. Mais de 80% (87,1%) dos consumidores de edulcorantes ingeriram também açúcares livres, sendo que 21,9% consumiu de 1 a 5% das calorias totais de açúcares livres, 24,1% consumiu de >5 a 10% e 41,0% consumiu acima de 10%. As fontes alimentares que mais contribuíram para o consumo dos edulcorantes foram os sucos artificiais (43,4%), iogurtes ou bebidas lácteas (38,6%), outras bebidas como chá, energético (5,9%) e bebidas não alcoólicas (4,82%). As prevalências de consumidores pelos tipos de adoçante, foram: sucralose (7,7%), aspartame (5,9%), sacarina (5,5%), ciclamato (5,5%) acesulfame de potássio (4,1%), sorbitol (0,8%) e os demais tiveram a prevalência igual ou menor que 0,2%. Mais de 5% dos indivíduos consumiram aspartame, sacarina, ciclamato de forma concomitante.

CONCLUSÃO

Em 2017/2018, uma parcela relevante da população brasileira consumiu edulcorante, sendo apenas uma parte ínfima vinda de alimentos para fins especiais (adoçante de mesa e produtos diet/light). Além disso, o consumo de edulcorante não parece impedir um consumo elevado de açúcar de adição. Considerando as crescentes evidências dos malefícios dessas substâncias e o crescente consumo de ultraprocessados (principais fontes dos edulcorantes), aqui se escancara um cenário preocupante que necessita de ação. Destaca-se a urgência da discussão sobre a inclusão de alertas frontais nas embalagens dos alimentos para informar a população sobre a presença desses componentes.

Palavras-chave: Aditivos alimentares;Consumo alimentar;Saúde coletiva;Políticas públicas.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL SOCIOECONÔMICO DE CUIDADORES DE CRIANÇAS COM ALERGIA ALIMENTAR EM UMA UNIDADE DE REFERÊNCIA EM BELÉM-PA

AMANDA CHAVES MARCUARTU[1]; ANA CAROLINA MAIA BALTAZAR[2]; ISIS REGINA GOMES AMAZONAS[2]; LUCIANA FRAZÃO NASCIMENTO[2]; LORENA FURTADO FALCAO[2]. 1. HOSPITAL REGIONAL DR. ABELARDO SANTOS (HRAS), BELÉM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA (UNAMA), BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO: Segundo a Associação Brasileira de Alergia e Imunologia (2018), as alergias alimentares acometem uma grande faixa populacional, atingindo de 6-8% das crianças e 2-3% dos adultos. De acordo com Solé *et al*. (2018), os principais alérgenos alimentares são: as proteínas do leite de vaca, ovo, amendoim, trigo, soja, peixes, frutos do mar e nozes. Estima-se que esses alimentos são responsáveis por até 90% de todas as reações alérgicas. O principal tratamento é baseado na dieta de exclusão do alérgeno. Em razão dos cuidados especiais e da necessidade de remodelação da dinâmica familiar, há maior estresse e sobrecarga do(s) cuidador(es), especialmente do cuidador primário (ABAGARO *et al.,* 2018)**. OBJETIVO**: Caracterizar o perfil socioeconômico de cuidadores de crianças com alergia alimentar inscritos no programa de alergia alimentar da Unidade de Saúde de Fátima em Belém-PA. **METODOLOGIA:** Foi realizado um estudo quantitativo e descritivo com amosgtragem por conveniência. Para a realização da coleta de dados foi utilizado questionário socioeconômico composto de 7 variáveis: idade, gênero, escolaridade, renda familiar, cuidador principal, idade da criança atendida pelo programa e tipo de fórmula utilizada. O questionário foi aplicado aos cuidadores na Unidade de Saúde de Fátima no momento da retirada mensal da fórmula, nos dias 27 e 28 de setembro de 2022. A pesquisa foi realizada após aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa com parecer de número 5.595.024 datado de 22 de julho de 2022 após aceite e assinatura dos Termos de Consentimento Livres e Esclarecidos. **RESULTADOS: I**dentificou-se que do total de 66 participantes, 62,12% são do gênero feminino. A faixa etária dos participantes foi entre 30 a 40 anos de idade. O nível de escolaridade oscilou entre nível superior completo (60,6%), e graduandos (6,06%). Ainda sobre a escolaridade dos entrevistados, 18,18% responderam ter o ensino médio completo e 7,57% ainda cursando, enquanto apenas 6,06% declararam ter o ensino fundamental completo e 1,51% incompleto. Ademais, foi questionado acerca da renda familiar, 24,24% dos participantes informaram receber até 1 salário mínimo e 34,84% responderam receber de 2 a 3 salários, enquanto 40,90% informou receber mais de 3 salários mínimos. Alem disso, 75% afirmaram ser o cuidador principal. Outrossim, acerca da idade das crianças inscritas no programa de alergia alimentar foi analisada uma prevalência de 36% de crianças com idade igual ou superior a 1 ano e 64% das crianças com idade entre 0 a 11 meses. **CONCLUSÃO:** O desenvolvimento deste estudo possibilitou concluir que os cuidadores de crianças com alergia alimentar são representados pelo gênero feminino como protagonista no cuidado, constatando maior sobrecarga quanto à saúde dos infantes. Outrossim, notou-se a prevalência de situação econômica relevante dos

voluntários, uma vez que justifica a prerrogativa aos que têm maior possibilidade de acesso ao diagnóstico e tratamento.

Palavras-chave: Hipersensibilidade Alimentar;Alérgenos;Cuidadores.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Caracterização e consumo alimentar dos usuários da Atenção Primária à Saúde nas áreas urbanas e rurais: dados da Pesquisa Nacional de Saúde, 2019

RAFAELA RAIELY DA COSTA; BARTIRA MENDES GORGULHO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO, CUIABÁ - MT - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Atenção Primária à Saúde (APS) constitui um espaço indispensável para a consolidação de ações intersetoriais e da atenção nutricional no âmbito do Sistema Único de Saúde. Por ser considerada a porta de entrada para as ações e serviços de saúde, torna-se um espaço oportuno para a identificação de problemas e discussões sobre saúde e seus determinantes visando o enfrentamento do cenário de morbimortalidade no país. Entretanto, percebe-se a dificuldade dos serviços de saúde em atender as necessidades nas distintas áreas do país devido suas características singulares, ocasionando na marginalização de minorias, no favorecimento de ambientes não saudáveis e no afastamento do cuidado integral à saúde. Dessa forma, o objetivo deste estudo foi caracterizar os usuários da APS nas áreas urbanas e rurais do Brasil.

METODOLOGIA

Estudo transversal com dados da Pesquisa Nacional de Saúde realizada em 2019, com amostra de 9677 usuários respondentes ao módulo H referente a avaliação da APS. As características de interesse foram: sociodemográficas, autopercepção de saúde, presença de morbidade ou doenças crônicas não transmissíveis e consumo alimentar. Estimou-se as frequências (%) e seus respectivos intervalos de confiança (IC95%). Para a análise dos dados utilizou-se o software Stata (versão 13), por meio do módulo “Survey”.

RESULTADOS

Os usuários da APS residem majoritariamente nas áreas urbanas (81,95%; IC95% 80,60-83,22). Nas áreas rurais observou-se predominância de indivíduos do sexo masculino (34,73%; IC95% 31,79-37,79), sem ou com pouca instrução (65,83%; IC95% 62,94-68-60), com cor da pele parda (54,76%; IC95% 51,75-57,73), que vivem com companheiro (73,95%; IC95% 70,90-76,78), não possuem plano de saúde (97,38%; IC95% 96,20-98,20) e residem com 2 ou mais moradores (68,13%; IC95% 67,78-68,48) quando comparado com às áreas urbanas. Em contrapartida, as áreas urbanas apresentam maior frequência de autopercepção de saúde muito boa (51,24%; IC95% 48,11-53,36), presença de diabetes (17,85%; IC95% 16,34-19,46) e de colesterol alto (26,07%; IC95% 24,28-27,94). Com relação ao consumo alimentar, verificou-se nas áreas rurais maior consumo regular de feijão (79,86%; IC95% 77,37-82,14) e menor consumo recomendado de frutas (3,50%; IC95% 2,62-4,67). Por outro lado, as áreas urbanas apresentaram um maior consumo recomendado de carne vermelha (67,36%; IC95% 66,26-68,45), substituição de

refeições por lanches (22,13%; IC95% 20,45-23,91) e consumo regular de bebidas açucaradas (21,06%; IC95% 19,40-22,82) em comparação às áreas rurais.

CONCLUSÃO

Conclui-se que os usuários da APS nas áreas urbanas e rurais do Brasil apresentam características particulares, evidenciando a necessidade de ações intersetoriais que considerem os contextos socioeconômicos, biológicos e alimentares das diferentes populações, para o fortalecimento das ações e serviços prestados no âmbito do SUS e enfrentamento de agravos de maior magnitude em cada território.

Palavras-chave: Atenção primária em saúde;Inquérito Nacional de Saúde;Consumo alimentar;Políticas públicas de saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Caraterização da segurança e consumo alimentar dos estudantes do ensino básico do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo

JULIANA CESÁRIO ARAGI[1]; DANIEL HENRIQUE BANDONI[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação é um direito constitucional no Brasil. Entretanto, a partir de 2017, houve um aumento do número de pessoas em situação de fome e após a pandemia mais da metade da população apresentava algum grau de insegurança alimentar. Diante deste cenário, as políticas para a garantia da segurança alimentar (SA) voltaram a ser prioritárias e, dentre elas, destaca-se o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Assim, por ofertar cursos da educação básica, os Institutos Federais (IFs) também devem seguir as normatizações estabelecidas para o programa. Dentre estes, o Instituto Federal de São Paulo (IFSP) atende mais de 16 mil estudantes entre ensino médio e Ensino de Jovens e Adultos (EJA). Apesar do crescimento na oferta de vagas dos IFs, são escassos os estudos que avaliam a SA e alimentação dos estudantes. Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar a percepção de SA e caracterizar o consumo alimentar de estudantes do ensino básico matriculados no IFSP.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado no IFSP, com amostra representativa dos estudantes matriculados no ensino básico no primeiro semestre de 2023. A coleta de dados foi realizada por questionário online entre maio e setembro deste ano. Foram analisadas a percepção de SA, caracterização socioeconômica, características do consumo da alimentação escolar, o consumo e o comportamento alimentar dos estudantes. O teste qui-quadrado de Pearson foi utilizado para a análise da associação entre as variáveis, adotando nível de significância estatística de 5%. O projeto foi submetido e aprovado pelos Comitês de Ética das instituições participantes sob os CAAEs nº 60681322.5.0000.5505 e nº 60681322.5.3001.5473.

RESULTADOS

Participaram do estudo 702 estudantes, distribuídos em todos os *campi* em funcionamento do IFSP. Dentre os participantes, 49,9% apresentaram algum grau de insegurança alimentar (INSA), sendo que na modalidade Ensino de Jovens e Adultos a prevalência de INSA grave foi de 59,3%. A maior parte dos estudantes (57,4%) encontra-se nas classes econômicas C, D e E. Aproximadamente 80% dos respondentes indicaram consumir a alimentação escolar. A aquisição de

alimentos na cantina, ocorreu pelo menos uma vez por semana, por 57% dos estudantes, sendo salgados fritos (55%) o grupo de alimentos mais adquirido. A SA ou INSA mostrou associação com o consumo de feijão, verduras e legumes, classe social, escolaridade do pai e da mãe, quantidade de pessoas e número de adolescentes na residência, recebimento de aposentadoria por algum morador, fazer parte de algum programa social e programa de permanência estudantil.

CONCLUSÃO

Os resultados demonstram a importância do acompanhamento do perfil e da segurança alimentar dos estudantes nos IFs. Sendo evidenciado que são uma população vulnerável e que metade dos participantes apresentaram algum grau de insegurança alimentar.

Palavras-chave: Segurança alimentar;Consumo alimentar;Alimentação escolar;Institutos Federais.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Cartilha "Monitoramento das Ações do Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A no Estado do Pará" proposta pela Coordenação Estadual de Nutrição

MARIA DE NAZARÉ ARAÚJO LIMA[1]; FRANCEMARY GOMES DA SILVA[2]; SUZANE ALMEIDA RODRIGUES[3]; WALKÍRIA DE MORAES SILVA[1]; RAHILDA CONCEIÇÃO FERREIRA BRITO TUMA[4]. 1. SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE DO PARÁ/SECRETARIA DE SAÚDE DE ALTAMIRA, BELÉM/ALTAMIRA - PA - BRASIL; 3. SECRETARIA DE SAUDE DE PACAJÁ, PACAJÁ - PA - BRASIL; 4. CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A (PNSVA) foi criado em 2005, e é executado pelo Ministério da Saúde, em parceria com as Secretarias de Saúde Estaduais e Municipais. Apesar disso, o Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil (ENANI - 2019), mostrou que a deficiência de vitamina A em crianças de menos de 5 anos na Região Norte (8,3%) continuava mais alta que a média nacional (6%). De acordo com a OMS (2011), a administração profilática de vitamina A tem como objetivo principal prevenir a carência, além da xeroftalmia e a cegueira de origem nutricional. Para isso, a suplementação tem como público alvo crianças de 6 a 59 meses, que devem ser acompanhadas por um profissional de saúde, para que sua dieta seja nutritiva e diversificada, utilizando-se preferencialmente alimentos locais/regionais e, assim, a ingestão da vitamina A seja maximizada (OMS, 2011). Este trabalho apresenta um instrumento capaz de subsidiar o monitoramento do programa, usando uma metodologia simples e prática que pode ser replicada em outros Estados, para otimizar os resultados obtidos a partir da execução do PNSVA.

MÉTODOS

Trata-se de estudo metodológico realizado com foco na elaboração de uma Cartilha, envolvendo 4 etapas: 1º- Pesquisa bibliográfica como base em referênciais científicas e materiais disponíveis nos sites oficiais dos Ministérios da Saúde objetivando a elaboração do produto; 2ª- Construção do conteúdo do produto com definição da linguagem mais adequada ao público a que se destina; 3ª- Definição da estrutura e apresentação gráfica, com boa comunicação visual; 4- Validação do produto em 3 ambientes de práxis, no caso, 3 níveis de gestão do programa: estadual (Coordenação Estadual de Nutrição - CEN), regional (10º CRS/SESPA em Altamira) e municipal Secretaria Municipal de Saúde de Pacajá. Em coplementação, foram realizadas capacitações de técnicos que atuam na gestão e execução do programa, além da produção de vídeos, post e outros recursos técnicos para divulgação do sitema de monitoramento proposto.

RESULTADO

Até o presente, o instrumento foi utilizado de forma experimental no período de 2021 a 2023, na CEN, nos 13 Centros Regionais de Saúde e em mais de 90% dos municípios paraenses, o que possibilitou a efetivação de ajustes, tanto no fluxo quanto no conteúdo e formato dos documentos e planilhas de controle, que constam como anexo da Cartilha. O registro de boa receptividade pelos técnicos envolvidos em todas as fases do processo subsidiou e a boa cobertura do programa no Estado subsidiou a decisão de impressão gráfica da Cartilha no ano de 2024.

CONCLUSÃO

A Cartilha, ainda em formato digital, apresentou excelente aplicabilidade por parte dos gestores estadual, regional e municipal. Isso justifica a sua impressão gráfica e o desenvolvimento de ações de formação continuada para sua divulgação junto a todos os municípios do estado do Pará, objetivando alcançar a ampliação da cobertura e a qualificação das ações do PNSVA.

Palavras-chave: Saúde coletiva;Gestão pública;Suplementação de micronutrientes.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Cenário situacional do consumo alimentar da população idosa brasileira no ano de 2022

BRUNA STEFFLER; GREISSE VIERO DA SILVA LEAL; JAQUIELI GRUHM FRANCO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA (UFSM), SANTA MARIA - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Cerca de 51,4% da população idosa do Brasil estava em sobrepeso em 2019, sendo a Região Sul com maior prevalência (58,6%) e a Nordeste com a menor (46,3%). Considerando isso, objetiva-se identificar o consumo alimentar da população idosa nas diferentes regiões do Brasil.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo, realizado a partir de dados secundários, obtidos através do Sistema Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Para gerar os relatórios de consumo alimentar foi selecionado: ano de 2022; todos os meses do ano; cinco regiões do Brasil; idosos; ambos os sexos, todas as raças e cores, todos os níveis de escolaridade, e todos os povos. Os dados obtidos foram tabulados em uma planilha do excel para análise descritiva. Utilizou-se o Censo de 2022 para o cálculo da cobertura.

RESULTADOS

Quanto ao hábito de realizar no mínimo as três refeições principais do dia, o Centro-Oeste apresentou uma prevalência de 85%, o Nordeste 91%, o Norte 89%, o Sudeste 85% e o Sul 81%. Quanto ao hábito de realizar as refeições assistindo televisão, no Centro-Oeste foi de 34%, o Nordeste 29%, o Norte 23%, o Sudeste 39% e o Sul 23%. Sobre o consumo de feijão, percebe-se menor prevalência no Sul (75%), seguido do Norte (80%), Nordeste (90%), Centro-Oeste (91%), e Sudeste (92%). Nota-se menor consumo de frutas no Centro-Oeste (76%), Norte (77%), Sul (79%), Sudeste (81%) e Nordeste (82%). Quanto às verduras e legumes, essa prevalência foi menor no Norte (77%), seguido do Nordeste (78%), Sul (82%), Centro-Oeste (83%) e Sudeste (87%). Ao mesmo tempo, ao analisar o consumo de ultraprocessados percebe-se maior prevalência na região Sul (65%), Centro-Oeste (63%), Sudeste (63%), seguido do Norte (56%) e Nordeste (51%) com as menores taxas. A região Sul também teve maior consumo de hambúrguer e/ou embutidos (41%), seguido do Centro-Oeste com uma prevalência de 32%, Sudeste 31%, Norte 22% e Nordeste 21%. Quanto ao consumo de bebidas adoçadas, nota-se maior prevalência no Centro-Oeste (43%) e Sudeste (43%), seguido de taxas de 41% no Sul, 38% no Norte e 33% no Nordeste. O consumo de macarrão instantâneo, salgadinho de pacote ou biscoito salgado por idosos, foi de 28% no Sul, 25% no Sudeste, 24% no Centro-Oeste, 24% no Nordeste e 23% no Norte. Sobre o consumo de biscoitos recheados, doces ou guloseimas percebe-se uma maior prevalência das regiões Sul (30%) e Centro-Oeste (27%), seguido do Sudeste (26%), Norte (20%) e Nordeste (17%). A cobertura em cada região foi a seguinte: 45% no Centro-Oeste, 24% no Nordeste, 26% no Norte, 25% no Sudeste e 27% no Sul.

CONCLUSÃO

Pessoas idosas da Região Sul apresentam menor consumo de feijão e maior consumo de alimentos ultraprocessados como hambúrguer e/ou embutidos, macarrão instantâneo, salgadinho de pacote ou biscoito salgado, assim como biscoito recheado, doces ou guloseimas. O que pode estar relacionado com as elevadas prevalências de excesso de peso em idosos gaúchos.

Palavras-chave: Vigilância Alimentar e Nutricional;Saúde Coletiva;Gerontologia.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Ciclo de Oficinas “Prevenção e Controle da Obesidade: como eu faço?” - Um relato de experiência

ANDERSON LEÃO NOGUEIRA HOLSBACH[1]; BRUNA PAOLA MURINO RAFACHO[2]; TERESA CRISTINA ABRANCHES ROSA[2]; GABRIEL BARBOSA DELMONDES DE MORAES[2]; DANIELA MARQUE MONTI[3]; CAMILA MEDEIROS DA SILVA MAZZETI[2]. 1. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL; 2. OBSERVATÓRIO DE CONDIÇÕES CRÔNICAS E ALIMENTAÇÃO (OCCA) - UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL (UFMS), CAMPO GRANDE, MATO GROSSO DO SUL – BRASIL., CAMPO GRANDE - MS - BRASIL; 3. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO DO SUL (SES/MS), CAMPO GRANDE, MATO GROSSO DO SUL – BRASIL., CAMPO GRANDE - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (2022) apontam que 71,3% dos adultos assistidos pela Atenção Primária à Saúde (APS) no Mato Grosso do Sul (MS) estão com excesso de peso, dos quais 37,89% estão com obesidade. Por isso, a Secretaria de Estado de Saúde (SES/MS), via Coordenadoria de Doenças Crônicas (CDC) iniciou a construção da Linha de Cuidado do Sobrepeso e Obesidade (LCSO). Este trabalho tem como propósito fazer um relato de experiência da construção do ciclo de oficinas “Prevenção e Controle da Obesidade: como eu faço?”, com metodologias ativas, para capacitar a rede para a organização do processo de trabalho na perspectiva de criação de uma LCSO.

MÉTODOS

As oficinas foram planejadas e conduzidas mediante parceria entre o Observatório de Condições Crônicas e Alimentação (OCCA) da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul e a SES/MS. Participaram 2 profissionais das Secretarias Municipais de Saúde (SMS) dos 79 municípios do MS. Os participantes foram divididos em 4 turmas: Coquito, Ipê Rosa, Tereré e Arara Azul e participaram de 4 encontros presenciais. Foram abordados os temas: Estigma do peso e gordofobia na sociedade e nos serviços de saúde no Sistema Único de Saúde (SUS); Obesidade e sua multicausalidade, diagnóstico e epidemiologia; Medidas de cuidado do sobrepeso e obesidade em âmbito individual e coletivo nas Redes de Atenção à Saúde; e Linha de cuidado do sobrepeso e obesidade. Condicionado às oficinas, foi necessário concluir o curso “Enfrentamento e Controle da Obesidade na APS”, na modalidade remota. E de atividade de dispersão, a produção das Carteiras de Serviço da Atenção Primária à Saúde com Recorte para o Sobrepeso e Obesidade (CaSAPS-SO) (220 horas de formação).

RESULTADOS

Com relação à adesão, 158 profissionais foram inscritos, dos quais 115 começaram a formação (73%). Ao final, 85 profissionais concluíram o ciclo de oficinas (74%). A metodologia adotada foi positiva, visto que a evasão foi inferior a 30%. A maioria dos participantes avaliou como ‘muito bom’ quando questionados sobre o modelo de inscrição (70,3%), temas abordados (89,7%), facilitadores (89,7%) e conteúdo das oficinas (73,8%). Todos os participantes afirmaram que participariam de uma nova rodada de oficinas. Os produtos oriundos deste ciclo de oficinas são 3 CaSAPS-SO: Versão Profissionais e Gestores; Estadual; e da População, disponíveis na Biblioteca Virtual em Saúde. Além de 2 produtos em andamento: o instrutivo regional para oficinas de cuidado da obesidade e o e-book com receitas culinárias regionais.

CONCLUSÃO

As oficinas exerceram um papel importante para a construção de uma LCSO viável para o MS contanto com o engajamento e parceria de diversos setores interessados, por meio do ensino-serviço, baseando a prática em evidências científicas, acolhimento aos profissionais e a sistematização de um método, construindo assim uma base confiável e disponível para o SUS no cuidado da obesidade.

Palavras-chave: Obesidade;Atenção Primária a Saúde;educação permanente;modelos assistenciais.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Classificação em relação a extensão e propósito de processamento NOVA de alimentos industrializados com os termos caseiro ou artesanal

THAIS SILVA FALCO; FRANCINE RUBIM DE RESENDE; CAMILA CARVALHO MENEZES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) são um dos grandes desafios para a saúde pública no último século. Estudos mostram que existe associação entre o consumo de alimentos ultraprocessados e desfechos negativos na saúde dos indivíduos, como o aparecimento das DCNT. Em contrapartida as tendências mundiais, existe um movimento de pessoas que visam manter um padrão de alimentação mais saudável, seguindo as recomendações propostas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira em sua última atualização, que consistem em uma alimentação nutricionalmente balanceada, pautada no consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados, e limitada em alimentos ultraprocessados. Atualmente, essa classificação é denominada como Classificação NOVA dos alimentos incluindo as 4 categorias, sendo: alimentos in natura; minimamente processados; ingredientes culinários; processados e ultraprocessados. Diante disso, especula-se que as indústrias alimentares, na tentativa de melhorar a percepção dos alimentos, principalmente ultraprocessados, iniciaram uma alta vinculação de termos que remetem naturalidade ao processo de fabricação de alimentos industrializados, caseiro e artesanal, por exemplo. Esse apelo pode causar grandes impactos negativos na saúde da população brasileira, uma vez que podem induzir os consumidores ao engano.

MÉTODOS

Realizou-se um estudo abrangente no período de dezembro de 2022 a janeiro de 2023. O foco da pesquisa foi a identificação de supermercados que constavam no Ranking divulgado pela Associação Brasileira de Supermercados em 2022 e que ofereciam serviços de entrega em seus sites oficiais. A investigação foi conduzida tanto online, por meio de palavras-chave específicas (caseiro e artesanal), quanto de maneira presencial. Os alimentos foram categorizados em planilhas do Excel com todos os dados necessários como: denominação de venda, informação nutricional, lista de ingredientes, porção e presença de alegação nutricional ou de saúde, ou outros termos nutricionais. Em seguida, foram classificado quanto a extensão e propósito de processamento segundo a classificação NOVA.

RESULTADOS

Foram identificados 197 alimentos contendo o termo caseiro ou artesanal e, dentre eles, 65% apresentaram o termo caseiro e afins (gostinho de casa, sabor de casa, homemade e feito em casa), enquanto o restante apresentou o termo artesanal em seus rótulos. Quanto

a classificação segundo a extensão e propósito de processamento, 77% foram classificados como ultraprocessados, e o restante como processados.

CONCLUSÃO

Os alimentos industrializados rotulados como caseiro e/ou artesanal disponíveis no mercado brasileiro, em sua grande parte, são ultraprocessados. Esse achado sugere que o uso dos termos caseiro e/ou artesanal pode estar sendo utilizados como ferramenta de marketing e, consequentemente, levando o consumidor ao engano quanto a natureza do produto.

Palavras-chave: ultraprocessados;classificação NOVA;processamento de alimentos.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Cobertura do SISVAN para estado nutricional de crianças menores de cinco anos nos municípios da região Norte brasileira

TAMIRES MOTA DA SILVA; DANILA TORRES DE ARAÚJO FRADE NOGUEIRA; DÉBORA MELO DE AGUIAR DANTAS; MAÍRA DA COSTA SILVA RENDON HIDALGO; FERNANDA ANDRADE MARTINS; ALANDERSON ALVES RAMALHO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE (UFAC), RIO BRANCO - AC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A vigilância do estado nutricional de crianças é um importante indicador de monitoramento da qualidade de vida da população infantil e, devido a vulnerabilidade desta faixa etária, este indicador reflete a qualidade de vida de uma população em geral. No entanto, a sua correta interpretação depende da cobertura e qualidade das informações coletadas. O objetivo deste estudo foi analisar a cobertura do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) para crianças menores de cinco anos nos municípios da região Norte do Brasil.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo ecológico que utilizou dados do SISVAN. A população de estudo foi constituída pelas crianças menores de cinco anos atendidas na Atenção Primária à Saúde dos municípios da região Norte no ano de 2022 e que tiveram suas avaliações antropométricas registradas no SISVAN. Foi estimada a cobertura total do sistema, por meio da razão entre número de crianças menores de cinco anos com registro de estado nutricional no SISVAN e população total de crianças menores de cinco anos de cada um dos 450 municípios da região Norte, e agrupada por Unidade Federativa (UF): Acre (AC), Amapá (AP), Amazonas (AM), Pará (PA), Rondônia (RO), Roraima (RR) e Tocantins (TO). Estimou-se também a cobertura estratificada por faixa etária: 0 a < 2 anos e 2 a < 5 anos. Os dados utilizados neste estudo são de uso e acesso público, disponibilizados pelo Ministério da Saúde de forma irrestrita, dispensando apreciação ética.

RESULTADOS

No ano de 2022, o SISVAN acompanhou 849.741 crianças menores de cinco anos residentes na região Norte do Brasil. Destas, 61,2% possuíam de 2 a < 5 anos. A cobertura do sistema para crianças menores de cinco anos na região Norte foi de 52,9%. Quando estratificada por municípios esta cobertura variou de 5,5% em São Felipe D'Oeste-RO, a 174,2% em Canaã dos Carajás-PA. Quatorze municípios apresentaram coberturas inferiores a 25%, sendo 5 no PA, 4 em RO, 2 no AP, 2 em RR e 1 em TO. Dos 450 municípios da região Norte, 129 (28,7%) apresentaram cobertura entre 25 e 49,9%; 213 (47,3%) entre 50 e 74,9% e em 82 municípios (18,2%) a cobertura foi entre 75% e 100%. Doze municípios apresentaram cobertura maior que 100%, sendo 5 em TO, 2 no AM, 2

no PA, 1 no AP e 1 em RR. Ao estratificar por UF, as coberturas foram: AC:47,1%; AP:33,5%; AM:60,9%; PA:52,7%; RO:38,7%; RR:56,3%; TO:58,4%. Ao estratificar por faixa etária, a cobertura da faixa de 0 a < 2 anos na região Norte foi de 46,9% e nas UF foram AC:41,6%; AP:25,6%; AM:60,0%; PA:41,7%; RO:44,4%; RR:59,8%; TO:57,9%. Na faixa etária de 2 a < 5 anos a cobertura na região Norte foi de 49,7% e nas UF foram: AC:50,8%; AP:39,0%; AM:61,6%; PA:46,1%; RO:35,0%; RR:53,9%; TO:58,7%.

CONCLUSÃO

Considerando a vulnerabilidade nutricional da população estudada, a cobertura do SISVAN para o estado nutricional de crianças menores de cinco anos na região Norte é baixa.

Palavras-chave: Avaliação nutricional;Estado antropométrico;Nutrição da criança;Vigilância Alimentar e Nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Comercialização de alimentos em cantinas de escolas privadas de Niterói - RJ: da pesquisa científica à política pública para a promoção de um ambiente alimentar escolar saudável

LAÍS VARGAS BOTELHO[1]; ISABELA DA COSTA GASPAR DA SILVA[1]; LETÍCIA FERREIRA TAVARES[2]; PAULO CESAR PEREIRA DE CASTRO JR[2]; LARISSA LOURES MENDES[3]; LETÍCIA DE OLIVEIRA CARDOSO[1]. 1. ESCOLA NACIONAL DE SAÚDE PÚBLICA SÉRGIO AROUCA, FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ (ENSP/FIOCRUZ), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO (UFRJ), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS (UFMG), BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O ambiente alimentar escolar desempenha um papel estratégico na promoção da alimentação adequada e saudável na infância. Em 2022, uma organização da sociedade civil organizou a campanha "Niterói diz ‘sim’ para uma infância saudável”, buscando mobilizar o apoio popular para a proibição da disponibilização de alimentos ultraprocessados nas escolas do município. O objetivo do estudo foi caracterizar a comercialização de alimentos e bebidas nas cantinas de escolas privadas de ensino fundamental e médio em Niterói, RJ para subsidiar ações de incidência política destinadas a concretizar tal proibição.

MÉTODOS

Este estudo descritivo e ecológico faz parte do projeto Comercialização de Alimentos em Escolas Brasileiras (Caeb). De junho a agosto de 2022, foram coletados dados das cantinas presentes em uma amostra aleatória simples de escolas da rede privada. Foram avaliados aspectos administrativos, a comercialização e preços de 21 alimentos in natura ou minimamente processados ou processados (AIMPP) e 29 alimentos ultraprocessados (AUP). Foram calculadas as proporções de AIMPP e de AUP ofertados e o índice de saudabilidade - um escore de 0 a 100. Utilizamos Stata SE 17.0 para calcular frequências, médias e intervalos de confiança (IC) de 95%. O projeto foi aprovado em comitê de ética (CAAE: 44440820.4.0000.525).

RESULTADOS

Foram avaliadas 56 cantinas escolares em Niterói. A maioria era terceirizada (66,0%), com <5 funcionários (91,0%) e atendendo <100 clientes/dia (51,7%). O lanche era a refeição predominantemente ofertada (96,4%), 39,2% das cantinas tinham nutricionista, e apenas 3,5% das cantinas apresentavam materiais educativos sobre alimentação saudável. Dos 21 AIMPP avaliados, apenas água mineral (85,7%) e água de coco (51,7%) estavam presentes em mais da metade das cantinas. Em contrapartida, de 29

AUP, nove estavam em mais de metade das cantinas, incluindo salgado assado (91,0%), néctar de fruta (73,2%), chá pronto (64,2%), salgadinho de pacote (62,5%), pão de queijo (62,5%), pizza (60,7%), bebida láctea e iogurte com sabor (53,5%), chocolate e bombom (55,3%), e refrigerante comum (50,0%). Em média, 19,6% (IC: 16,6-22,5) dos AIMPP e 39,5% (IC: 35,3-43,7) dos AUP eram comercializados. O Índice de Saudabilidade médio foi de 43,2 (IC: 40,7-45,8). Em 16,7% das escolas, os preços médios de AUP eram menores que os de AIMPP, e em 25,0% havia oferta de combos ou promoções de AUP.

CONCLUSÃO

As cantinas das escolas da rede privada de ensino de Niterói não eram promotoras da alimentação adequada e saudável, uma vez que facilitavam o acesso aos AUP em detrimento dos AIMPP. Os achados desse estudo embasaram ações de incidência política no município, culminando na aprovação da Lei nº 3.766 de 5 de janeiro de 2023, que proíbe a venda e publicidade produtos que contribuem para obesidade infantil em escolas. Diante disso, é crucial reavaliar a saudabilidade do ambiente alimentar das escolas, acompanhando o nível de implementação das novas normas.

Palavras-chave: Ambiente alimentar;Escola;Comércio de alimentos;Alimentos ultraprocessados;Brasil.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Comer transtornado em universitários de Nutrição no Vale do Submédio São Francisco

MICAELE DE SOUSA LEITE; MATHEUS SOBRAL SILVEIRA; MICHELE VANTINI CHECCHIO SKRAPEC. UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO, PETROLINA - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os distúrbios mentais atualmente têm recebido destaque na literatura e representam um grande desafio para a saúde pública no Brasil, os transtornos alimentares estão entre os mais evidenciados, os quais são precedidos, muitas vezes, de comportamentos alimentares transtornados. Esse comer transtornado pode ser caracterizado por jejuns prolongados, comer compulsivo e emocional, restrição calórica acentuada, culpa ao comer, atos compensatórios, entre diversas outras atitudes semelhantes e sua presença está intimamente associada às preocupações com relação ao peso, à imagem corporal e à alimentação. Tal realidade tem se agravado entre os universitários, em especial, as mulheres, visto que esse grupo enfrenta diversos desafios durante a vida acadêmica. Por essa razão, o presente estudo tem como objetivo principal avaliar os impactos da insatisfação corporal, dos fatores socioculturais e do estado nutricional sobre o comportamento de risco para transtornos alimentares no Vale do Submédio São Francisco.

MÉTODOS

Foi realizado um estudo transversal, em ambiente virtual, com universitários matriculados no curso de Nutrição da Universidade de Pernambuco, com idade entre 18 e 25 anos, de ambos os sexos, selecionados por conveniência. Foram realizadas a caracterização do perfil socioeconômico dos voluntários, a avaliação do estado nutricional e a aplicação dos questionários “Eating Attitudes Test-26 (EAT-26)” e “Body Shape Questionnaire” (BSQ). Assim, o comportamento de risco para transtornos alimentares e o nível de satisfação alimentar foram analisados estatisticamente pelo teste Qui-quadrado para observar as variáveis qualitativas ($p<0,05$) junto com o teste de Shapiro Wilk ($p<0,05$) para a normalidade dos dados. Este estudo recebeu aprovação pelo CEP/CISAM sob parecer 5.300.027.

RESULTADOS

Foram investigados 60 universitários, sendo a maioria mulheres (88,3%) com média de idade de 23 anos, a maior parte se autodeclarou parda (46,7%) e obteve classificação na faixa de eutrofia (65,0%). Dos participantes, 16,6% apresentaram algum grau de insatisfação corporal e 26,7% da amostra apresentou risco para TA. A partir das análises estatísticas, foi possível observar associação significativa entre o comportamento de risco para TA e a presença de insatisfação corporal ($p<0.05$).

CONCLUSÃO

Este estudo alerta para a pressão nociva exercida sobre o corpo e alimentação, sobretudo em universitários de nutrição, os quais apresentam um risco importante para o desenvolvimento destes comportamentos. Dessa forma, salienta-se a importância da abordagem de conteúdos sobre o comer transtornado e sobre a imagem corporal positiva na promoção da qualidade de vida desses discentes, com o intuito de evitar futuros danos à própria saúde e, também, que na sua prática profissional, possam ter um olhar mais aguçado para a problemática e um cuidado pautado na integralidade e humanização.

Palavras-chave: Comportamento alimentar;Insatisfação corporal;Estudantes;Nutrição comportamental.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Como comem aqueles que não têm o que comer?

KATHLEEN REICHOW DE FIGUEIREDO[1]; AMANDA SIMÕES MEIRA[1]; DANIELA WENZEL[2]; WOLNEY LISBÔA CONDE[1]. 1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO PAULO (PMSP-SAÚDE), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O conceito de Segurança Alimentar e Nutricional está estabelecido na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (2006) como "acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e quantidade suficientes, sem o comprometimento do acesso a outras necessidades". A mensuração da insegurança alimentar permanece um desafio intelectual e operacional. No Brasil, a ferramenta psicométrica EBIA (Escala Brasileira de Insegurança Alimentar) é utilizada para avaliar a percepção de segurança alimentar e os resultados são organizados em 4 categorias: segurança (SA), insegurança leve (IAL), moderada (IAM) e grave (IAG). Esta atribuição varia conforme a qualidade da alimentação, acesso a alimentos, e se adultos ou crianças estão expostos. Outras dinâmicas típicas do âmbito doméstico no processo alimentar também estão contidas no conceito de segurança alimentar: organização e distribuição do orçamento familiar, seleção dos alimentos de base calórica, hábitos alimentares, tipos de preparação e distribuição intrafamiliar dos alimentos. Nosso objetivo é descrever algumas dinâmicas mencionadas acima e como estão associadas aos diversos níveis de IA no Brasil.

METODOLOGIA

Selecionamos 62.688 indivíduos da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2018) em dia alimentar típico e sem dieta. O escore da IA foi definido segundo a pontuação EBIA. Foi analisada a dinâmica dos tipos de preparo das refeições e dos gastos familiares. A necessidade energética basal individual foi estimada pela equação Harris-Benedict.

RESULTADOS

O atraso de pagamentos é 2.7 vezes mais frequente entre famílias em IAG relativamente àquelas em SA. Entre famílias em IAG os atrasos alcançam 74,1% em água/gás; 53,2% em bens/serviços e 35,3% em aluguel. Quando a diferença de renda real e necessária é negativa, os gastos alimentares aparecem como prioridade. O tipo de preparação alimentar usado nas refeições está diretamente associado ao nível de SA. O uso de frituras alcança 36,0% das preparações entre famílias em IAG versus 27,4% entre famílias em SA. O consumo de alimentos crus atinge 16,6% das preparações entre famílias em SA contra 8,3% entre famílias em IAG. A razão entre calorias necessárias e ingeridas alcança 1,16 entre famílias em SA versus 1,06 entre famílias em IAG. Essa diferença aponta a vulnerabilidade do equilíbrio nutricional entre famílias em insegurança alimentar.

CONCLUSÃO

O equilíbrio nutricional precário observado entre famílias em IA é obtido em função de decisões sobre o uso do orçamento doméstico e manejo de formas de preparação que maximizam a relação custo/benefício energético dos alimentos. Essas decisões são ditadas pela redução do risco imediato à sobrevivência física. As políticas públicas de transferência de renda e apoio a famílias em IA devem levar em conta todo o conjunto de vulnerabilidades sociais e econômicas subjacentes à classificação indicada pela EBIA.

Palavras-chave: Insegurança alimentar;Comportamento alimentar;Vulnerabilidade social.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Como é o consumo alimentar de brasileiros em domicílios com Insegurança Alimentar?

EMILY EMERICK MARTINS DA SILVA; JOSIANE STELUTI. INSTITUTO SAÚDE E SOCIEDADE, CAMPUS BAIXADA SANTISTA, UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP), SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Insegurança Alimentar e Nutricional (InSAN) se relaciona diretamente com fatores que influenciam no consumo alimentar pessoal. Dados do último inquérito da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) demonstram resultados em que cerca de 36% dos domicílios estudados se encontravam em algum nível de InSAN, números que aumentaram diante da crise política e sanitária que o país enfrentou nos últimos anos. É preciso então conhecer o consumo alimentar das populações em InSAN e identificar possíveis carências de acesso ao Direito Humano à Alimentação Adequada.

MÉTODOS

Os dados populacionais sobre consumo alimentar e insegurança alimentar foram obtidos através da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018, que avalia o consumo alimentar pessoal através de Recordatórios Alimentares de 24 horas, enquanto o nível de segurança alimentar dos domicílios foi determinado por meio da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) em 4 categorias (segurança alimentar, insegurança alimentar leve, moderada e grave). Os alimentos foram classificados em grupos e subgrupos alimentares. O programa STATA® foi utilizado para a análise estatística dos dados.

RESULTADOS

Os resultados da análise de dados demonstram diferenças no consumo alimentar nos diferentes níveis de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Da alimentação considerada base da dieta brasileira, destaca-se que não há diferença ($p=0,064$) na frequência de consumo de cereais nos diferentes níveis de InSAN do domicílio. No grupo dos feijões, observa-se maiores frequências de consumo (78,2% e 77,1%) nos níveis de InSAN leve e moderada, respectivamente. Por outro lado, o consumo em gramas de legumes, apesar de baixo, se mostrou muito mais expressivo nas populações em SAN, em que 10% da população em SAN consumiu cerca de 68g, enquanto apenas 5% da população em InSAN grave apresentou consumo acima de 0g de legumes. Em alguns grupos alimentares a quantidade em gramas não foi diferente entre os níveis de (In)SAN, como podemos observar no grupo dos panificados, carnes e bebidas ($p>0,05$).

CONCLUSÃO

Há uma diferença significativa no consumo alimentar nos diferentes níveis de Segurança Alimentar e Nutricional, tanto na frequência de consumo quanto no consumo em gramas dos grupos alimentares, o que demonstra a importância da ampliação de políticas públicas que não só minimizem a fome vivida por diversas famílias brasileiras, mas que também promovam uma alimentação de qualidade, que seja ambientalmente sustentável e garanta a diversidade geográfica e cultural.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional;Direito Humano à Alimentação Adequada;Consumo Alimentar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Comparação da classificação de estabelecimentos comerciais de alimentos segundo diferentes metodologias

BRUNA VIEIRA DE LIMA COSTA[1]; NAYHANNE GOMES CORDEIRO[1]; LARISSA LOURES MENDES[1]; MARIANA ZOGBI JARDIM[1]; GABRIELA GOMES DE PAIVA[2]; FERNANDA CRISTINA SGUIZZATO RIBEIRO[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, JUIZ DE FORA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As definições dos tipos de estabelecimentos comerciais de alimentos podem ser pautadas por distintas abordagens, incluindo sistemas de codificação do governo, nomes comerciais de cadeias alimentares ou baseada em auditorias ou na predominância de alimentos adquiridos. No entanto, a disponibilidade de alimentos saudáveis e não saudáveis varia segundo os tipos de estabelecimentos comerciais e locais. Assim, a depender do contexto sociocultural, econômico, político e regulatório do local e considerando que o mesmo tipo de estabelecimento oferta diferentes alimentos (disponibilidade, qualidade, variedade) hipotetiza-se que a classificação baseada na predominância de alimentos adquiridos é generalizada e não revela o real contexto alimentar. O objetivo foi comparar a classificação dos estabelecimentos comerciais de alimentos obtida pelo índice de acesso a alimentos em estabelecimentos de comercialização para consumo no domicílio (HFSI) com a classificação de aquisição de alimentos preconizada pelo estudo técnico "Mapeamento dos Desertos Alimentares no Brasil".

MÉTODOS

Investigou os estabelecimentos comerciais de alimentos presentes no ambiente alimentar (buffer circular) das áreas com e sem Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional de Belo Horizonte. Realizada auditoria *in loco* para avaliação do HFSI, que foi organizado em tercil para classificação dos estabelecimentos comerciais de alimentos. Este índice inclui variáveis de disponibilidade, variedade e propaganda/promoção dos alimentos saudáveis (frutas e hortaliças) e dos alimentos não saudáveis (bebidas açucaradas, salgadinho de milho e biscoito recheado de chocolate). Realizada comparação entre as classificações dos estabelecimentos observada pelo HFSI e proposta pelo estudo técnico "Mapeamento dos Desertos Alimentares no Brasil". Estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE 84707818.3.0000.5149)

RESULTADOS

Ao todo, 148 estabelecimentos comerciais de alimentos participaram do estudo, sendo a maioria foi composta por hortifrutigranjeiro (39,9%), padaria/confeitaria (23,6%) e mercearia (21,6%). Verificada discrepância na classificação dos estabelecimentos

comerciais de alimentos segundo o HFSI e o Estudo Técnico. Mercearias, padarias/confeitarias foram classificadas como estabelecimentos de aquisição de alimentos ultraprocessados pelo HFSI enquanto o estudo técnico os define como estabelecimentos mistos.

CONCLUSÃO

Observada diferença na classificação dos estabelecimentos comerciais de alimentos segundo HFSI e o estudo técnico, o que pode comprometer as associações do ambiente alimentar comunitário em estudos com desfechos de nutrição e saúde. Sugere-se que a classificação dos estabelecimentos comerciais de alimentos ocorra por meio de estudos que investiguem o ambiente alimentar comunitário concomitantemente com aspectos relacionados ao ambiente do consumidor.

Palavras-chave: Acesso a Alimentos Saudáveis;Alimentação no Contexto Urbano;Alimento .

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Comparação da garantia da alimentação adequada e saudável na primeira infância com a adolescência: o caso dos escolares de Campinas.

LUARA CASSAB SANTOS[1]; LARISSA GALASTRI BARALDI[2]; GABRIELA DA CRUZ BERNARDO[2]. 1. PUC-CAMPINAS, CAMPINAS - SP - BRASIL; 2. UNICAMP, CAMPINAS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Para avaliação da qualidade dos cardápios da alimentação escolar na rede pública de ensino, tem-se o "Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional" (IQ COSAN) para gerar consonância com o Guia Alimentar. Objetivou-se comparar a oferta de alimentos para escolares na infância com os da adolescência.

MÉTODOS

Estudo transversal com dados públicos dos cardápios fornecidos pela Secretaria Municipal de Educação de Campinas para crianças de 4-5 anos (EI integral) e 6-18 anos (EE integral).Verificou-se a qualidade dos cardápios a partir da ferramenta IQ COSAN(2021), disponível em Excel®, de fevereiro-abril de 2023. No componente diário do IQ-COSAN,analisa-se a presença de seis grupos alimentares (frutas, leite e derivados; legumes e verduras; cereais, tubérculos e raízes; feijões; carnes e ovos) e a ausência de alimentos ultraprocessados/proibidos (AUP) e doces. No componente semanal,avalia-se oferta de micronutrientes; presença de alimentos regionais e da sociobiodiversidade de cada macrorregião e a diversidade semanal das refeições ofertadas. Com a IQ-COSAN, calculam-se os pontos mensais dado pela média de todas as semanas, classificando o cardápio como 'adequado','precisa de melhoras' e 'inadequado'. Após aplicação da IQ-COSAN, realizou-se a comparação entre os cardápios da EI e EE por meio do cálculo da média dos itens e componentes alimentares.

RESULTADOS

Avaliaram-se 18 cardápios (9 da EI e 9 da EE), observou-se a presença regular de AUP durante a semana, principalmente: biscoito salgado (em média presente 2,1 vezes na semana da EI e 1,6 vezes na EE), biscoito doce (média EI = 0,0 e EE = 1,1) e pão de forma (média EI = 0,7 e EE = 0,9). Nas escolas EE houveram todos meses maior presença de AUP do que nas escolas EI: em média presente 2,3 vezes por semana na EI contra 4,0 vezes na EE no mês de fevereiro, em março média de AUP na EI= 2,7 e EE = 3,5 e em abril média na EI =2,0 e EE= 4,0 . Além disso, ofertou-se apenas um tipo de feijão no cardápio (carioca) e apenas 2,3 tipos de frutas em média na semana da EE e 2,7 frutas na EI. Apesar de todos os cardápios terem sido classificados como adequados pelo IQ-COSAN, notou-se em termos de

diversidade um cardápio repetitivo com preparações e alimentos iguais no mês como um todo. Como exemplo, apresentam-se os valores médios de preparações servidas repetidamente por semana: carne em cubos (EI= 3,6 e EE 1,7 vezes), ovos mexidos (EI= 1,9 e EE 1,1 vezes) e leite com chocolate (EI =5,7 e EE = 4,8 vezes).

CONCLUSÃO

O uso do IQ-COSAN auxilia incorporar os princípios do Guia, porém ainda é observada monotonia e baixa diversidade nos cardápios escolares.A permissividade de AUP tem sido maior para adolescentes do que para crianças, reforçando o padrão alimentar inadequado nessa faixa.Há necessidade de investigar as causas da maior presença de AUP no início do trimestre,como possíveis problemas de gestão,safra ou readaptação das crianças à alimentação escolar após o período de férias.

Palavras-chave: Alimentação escolar;Primeira infância;Adolescência .

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Comparativo da presença de obesidade infantil em crianças amazônidas nos períodos pré-pandemia de Covid-19 ao atual

AMANDA PEREIRA MOURA DA SILVA; ANDREI DE OLIVEIRA RAMOS; RAILANNI DOS SANTOS CANTÃO; PAULO HENRIQUE DE MELO FERREIRA; WALYSON SANTOS DE SOUZA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é uma doença crônica não transmissível (DCNT), com etiologia multifatorial, caracterizada pelo excesso de gordura corporal, capaz de levar a diversas complicações e agravos à saúde. Tornou-se evidente o crescimento da obesidade entre crianças no Brasil e no mundo, tornando-as mais suscetíveis, no decorrer da vida, ao acometimento por dislipidemias, hipertensão, diabetes mellitus, dentre outras comorbidades. Com o surgimento da pandemia da Covid-19, devido ao isolamento social é crescente a preocupação com os índices de obesidade infantil no Brasil, por conta de possíveis mudanças no estilo de vida. Desta forma, a presente pesquisa busca expor os índices de obesidade infantil da região Amazônica do Brasil.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, do tipo quanti-qualitativo realizado com crianças, de 5 a 10 anos, de ambos os sexos, provenientes da região Amazônica Brasileira, com Diagnóstico Nutricional (DN) de obesidade. Os dados foram extraídos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) considerando os períodos de 2017 a 2019, pré - pandemia, 2020 a 2022, período de Pandemia e 2023, pós-pandemia. Os dados, foram tabulados em planilha eletrônica da Microsoft Excel 2019, para análise inferencial.

RESULTADOS

Durante os anos de pré-pandemia, 2017, 2018 e 2019 foi identificado o EN de obesidade infantil para 5,83% (35988 registros), 5,07% (33243 registros) e 5,24% (34483 registros), respectivamente. Já durante os anos de pandemia de Covid-19, 2020, 2021 e 2022, verificou-se o aumento da prevalência de crianças com obesidade, passando de 6,52% (25456 registros) para 7,95% (40478 registros), até atingir 7,79% (56587 registros) das crianças avaliadas. Já no período pós-pandemia, ano de 2023, 7,09% (52661 registros) das crianças apresentaram diagnóstico nutricional de obesidade.

CONCLUSÃO

Durante o período de pandemia de Covid-19, observa-se o aumento na prevalência de crianças com obesidade. Uma possível hipótese para o aumento da Obesidade entre as crianças amazônidas, seria por ainda estarem vivenciando o processo de Transição

Nutricional, atrelado aos impactos econômicos trazidos pela pandemia, como a redução na renda das famílias, que optam pelo consumo de alimentos ultraprocessados, o que pode contribuir para o ganho de peso não saudável e aumento das taxas de obesidade. Nesse contexto, se faz relevante a valorização do profissional Nutricionista, que é capaz de educar, orientar, e estimular o consumo de alimentos naturais e saudáveis, a fim de trazer melhorias na qualidade da alimentação, da família e da própria criança, contribuindo para o controle do peso, melhorando indicadores do estado nutricional e de saúde.

Palavras-chave: Estado nutricional;Saúde da criança;Região amazônica.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Comportamento alimentar de estudantes beneficiários da assistência estudantil de uma universidade do Sul do Brasil

GABRIELA PACHECO CARNIEL; RAQUEL CANUTO; ANGELA LAUTERT MONTEIRO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL (UFRGS), PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Comportamentos alimentares (CA) desordenados são problemas de saúde significativos relacionados à insatisfação com o peso. Existe uma quantidade limitada de literatura sobre CA e estado nutricional em alunos de graduação. O objetivo deste estudo é descrever a população universitária beneficiária da Assistência Estudantil (AE) e compreender a relação entre gênero, raça/cor de pele e estado nutricional com o CA desta população.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal com estudantes maiores de 18 anos de ambos os sexos matriculados em cursos de graduação na UFRGS, beneficiários da AE no ano de 2022/2023. Foi aplicado o Formulário Eletrônico do Google a todos os estudantes beneficiários da AE. As características sociodemográficas investigadas foram: idade, sexo, gênero e cor de pele. O estado nutricional foi medido através do Índice de Massa Corporal (IMC) e para mensurar o CA foi utilizado o *Adult Eating Behaviour Questionnaire* (AEBQ). O AEBQ é dividido em 8 dimensões (1. fome, 2. responsividade à comida, 3. superalimentação emocional, 4. prazer com a alimentação, 5. responsividade à saciedade, 6. subalimentação emocional, 7. seletividade alimentar e 8. vagar ao comer), sendo as 4 primeiras dimensões de aproximação com a comida e as 4 últimas de distanciamento com a comida. Estudo aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da UFRGS - CAAE 65638222.1.0000.5347.

RESULTADOS

A amostra foi de 501 estudantes, com idade média de 26,89 (DP: 8,5), sendo 67,7% do sexo feminino e 32,3% do sexo masculino, a média de IMC foi de 26,17kg/m² (DP:6,38). Ao comparar as dimensões do CA com raça/cor de pele e gênero, foi possível encontrar associação apenas na dimensão 7 ($p<0,05$) e dimensão 8 ($p<0,05$) respectivamente, sendo a seletividade alimentar maior em pretos, pardos e indígenas e o vagar ao comer maior em indivíduos transgêneros e não binários. Já quando comparamos com sexo, as mulheres apresentaram maiores níveis nas dimensões 1, 2, 3, 4 e 5 ($p<0,05$). Porém, a maior relação com o CA foi com o IMC, onde encontrou-se associação com as dimensões 2, 3, 4, 5, 6 e 8 ($p<0,05$).

CONCLUSÃO

Observou-se que o sexo feminino obteve maiores índices de CA principalmente nas dimensões com aproximação com a comida. Observando o IMC, nota-se os índices de CA nas dimensões de aproximação com a comida maior em indivíduos com IMC ≥ 30kg/m² e nas dimensões de distanciamento da comida maior em indivíduos com IMC < 30kg/m². Nas demais variáveis não foi possível encontrar significância estatística relevante. Ter CA disfuncional pode levar a uma série de problemas físicos, emocionais e sociais, isso destaca a necessidade crucial de compreender e estudar o comportamento alimentar.

Palavras-chave: Comportamento alimentar;Estado nutricional;Universitários.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Comportamento dos pais durante as refeições de pré-escolares da fronteira Oeste do Rio Grande do Sul

TAISSIANI CAMARGO STAHMKE[1]; DARLIAN SOUZA QUINTEIRO[1]; MARINA DOS SANTOS[1]; SHANDA DE FREITAS COUTO[2]; GRABRIELE DE CANES GARCIA[1]; MARINA DO SANTOS[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA, ITAQUI - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, ITAQUI - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Estratégias e aspectos do ambiente alimentar podem influenciar de forma positiva ou negativa no comportamento alimentar das crianças. Os pais/responsáveis podem adotar estratégias que impactam negativamente nas preferências alimentares, autocontrole e formação de hábitos alimentares. Deste modo, o estudo objetiva investigar o comportamento dos pais em relação à alimentação dos filhos.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, com pais/responsáveis de crianças de 2 a 5 anos, de ambos os sexos, matriculadas nas Escolas Municipais de Educação Infantil da cidade de Itaqui/RS-BR. Foram coletados dados demográficos e socioeconômicos, e o comportamento dos pais a partir do questionário validado e traduzido para português "Parent Meal Action Scale (PMAS)", subdivididos em 9 domínios: a) Disponibilidade diária de frutas e hortaliças; b) Modelo de consumo de guloseimas; c) Uso de recompensa; d) Muitas opções alimentares; e) Redução de gordura; f) Refeições especiais; g) Limites para guloseimas; h) Persuasão positiva; e i) Insistência para comer, quanto maior o valor obtido em cada domínio, mais frequente é o comportamento dos pais/responsáveis. Além disso, foi avaliada a frequência semanal da presença dos pais durante as principais refeições dos seus filhos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal do Pampa (nº5.804.986/2023).

RESULTADOS

Participaram do estudo 272 pré-escolares, 58,5% do sexo masculino e 64,3% cor da pele branca, pertencentes à classe econômica C (66,1%). Observou-se que os domínios com maiores escores foram "limites para guloseimas", "persuasão positiva" e "disponibilidade diária de frutas e hortaliças" e menores escores nos domínios "uso de recompensa", "muitas opções alimentares" e "modelo de consumo de guloseimas". A maioria dos pais/responsáveis utilizam estratégias tais como: dizer o quanto gosta da comida (72,0%), que será bom o sabor da comida se experimentar (82,4%), que seus amigos ou irmãos gostam da comida (69,9%), além de dizer que o alimento vai deixá-lo saudável, inteligente e forte (86,4%). Em geral, estabelecem limites quanto ao consumo

diário de doces, refrigerantes e salgadinhos e disponibilizam frutas aos filhos, porém apenas 27,6% dos pais/responsáveis consumiam frutas diariamente.Verificou-se que apesar dos pais/responsáveis apresentarem preocupação na oferta de alimentos considerados mais saudáveis para seus filhos, os mesmos não consomem esses alimentos, o que poderá influenciar na aceitação por parte das crianças. A maioria das crianças realizavam as refeições principais (almoço e jantar) diariamente com a família no domicílio.

CONCLUSÃO

Verificou-se padrões comportamentais não responsiva entre os pais/responsáveis, como pressão e uso de recompensa que poderão influenciar negativamente nos hábitos e preferências alimentares ao longo da vida.

Palavras-chave: Preferências alimentares;Ambiente domiciliar;Comportamento alimentar;Percepção.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Comportamentos alimentares disfuncionais entre adolescentes e fatores associados

APARECIDA DE OLIVEIRA; LETICIA SPRICIDO BATISTA; DANIEL HENRIQUE BANDONI. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O processo de escolha de alimentos é influenciado por fatores psicossociais. Para analisar o comportamento alimentar, é necessário investigar várias perspectivas inerentes ao indivíduo e ao ambiente onde ele está inserido. O nosso objetivo foi verificar a associação entre fatores socioeconômicos e de autopercepção e comportamentos alimentares disfuncionais entre adolescentes, tendo em vista que a ocorrência destes comportamentos, frequentemente, inicia-se na adolescência, o que torna esta fase da vida uma das que requer maior atenção à saúde.

MÉTODOS

Estudo transversal, com adolescentes matriculados em escolas técnicas da região metropolitana de São Paulo, entre agosto e novembro de 2022. Os dados socioeconômicos foram coletados por meio de questionário específico. Para avaliação da satisfação corporal, do estresse percebido e dos comportamentos alimentares disfuncionais (restrição cognitiva, alimentação emocional e descontrole alimentar), utilizou-se a Escala de Silhueta, a Escala de Estresse Percebido e o *The Three Factor Eating Questionnaire – R21*, respectivamente. Para estimativa das associações entre as variáveis utilizou-se o Teste Qui-Quadrado de *Pearson* e a Razão de Prevalência (RP), segundo modelo de regressão de Poisson, com variância robusta. Adotou-se o nível de significância de 5% e intervalo de confiança de 95%. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de São Paulo (nº 4.759.065).

RESULTADOS

Amostra de 491 adolescentes, sendo 69,9% mulheres, com idade de 16 anos (42%) e matriculados na primeira série (56,6%). Foi possível observar associação significativa entre a alta percepção ao estresse e o gênero, a série escolar e a satisfação da imagem corporal ($p<0,001$). Observou-se que a alta percepção ao estresse aumenta em 24% a chance de desenvolver alimentação emocional, em relação aos que não se percebem altamente expostos ao estresse (RP: 1,24; IC95%: 1,05-1,45; p 0,009). Quanto aqueles satisfeitos com a imagem corporal, a chance foi 82% menor de desenvolver descontrole alimentar (RP: 0,82; IC95%: 0,74-0,91; $p < 0,001$), mas com 76% de efeito protetor, para o desenvolvimento da restrição cognitiva (RP: 0,76; IC95%: 0,68-0,85; $p < 0,001$), quando comparados com aqueles que se sentem insatisfeitos. Quanto ao gênero, os homens apresentaram chance 66% menor de desenvolver alimentação emocional, quando comparados às mulheres (RP: 0,66; IC95%: 0,55-0,78; $p < 0,001$) e os adolescentes mais

jovens apresentaram 14% de chance de desenvolver descontrole alimentar (RP: 1,14; IC95%: 1,02-1,29; p 0,020), do que aqueles mais velhos.

CONCLUSÃO

Foi possível observar a associação entre a idade, gênero, alta percepção ao estresse e satisfação da própria imagem corporal e comportamentos alimentares disfuncionais na amostra estudada. Estes achados alertam sobre a necessidade da implantação de estratégias de intervenção, nas diferentes dimensões que permeiam o comportamento alimentar.

Palavras-chave: Estresse psicológico;Comportamento alimentar;Insatisfação corporal.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Comportamentos preditores na aderência a dietas plant based

HYRANA GABRIELA LUCAS GUADAGNINI CANDIDO[1]; VERLAINE PETRI EICKHOFF[2]; ROZANE MARCIA TRICHES[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, LARANJEIRAS DO SUL - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Atualmente proliferam os debates sobre dietas *plant based*, dado seus potenciais benefícios para a saúde humana e a sustentabilidade ambiental. Poucas pessoas têm adotado e aderido com sucesso estas dietas, com isso, esta pesquisa buscou analisar os comportamentos que podem ser preditores na adesão a dietas *plant based* em universitários. Objetivou-se identificar o consumo de carne dos universitários e seus padrões alimentares; verificar quais as motivações relatadas para adesão a dietas *plant based*; verificar as dificuldades em reduzir ou excluir a carne da dieta e analisar os perfis de consumo de carne com as motivações, dificuldades e dados sociodemográficos.

MÉTODOS

Este estudo tem abordagem quantitativa e delineamento transversal. O público investigado foram os universitários dos campus de Realeza e Laranjeiras do Sul, no estado do Paraná (PR), e Chapecó, no estado de Santa Catarina (SC) da Universidade Federal da Fronteira Sul. 815 universitários responderam um questionário estruturado e para as análises dos dados foram utilizadas estatísticas descritivas e de inferência, foi utilizado o teste de Qui quadrado, Teste T e Anova a partir do teste de normalidade de Kolmogorov Smirnov, além de estatísticas descritivas com auxílio do *software* livre PSPP. A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética da UFFS (CAAE: 63863122.2.0000.5564) e solicitou assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido para os participantes.

RESULTADOS

Entre os resultados obtidos, apenas 9,6% se disseram *plant based* e 16,6% da amostra relatou já ter sido vegetariano/vegano em algum momento da vida. A carne vermelha foi a mais consumida, com uma média 185 gramas per capita/dia, e a carne de frango foi a segunda mais consumida com uma média de 145 gramas per capita/dia. A adesão dessas dietas estão associadas ($p<0,00$) com comportamentos pró-ambientais, preocupação com o direito dos animais e de não gostar do sabor da carne. Foram relatadas dificuldades significativas em seguir essas dietas entre os que já o fazem e os onívoros ($p<0,000$) relativas ao preparo de alimentos, autocontrole e em realizar refeições fora de casa. Por fim identificou-se que a ideologia política foi o fator que apresentou significância estatística, sendo que o padrão *plant based* foi mais frequente em ideologias políticas mais à esquerda ($p=0,01$).

CONCLUSÃO

Verificou-se que há poucos acadêmicos que seguem dietas *plant based*, e que há uma certa dificuldade em se manter neste padrão alimentar e aderir a essas dietas está associada com comportamentos pró-ambientais, com a preocupação com o direito dos animais, questões políticas e de não gostar do sabor da carne. Disto depreende-se a necessidade de fornecer maiores informações, conscientização e mudanças socioculturais para que a população tenha mais facilidade de modificar de forma permanente sua alimentação em prol da saúde e da sustentabilidade.

Palavras-chave: dietas plant based;dietas sustentáveis;vegetarianismo;consumo de carne;sustentabilidade.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Compulsão alimentar, regulação do balanço energético e nível de processamento dos alimentos em adolescentes com obesidade

PATRICIA SOUSA NERES[1]; ALINE DE PIANO GANEN[1]; RAQUEL MUNHOZ DA SILVEIRA CAMPOS[2]; JOANA PEREIRA DE CARVALHO FERREIRA[3]; ANA DÂMASO[2]; DEBORAH CRISTINA LANDI MASQUIO[1]. 1. CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO (CUSC), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS (UNICAMP), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é uma condição multifatorial influenciada por fatores genéticos e estilo de vida, e está diretamente ligada ao aumento do consumo de alimentos ultraprocessados. A compulsão alimentar, um dos transtornos alimentares mais comum em adolescentes, mantém uma conexão reconhecida com a obesidade. Sabe-se que o consumo alimentar é regulado pelo sistema hedônico, responsável pela sensação de recompensa, e pelo sistema fisiológico, que regula a fome e saciedade por meio dos hormônios, como grelina e leptina, o que podem estar relacionados à sintomas de compulsão alimentar. Assim, este estudo teve como objetivo investigar os sintomas de compulsão alimentar e a relação com o consumo alimentar, de acordo com nível de processamento, e os mediadores do balanço energético em adolescentes com obesidade.

MÉTODOS

Estudo transversal, envolvendo adolescentes com obesidade, entre 14 e 19 anos de idade, pós-púberes, participantes do Grupo de Estudos da Obesidade, da Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP). Realizou-se avaliação antropométrica e da composição corporal pela pletismografia por deslocamento de ar. Sintomas de compulsão alimentar foram avaliados pelo questionário *Binge Eating Scale* (BES), e o consumo alimentar pelo Questionário de Frequência Alimentar com 96 itens alimentares, agrupados de acordo com nível de processamento, pela classificação NOVA. Calculou-se o escore de consumo anual para cada grupo alimentar. Realizou-se dosagens séricas de medidores do balanço energético: grelina, leptina, neuropeptídeo Y, AgRP e MCH. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da UNIFESP (nº5.862.487/CAAE 64295522.3.0000.5505). Todos os participantes/responsáveis assinaram o termo de assentimento e/ou consentimento livre e esclarecido. A análise estatística foi realizada no software JAMOVI, considerando-se significativo $p<0,05$.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 96 adolescentes com obesidade, sendo 54 meninas e 42 meninos. Notou-se que 35,4% dos adolescentes apresentaram sintomas moderados ou

graves de compulsão alimentar. Houve associação significativa entre sintomas de compulsão alimentar e o sexo, de maneira que as meninas apresentaram maior prevalência de compulsão moderada (70,4%) e os meninos de compulsão grave (85,7%). Aqueles que consumiam alimentos in natura, minimamente processados e processados com menor frequência apresentaram maiores concentrações de grelina, hormônio envolvido no aumento da fome. Não foram observadas associações entre os demais mediadores do balanço energético, sintomas de compulsão alimentar e o escore de consumo alimentar.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a prevalência de compulsão alimentar entre adolescentes com obesidade foi significativamente associada ao sexo, e os sintomas moderados foram mais frequentes em meninas e os sintomas graves em meninos. As maiores concentrações de grelina podem estar relacionadas à menor frequência de consumo de alimentos in natura, minimamente processados e processados.

Palavras-chave: Transtorno Alimentar;Alimentos Ultraprocessados;Grelina ;Comorbidade.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Condição de desproporcionalidade entre insegurança alimentar e DTHA no Maranhão: uma realidade de subnotificações

NOEMI DA CRUZ DOS SANTOS LEITÃO; AMANDA RAPHYSA RODRIGUES GONÇALVES; ANA KAROLINE DO NASCIMENTO SOUSA; MARIANA ABREU VIEIRA MENDES; ELIZÂNGELA FRANÇA TEIXEIRA. FACULDADE SANTA TEREZINHA - CEST, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA) são condições de saúde que resultam da ingestão de água e/ou alimentos contaminados, que afetam negativamente a saúde pública, o comércio e a economia a nível global. Existem mais de 250 tipos de DTHA no mundo, podendo ser causadas por bactérias e suas toxinas, vírus, parasitas intestinais oportunistas ou substâncias químicas. Os sinais e sintomas mais comuns são: náuseas, vômitos, dor abdominal diarreia, falta de apetite e febre. Dessa forma, o presente estudo tem o objetivo de demonstrar o perfil epidemiológico de surtos de DTHA no estado do Maranhão, entre os anos de 2013 a 2022, associando a uma análise da situação de insegurança alimentar (IA) presente no Maranhão e identificação de subnotificações.

METODOLOGIA

Realizou-se uma revisão de literatura integrativa, por meio de buscas de dados bibliográficos na plataforma Google Acadêmico e em sites oficiais do Ministério da Saúde entre os anos de 2013 a 2022, além de consulta no Boletim Social do Maranhão. Foram utilizados os descritores “DTHA” e “Insegurança Alimentar”, sem restrições de tempo e filtros de seleção. Foram excluídos artigos que não tratavam do assunto ou continham títulos duplicados.

RESULTADOS

Desde 2004, registros mostram que o Maranhão possui elevado índice de IA, se mantendo intacto por quase duas décadas. O comprometimento da qualidade dos alimentos presente na situação de IA configura um risco elevado para surtos de DTHA. No entanto, dados mostram que, de 2013 a 2022, a média de notificações de DTHA no Maranhão por ano é de aproximadamente 2 casos, número inconcludente com as condições de IA vivenciadas pelos maranhenses, visto que 60,9% das residências maranhenses possuíam algum grau de IA em 2013, aumentando para 66,2% em 2017/2018. De maneira geral, há uma negligência em se notificar os surtos, dando prioridade aos com grande número de pessoas ou que tem uma maior durabilidade dos sintomas. Além disso, o desinteresse também está na investigação do agente etiológico dos casos. Entre 2013 e 2022, apenas 1 caso em setembro de 2017 foi constatado o agente etiológico.

CONCLUSÃO

É notório, portanto, a divergência entre a situação de IA no Maranhão e o número baixo de notificações de DTHA. Percebe-se então, que a prevalência de subnotificações ao Sinan (Sistema de Informações de Agravos de Notificações) a cerca dessas patologias, contribui com o aumento da Insegurança Alimentar e os casos de DTHA no Maranhão, dificultando as fiscalizações e tentativas de reverter esse crescimento.

Palavras-chave: Doença Transmitida por Alimentos;Racionamento de Comida;Investigação de Surtos de Doenças.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Condição de morar sozinha e fatores associados entre idosas frequentadoras de Centros de Convivência em Cuiabá-MT

ANA PAULA ALVES DE SOUZA; GIOVANNA RENNÓ SAMPAIO; LORENA BARBOSA FONSECA; DAYANE DE CARVALHO RODRIGUES PENTEADO; PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES; MÁRCIA GONÇALVES FERREIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO, CUIABÁ - MT - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O processo de envelhecimento traz diversos desafios para o idoso, principalmente para os indivíduos que residem sozinhos, pois a ausência de contatos familiares pode aumentar a vulnerabilidade diante das dificuldades. A frequência de idosos que moram sozinhos tem aumentado ao longo dos anos, principalmente entre as mulheres. O objetivo desse estudo foi analisar se a condição de morar sozinha está associada às características do estado da saúde de idosas.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal realizado com 360 idosas frequentadoras de centros de convivência municipais em Cuiabá-MT. Os dados foram coletados por entrevista, utilizando-se um questionário estruturado. A variável independente foi morar sozinha, categorizada em "sim" ou "não". As variáveis desfecho foram: número de doenças autorreferidas, número de internações no último ano, número de quedas no último ano, ser beneficiária de plano de saúde e presença de sintomas depressivos. Foram calculadas as distribuições de frequências observadas (%) e utilizado o teste do qui-quadrado, considerando o nível de significância de 5%, para analisar a associação entre a variável independente e as variáveis desfecho. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Mato Grosso (parecer nº 3.598.400).

RESULTADOS

Do total de participantes, 25,6% moravam sozinhas, 55,4% tinham idade < 70 anos, 67,4 % se declararam de cor da pele parda, 55,4% pertenciam à classe econômica C, 78,6% autorreferiram ter três ou mais doenças, 8,4% foram internadas no último ano, 29,4% sofreram alguma queda no último ano, 73,1% possuíam plano de saúde e 26,9% tinham sintomas depressivos. Os fatores que se associaram à condição de morar sozinha entre as idosas foram: doenças autorreferidas, sendo mais frequente entre mulheres que referiram ter três ou mais doenças (87,0% *vs* 76,3; $p<0,01$), que referiram possuir plano de saúde (75,0% *vs* 72,9%; $p<0,01$) e que apresentavam sintomas depressivos (31,5% *vs* 25,6%; $p<0,01$), quando comparadas com as idosas que moravam acompanhadas.

CONCLUSÃO

A frequência de idosas que moravam sozinhas foi elevada e associou-se com doenças autorreferidas, ter plano de saúde e à presença de sintomas depressivos. Idosas que moram sozinhas estão mais vulneráveis a desenvolverem problemas de saúde. Conhecer os fatores associados à condição de morar sozinha na velhice contribui para o desenvolvimento de políticas públicas direcionadas à superação dos desafios enfrentados nessa fase da vida.

Palavras-chave: Idosas;Vulnerabilidade;Promoção de Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Condições relacionadas ao estresse tóxico de crianças vivendo em regime de acolhimento institucional

ADRIANA CÉSAR DA SILVEIRA[1]; ÁLVARO JORGE MADEIRO LEITE[1]; POLIANA COELHO CABRAL[2]; ARICLÉCIO CUNHA DE OLIVEIRA[3]; KECIANY ALVES DE OLIVEIRA[3]; PEDRO ISRAEL CABRAL DE LIRA[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, RECIFE - PE - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No Brasil o acolhimento institucional é uma medida protetiva, entretanto, é um *evento de vida estressante*. O estresse crônico, também denominado tóxico, é aquele sofrido por causas graves e por tempo prolongado, podendo afetar a saúde de forma irreversível. No estresse há elevação das concentrações de cortisol, seu marcador biológico. O objetivo desta pesquisa foi verificar a relação do estresse crônico de crianças em regime de acolhimento institucional com suas condições sociais, clínicas e nutricionais.

MÉTODOS

Estudo transversal, realizado com crianças menores de cinco anos moradoras de instituições de acolhimento, em uma capital do Nordeste brasileiro, entre maio e agosto de 2017, iniciado após aprovação do Comitê de Ética da Universidade Federal de Pernambuco(protocolo 2.019.560(18 de abril de 2017). Coletou-se variáveis sócio-demográficas (sexo, idade, tempo e motivo do acolhimento, idade de admissão, presença de irmãos na mesma instituição, contato com a mãe), clínicas (doença, hospitalizações e cárie) e nutricionais (antropometria, consumo alimentar e hemoglobina capilar). Avaliou-se o estresse através da dosagem do cortisol do cabelo (3cm), pelo método de imunoensaio. Para antropometria, foram avaliados os índices estatura para idade e índice de massa corporal para a idade(escore-z), utilizando o *software* Anthro v3. 2.2.(2006). O instrumento de avaliação do consumo alimentar (classificado em saudável e não saudável) foi o formulário "Marcadores do Consumo Alimentar", do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Os dados foram coletados por uma nutricionista e uma odontóloga. Para a análise dos fatores associados às concentrações do cortisol foi utilizado a análise de covariância, com valor de *p* ajustado pelo uso de corticoides.

RESULTADOS

Das seis instituições de acolhimento para crianças na faixa etária estudada, apenas cinco aceitaram participar do estudo. Nestas, apenas 48 crianças tinham cabelo em quantidade e tamanho suficientes para as análises do cortisol. Todas estavam acolhidas há pelo menos três meses. A maioria eram meninas (64,6%); 19(39,6%) eram lactentes, 15(31,2%)

estavam institucionalizados a mais de 12 meses, e 20(41,6%) tinham menos de um ano de vida quando acolhidas. Metade tinha irmãos na mesma instituição, e apenas 12(25%) tinham contato com suas mães. A mediana dos valores do cortisol foi 6,17pg/mg(intervalo interquartil=7,26). Apresentaram maiores médias de cortisol os doentes (p=0,012), e os hospitalizados após a entrada nas instituições (p=0,001). O principal motivo para o acolhimento foi negligência 21(43,7%). Apresentavam alguma doença 11(22,9%) crianças, todas doenças muito prevalentes nessa faixa etária, e a mais frequente foi asma. Sobre o consumo alimentar, em 29(60,4%) era não saudável. Somente 2(4,1%) tinham cárie e 10(20,8%) anemia.

CONCLUSÃO

As únicas variáveis que estiveram associadas a maiores concentrações de cortisol foram doença e hospitalização após entrada nas instituições.

Palavras-chave: NUTRIÇÃO;SAÚDE ;CORTISOL;ESTRESSE;CRIANÇA.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Conferência livre de saúde: Amanhã vai ser outro dia: o direito humano à alimentação adequada e saudável

FERNANDO MARCELLO NUNES PEREIRA; MILENA ALVES DE CARVALHO COSTA; ROSELI ONEIDE ZERBINATO; STELLA ALVES DA SILVA; LEWESTTER MELCHIOR DE LIMA; LORRANE PIENARO DA CUNHA.
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - CRN1, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As conferências livres de saúde foram organizadas por diversos setores da sociedade civil em diferentes níveis (municipal, regional, estadual e distrital) para discutir temas da 17ª Conferência Nacional de Saúde (CNS). Além de serem espaços deliberativos, essas conferências tiveram a oportunidade de apresentar relatórios integrados e eleger representantes para a etapa final: a Conferência Nacional de Saúde. Neste sentido, o presente resumo tem como objetivo relatar a experiência do Conselho Regional de Nutricionistas da 1ª Região (CRN-1) enquanto entidade organizadora da 1ª Conferência Livre de Saúde - CRN-1: Amanhã vai ser outro dia: o direito humano à alimentação adequada e saudável, que ocorreu em 24 de fevereiro de 2023 de forma remota.

MÉTODOS

O evento contou com a participação de nutricionistas, técnicos de nutrição e dietética e estudantes de graduação em nutrição dos estados da jurisdição do CRN-1, que abrange o Distrito Federal, Goiás, Mato Grosso e Tocantins. Foi realizado um painel inicial de exposição, abordando temas como direito humano à alimentação adequada, insegurança alimentar no Brasil e defesa do Sistema Único de Saúde (SUS). A metodologia participativa possibilitou que os participantes fossem divididos em grupos para debates sobre diferentes eixos temáticos: 1- O Brasil que temos. O Brasil que queremos; 2- O papel do controle social e dos movimentos sociais para salvar vidas; 3- Garantir direitos e defender o SUS, a vida e a democracia e 4- Amanhã será outro dia para todos, todas e todes.

RESULTADOS

O evento apresentou a aprovação de 13 propostas apresentadas em um relatório final que foi encaminhado para o Conselho de Saúde do Distrito Federal e para a Comissão organizadora das conferências estaduais dos estados da jurisdição do CRN-1, além de ter sido publicado no site do CRN-1 para conhecimento dos profissionais. Entre as propostas estão a inserção, ampliação e fortalecimento da participação de nutricionistas e técnicos em nutrição, como profissionais essenciais das Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição, tanto na atenção primária à saúde, gestão e assistência, nos âmbitos municipal e estadual do SUS; a inserção do nutricionista como profissional essencial de forma

efetiva nas equipes de saúde do CREAS, CAPs, centros de detenção e redes de atenção psicossocial e a garantia da presença do nutricionista no SUS de acordo com o quadro técnico proposto pelos CRN-1.

CONCLUSÃO

A organização da 1ª Conferência Livre proposta pelo CRN-1 pode ser considerada uma experiência exitosa por contribuir com o fortalecimento de espaços democráticos de controle social e discussão em prol do SUS. Além disso, o evento demonstrou relevância por ser a primeira conferência livre no Sistema Conselho Federal de Nutricionistas e Conselhos Regionais podendo influenciar uma cultura de organização de ambientes que pautem políticas e programas de saúde, fazendo com que o Nutricionista amplie seu olhar para a importância da participação social.

Palavras-chave: Controle Social;Sistema de Saúde;Saúde Pública;Nutricionista.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Conferência livre de saúde na Universidade Federal do Pará: relato de experiência de um evento pioneiro.

SAMIRA CINDI MESQUITA NUNES; KAROL VEIGA CABRAL; LUANA KARINE BARROS ARANHA; DANIEL VICTOR PINHEIRO SILVA; MIGUEL RODRIGUES TEIXEIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As Conferências de Saúde tem o objetivo de debater coletiva e democraticamente a saúde no país, e contando com a participação de vários segmentos sociais e todos os níveis de governo, embora disparadas pelo Conselho Nacional de Saúde com um tema definido, regimento, documento orientado e calendário elas acontecem primeiro em nível municipal até chegar no nacional. Sendo assim as Conferências Livres são uma maneira de garantir a ampliação da participação social no que diz respeito à legitimação dos seus direitos, esse mecanismo é uma forma dos cidadãos participarem ativamente das decisões e discussões sobre a saúde no país.

MÉTODO

Relato de experiência sobre a primeira Conferência Livre de Saúde produzida pelos discentes e docentes de Nutrição e Psicologia, sediada na Universidade Federal do Pará com a participação ativa dos discentes na realização de todas as etapas que envolvem a organização de uma conferência livre. A produção do evento contou com aporte teórico sobre as conferências nos âmbitos federal, estadual e municipal, utilizando a Resolução CNS N° 680, de 05 de agosto de 2022, que dispõe sobre a legitimidade das conferências livres na eleição e participação de deputados para as demais etapas das conferências.

RESULTADOS

A organização da conferência livre teve início no segundo semestre de 2022 com a criação do Grupo de Trabalho de Saúde Coletiva idealizado pela professora Károl Veiga Cabral, com o plano de participar da etapa municipal da conferência de saúde. Nos encontros que ocorriam a professora disponibiliza materiais para que o grupo pudesse se apropriar do que são as conferências de saúde e as livres. No início do primeiro semestre de 2023, o grupo voltou a se reunir, para falar sobre a participação na conferência municipal de saúde, realizamos visitas ao Conselho Municipal de Saúde e aguardamos o anúncio da data do evento, o que tardou a acontecer, desta forma decidimos organizar a Conferência Livre de Saude, primeira a acontecer na Universidade Federal do Pará, que contou com a participação dos discentes de diferentes cursos, sendo que a divulgação, logística, organização da infraestrutura ficou a cargo dos alunos do GT de Saúde Coletiva.

CONCLUSÃO

A articulação entre os discentes e os outros participantes da conferência, como palestrantes e professores, responsáveis técnicos da universidade fez com que os alunos na organização pudessem entender os passos necessários para criar uma Conferência Livre de Saúde com debates pertinentes. As discussões serviram para colocar os discentes ativamente em seu papel de cidadão ao mesmo tempo como representantes de seus cursos ao debaterem as dificuldades presentes em suas respectivas áreas. A realização de uma Conferência Livre de Saúde dentro da universidade aproximou e ampliou a possibilidade de participação, envolvimento e até de conhecimento dos alunos e professores da universidade, contribuindo para a formação da cidadania e consolidação da democracia em nosso país.

Palavras-chave: participação social;saúde coletiva;controle social;cidadania ;saúde pública .

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Conferência Livre sobre conflitos de interesse na segurança alimentar e nutricional, um espaço para participação social na construção da política pública

LAÍS AMARAL MAIS[1]; ANA MARIA THOMAZ MAYA MARTINS[1]; CAMILA MARANHA PAES DE CARVALHO[2]; FERNANDA MAINIER HACK[3]; LUISETE MORAES BANDEIRA[4]; INES RUGANI RIBEIRO DE CASTRO[5]. 1. INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (IDEC), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE (UFF), NITERÓI - RJ - BRASIL; 3. PÕE NO RÓTULO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 4. ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE (OPAS), BRASÍLIA - DF - BRASIL; 5. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UERJ), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Em dezembro de 2024, aconteceu a 6ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CNSAN) e, como etapa preparatória, foram convocadas as Conferências Livres Nacionais. Considerando as necessidades de prevenir, mitigar e identificar conflitos de interesse (CoI) no âmbito do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), bem como a participação e a adesão de entidades privadas com e sem fins lucrativos ao SISAN, desde que observados seus princípios e diretrizes e o compromisso de respeitar e promover o direito humano à alimentação adequada (DHAA), como previsto no Decreto nº 7.272/2010, é fundamental estabelecer mecanismos de proteção contra CoI. Nesse sentido, foi realizada a Conferência Livre Nacional sobre CoI nas políticas de segurança alimentar e nutricional (SAN) (aqui chamada de Conferência Livre), que teve o objetivo de discutir atividades políticas corporativas e propor caminhos para prevenção, mitigação e gestão de CoI em políticas de SAN, considerando o conceito adotado no documento base das Conferências Livres preparatórias da 6a CNSAN.

MÉTODOS

A Conferência Livre foi organizada por um coletivo de 14 organizações da sociedade civil e academia, aconteceu em modalidade remota e durou seis horas. O evento foi iniciado com a apresentação dos objetivos da Conferência Livre, seguido pela leitura do regimento interno e a realização da mesa de abertura com falas sobre o que são CoI e como eles impactam as políticas de SAN no Brasil. Em seguida, em grupos de trabalho (GT), os participantes discutiram contextos, e formularam e definiram propostas prioritárias de ação. Por fim, foi realizada uma plenária para apresentação, discussão e votação das propostas e eleição dos delegados para a CNSAN.

RESULTADOS

Três propostas prioritárias foram definidas pelos 290 participantes presentes neste momento da Conferência Livre. A 1ª proposta tratava da destinação de recursos e do

estabelecimento de processos de formação permanente sobre CoI para membros de conselhos de políticas públicas, servidores públicos e trabalhadores que atuam na gestão e execução de políticas de SAN, além da obrigatoriedade da formação sobre CoI na adesão e financiamento do SISAN. A 2ª destacou a necessidade de uma portaria que regulamente a adesão de instituições privadas e de participantes da sociedade civil no SISAN, com mecanismos de prevenção, mitigação e gestão de CoI. A 3ª proposta indicou a aprovação de normas e implementação de mecanismos para identificar e prevenir CoI em políticas de SAN, para evitar violações ao DHAA. Após a aprovação das propostas, foram eleitos quatro delegados titulares e quatro suplentes.

CONCLUSÃO

Prevenir CoI no âmbito da SAN é uma tarefa desafiadora, mas urgente e necessária. A Conferência Livre oportunizou o debate sobre o tema e a elaboração de propostas para a 6ª CNSAN, o que pode ter contribuído para o tema ter sido explicitamente citado em seis propostas selecionadas na Etapa Nacional, oriundas de quatro GT.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional;Direito à uma Alimentação Adequada;Participação Social.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Confiabilidade da classificação NOVA em recordatório alimentar de 24h de um inquérito populacional nacional

VALÉRIA TRONCOSO BALTAR[1]; AMANDA TIEMI ONISHI DA SILVA[1]; ANA CAROLINA REIGOSA[1]; DÉBORA DORNELLAS FERREIRA[1]; RAFAELLA DOS SANTOS CHAVES ANDREAO[1]; DANIELA CANELLA[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO: Com a industrialização, o processamento de alimentos avançou rapidamente e, junto a ela, observou-se um aumento da prevalência da obesidade e de outras doenças crônicas não transmissíveis. A classificação NOVA agrupa os alimentos de acordo com a extensão e com o propósito do processamento ao qual são submetidos. Para grande parte dos itens alimentares, essa classificação é direta, entretanto, certos alimentos geram algumas dúvidas quanto à sua classificação.

OBJETIVO: Este estudo tem como objetivo avaliar a confiabilidade da classificação NOVA em recordatório alimentar de 24 horas em inquérito populacional.

MÉTODOS: O Inquérito Nacional de Alimentação da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018 (INA/POF 2017/2018) coletou informações sobre consumo alimentar individual através de recordatórios de 24 horas (R24h) e apresentou 1.593 itens alimentares. Estes itens foram agrupados, de forma independente, por quatro avaliadores, de acordo com a classificação NOVA (não-processados e/ou minimamente processados, ingredientes culinários processados, processados e ultraprocessados). Para avaliar a confiabilidade da classificação, calculou-se a concordância entre os quatro avaliadores através da estatística Kappa de Fleiss (intervalo de confiança de 95%). Essa estatística varia de -1 a 1, onde o menor valor é a completa discordância e o maior valor é a completa concordância. Todas as análises estatísticas foram realizadas do pacote estatístico R versão 4.3.1.

RESULTADOS: O valor do Kappa de Fleiss entre os 4 avaliadores foi 0,662 (0,648;0,676), estatisticamente diferente de zero (valor de $p<0,001$). Considerando a concordância para cada uma das 4 categorias da NOVA, a maior delas ocorreu para o grupo ‘não processado ou alimentos minimamente processados’ ($k=0,765$). A menor concordância ocorreu para o grupo ‘alimentos processados’ ($k=0,501$). Para os ingredientes culinários processados encontrou-se o valor de $k=0,665$ e para os alimentos ultraprocessados encontrou-se $k=0,660$.

CONCLUSÃO: A confiabilidade da classificação NOVA foi considerada boa, entretanto, notam-se desafios para seu uso em R24h de inquéritos grandes, como o INA/POF. A maior dificuldade foi observada na classificação de alimentos processados, enquanto que nas categorias de menor processamento a classificação foi mais direta. Dessa forma, observa-se a necessidade de estabelecer maiores investimentos em artigos

metodológicos que esclareçam tais dúvidas aos usuários da NOVA, principalmente no que diz respeito ao grupo de alimentos processados.

Palavras-chave: Alimento Processado;Confiabilidade ;Consumo de Alimentos.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Conhecimento, autoeficácia e eficácia coletiva em utilizar as recomendações do Guia Alimentar para a população brasileira por profissionais da APS

GIULIA SANCHEZ LEONARDO; MARIANA TARRICONE GARCIA. INSTITUTO DE SAÚDE - SES/SP, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Promoção à Alimentação Adequada e Saudável é uma das diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição e visa o desenvolvimento de habilidades pessoais em alimentação e nutrição com autonomia para o autocuidado. Na Atenção Primária à Saúde, as ações de Promoção à Alimentação Adequada e Saudável são atribuídas a todos os profissionais, tendo em vista a amplitude do cuidado em saúde e as características de processo de trabalho territoriais, individuais e coletivos realizados por estes. A Promoção à Alimentação Adequada e Saudável é norteada pelos guias alimentares, que possuem o papel de apoiar e incentivar práticas alimentares saudáveis no âmbito individual e coletivo, bem como de subsidiar políticas, programas e ações. Portanto, este trabalho buscou mensurar o conhecimento, a autoeficácia e a eficácia coletiva em utilizar as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira por profissionais da Atenção Primária à Saúde, em um município da região metropolitana de São Paulo.

MÉTODOS

Foram utilizadas as escalas validadas autoaplicáveis de Reis (2019) para mensurar o conhecimento (GAB1) e a autoeficácia e eficácia coletiva (GAB2) em utilizar as recomendações do Guia Alimentar no serviço entregues para um profissional de cada Unidade Básica de Saúde, e a GAB2 de eficácia coletiva para todos os gerentes. O projeto teve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Saúde de número de número CAAE: 57550722.6.0000.5469.

RESULTADOS

Ao todo foram 22 participantes de todas as Unidades Básicas de Saúde do município, sendo 4,5% médicos e 95,5% enfermeiros. A escala GAB1, com 16 questões respondidas pelos profissionais da assistência, resultou em média de 11,8 acertos. As questões com as maiores proporções de respostas erradas foram referentes ao conceito de educação alimentar e nutricional visando a autonomia dos usuários, o custo de alimentos saudáveis e a diferença entre um produto ultraprocessado e uma preparação culinária. A autoeficácia dos profissionais da assistência (GAB2), que varia de 0 a 36 pontos, teve pontuação média de 16,7, e as ações com menores percepções de autoeficácia foram sobre auxílio em habilidades culinárias, conhecimento sobre o conteúdo do Guia Alimentar e a promoção da alimentação saudável no território utilizando a abordagem do Guia. Já a pontuação média da eficácia coletiva de todos os

participantes, que vai de 0 a 36 pontos, foi de 15,5, e as ações que apresentaram menores percepções de eficácia coletiva foram sobre auxílio em habilidades culinárias e o estímulo do senso crítico dos usuários quanto à publicidade de alimentos.

CONCLUSÃO

Os resultados apontam para a necessidade de fornecer capacitação aos profissionais da Estratégia de Saúde da Família, com ênfase na disseminação do conteúdo e na utilização adequada do Guia Alimentar, visando fortalecer a Promoção à Alimentação Adequada e Saudável e melhorar a efetividade das ações na Atenção Primária à Saúde.

Palavras-chave: Atenção Primária à Saúde;Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação;Educação Alimentar e Nutricional;Guias Alimentares.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Conhecimento de médicos e enfermeiros da Estratégia de Saúde da Família sobre o Guia Alimentar Brasileiro

HARIANE THAINE BUENO RODRIGUES; MARIANA TARRICONE GARCIA.
INSTITUTO DE SAÚDE DA SECRETARIA DE SAÚDE DO GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação adequada e saudável (AAS) é fundamental para melhorar a qualidade de vida e prevenir doenças. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) enfatiza o Guia Alimentar para a População Brasileira como uma ferramenta crucial para promover a AAS. O Guia Alimentar foi desenvolvido para a população em geral, inclusive para apoiar profissionais de saúde da atenção primária, que têm como atribuição a promoção da AAS. Este estudo tem como objetivo mensurar o conhecimento de médicos e enfermeiros de equipes da Estratégia Saúde da Família (ESF) em relação ao Guia Alimentar.

MÉTODOS

Este é um estudo transversal descritivo realizado em Santa Bárbara d'Oeste, SP, envolvendo todos médicos (n=11) e enfermeiros (n=9) que atuam nas unidades com ESF do município. Foi utilizada uma escala validada composta por 16 afirmações sobre o Guia Alimentar, com opções de resposta "verdadeiro", "falso" e "não sei". A escala foi autoaplicada por meio do *Google Forms*, durante novembro e dezembro de 2022. Foi calculada a pontuação com base nas respostas corretas. O projeto principal foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Saúde (CAAE 62525822.6.0000.5469).

RESULTADOS

O estudo revelou que o conhecimento dos médicos e enfermeiros da ESF sobre o Guia Alimentar foi semelhante, indicando uma falta de familiaridade com seu conteúdo completo. A média de acertos foi de 12,0 pontos. Embora todos os profissionais tenham demonstrado compreensão do conceito central do Guia Alimentar, que preconiza os alimentos *in natura* ou minimamente processados como base de uma alimentação adequada e saudável, algumas questões representaram maiores desafios para os profissionais, como o custo dos alimentos *in natura* versus dos ultraprocessados, orientações aos usuários que estimulam a autonomia, considerações sobre a saudabilidade de preparações culinárias, não proibição de óleos vegetais e restaurantes de comida por quilo como alternativa saudável para quem come fora de casa.

CONCLUSÃO

Esses resultados destacam a importância dos profissionais conhecerem o Guia Alimentar como uma fonte de informações confiáveis e como estratégia para orientações sobre AAS. As lacunas de conhecimento identificadas podem refletir em orientações não alinhadas a este material. Os resultados evidenciam que, embora os profissionais demonstrem compreensão moderada do Guia Alimentar, a maioria não está familiarizada com seu conteúdo completo, o que sublinha a necessidade de qualificar os profissionais da ESF para um entendimento mais abrangente do Guia Alimentar.

Palavras-chave: Guias Alimentares;Promoção da Saúde Alimentar e Nutricional;Estratégia Saúde da Família.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Conhecimento de nutricionistas brasileiros sobre condutas éticas relacionadas ao uso de meios de comunicação e informação

JAMILLY LOBO DE FREITAS FRANCISCO[1]; DERICK MENDES BANDEIRA[2]; CAMILA FERREIRA DE SOUZA COSTA[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL; 2. INSTITUTO OSWALDO CRUZ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE IGUAÇU, NOVA IGUAÇU - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O nutricionista desempenha seu trabalho baseado na relação dos seres humanos com os alimentos e seus impactos na saúde. impactos na saúde. Para regular essa atividade, foram criados o Conselho Federal e os Conselhos Regionais de Nutrição no ano de 1978. Nessa época também foi elaborado o primeiro Código de Ética do Nutricionista. Este documento visava guiar os profissionais no exercício de sua função, orientando sobre os deveres e direitos da categoria. As constantes mudanças sociais e econômicas, bem como as demandas da profissão fizeram com que três novas atualizações desse documento fossem lançadas, sendo a mais recente do ano de 2018. Nesta versão observa-se novas temáticas, onde destaca-se a relação do nutricionista com os meios de comunicação e informação, tratadas no capítulo IV. Dessa forma, buscou-se avaliar o conhecimento dos profissionais sobre condutas éticas relacionadas a esse capítulo.

MÉTODO

Esse estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Iguaçu (UNIG) (CAAE: 18920719.3.0000.8044). Trata-se de um estudo observacional descritivo e analítico, onde foi utilizado como instrumento de coleta de dados um questionário eletrônico para levantamento do perfil socioeconômico dos participantes e avaliar seu nível de conhecimento sobre o capítulo VI do Código de Ética do Nutricionista de 2018 através de 34 perguntas de múltipla escolha. O questionário esteve disponível entre os dias 05 de maio de 2020 e 10 de junho de 2020 na plataforma Google Forms. A divulgação da pesquisa ocorreu nas redes sociais. Para participar da pesquisa era necessário que o nutricionista fosse inscrito do Conselho Regional de Nutricionistas e concordasse com o TCLE.

RESULTADOS

O questionário foi respondido por 203 nutricionistas, dos quais 19% afirmaram não terem realizado a leitura do Código de Ética e Conduta do Nutricionista. Também foi visto que 12% acreditavam (erroneamente) poder realizar garantia de resultado aos indivíduos que aderirem ao tratamento proposto em consulta. Em relação ao sorteio de consultas como meio de divulgação do trabalho, 6% não sabiam se tratar de uma infração. Observou-se que 99% dos nutricionistas estão cientes sobre o veto de

divulgação de imagem corporal do nutricionista atribuindo seus resultados a algo específico, assim como 98% tem ciência sobre o veto de publicação de “antes e depois” de pacientes. Porém, observa-se que 38% dos nutricionistas desconhecem sobre a necessidade de permissão de divulgação de imagem de pacientes em eventos técnico-científicos.

CONCLUSÃO

O nutricionista possui o dever de conhecer e pautar sua atuação nos preceitos éticos presentes no Código de Ética da profissão, porém, nota-se um conhecimento superficial relacionamento a este documento, especialmente nos assuntos que são novidades dessa atualização do documento. Dessa forma, é necessário maior estímulo à leitura do código e a geração de debates sobre a ética profissional, visando alinhamento e valorização da classe.

Palavras-chave: Códigos de Ética;Nutricionistas;Ética Profissional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Conhecimento dos pais de crianças com alergia à proteína do leite de vaca do Estado do Tocantins sobre a doença e o uso de rótulos nutricionais para compra de alimentos

CLARA OLIVEIRA LOPES[1]; ANA CLARA MACEDO DA CONCEIÇÃO[1]; KAMILLY JULIANE AGUIAR FERREIRA[1]; LAÍS FERNANDA COSTA OLIVEIRA[1]; MILENA ALVES DE CARVALHO COSTA[2]; RENATA ANDRADE DE MEDEIROS MOREIRA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS (UFT), PALMAS - TO - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO ESCOLA DE SAÚDE PÚBLICA (FESP) DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE PALMAS (SEMUS), PALMAS - TO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV) é um tipo de alergia que acomete principalmente crianças de 0 a 24 meses, consistindo o tratamento na remoção do leite de vaca e seus derivados da dieta. Portanto, na alimentação complementar da criança, os pais devem verificar as informações relevantes à APLV nos rótulos de alimentos. Assim, objetivou-se avaliar o conhecimento acerca da rotulagem de alimentos e a utilização desta pelos pais de crianças com APLV atendidas pelo setor de Fórmulas Nutricionais Especiais da Assistência Farmacêutica (FNE/AF).

MÉTODOS

Estudo transversal com pais de crianças de 6 a 24 meses com APLV atendidas pelo FNE/AF da Secretaria de Saúde do Estado do Tocantins. Realizou-se entrevistas semiestruturadas presenciais ou por telefone. Coletou-se dados socioeconômicos (sexo, idade e salário mínimo), de compra de alimentos (tempo de realização e responsável por fazê-la) e meio que obtém informações de alimentos, rotulagem de alimentos (percepção da importância, dificuldades encontradas e tipo de informação procurada). Realizou-se análise descritiva dos dados. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Tocantins (Parecer nº4.999.609).

RESULTADOS

Foram entrevistados 50 pais de crianças com APLV atendidos pelo FNE/AF, sendo 98% do sexo feminino com mediana de idade de 33 anos (IC95%:30,8-34,5). Observou-se que 35,6% tinham renda mensal >3 salários mínimos e 33,3% entre 1 e 2. Quanto à compra de alimentos, verificou-se que 82% eram responsáveis pela compra na residência, sendo que o 40,8% gastavam de 30 minutos a 1 hora para fazer as compras de alimentos e 34,7% entre 1 a 2 horas. As informações do rótulo foram consideradas relevantes por 98% dos pais, porém apenas 56% costumavam sempre ou quase sempre ler os rótulos de alimentos e 34,0% algumas vezes; e 40% relataram não confiar nos dados contidos nas embalagens. Quantos às informações mais procuradas na rotulagem de alimentos,

destaca-se (produtos alergênicos: 79,6%; lista de ingredientes: 57,1%; prazo de validade: 46,9%), sendo que 30,6% consideraram que as vezes as informações contidas eram de fácil entendimento. Dos 12% que achavam as informações inadequadas responderam que o motivo disto era: 55,6% termos difíceis de compreender; 28,9% letra pequena; 26,7% falta de destaque das informações; 20% informações difíceis de encontrar; 13,3% excesso de informações. Ainda, 85,7% dos pais já deixaram de comprar algum produto devido a identificação de alguma informação (leite: 95,7%; derivados de leite: 86,7%; traços de leite: 69,8%; substâncias nutricionais: 67,3%).

CONCLUSÃO

Apesar da maioria dos pais considerarem importante a rotulagem de alimentos, apenas metade costumava utilizá-las. Assim, ressalta-se a importância do conhecimento acerca do conteúdo dos rótulos, pois essas informações contribuem para a melhor seleção dos alimentos o que impacta no controle da manifestação dos sinais e sintomas da APLV.

Palavras-chave: Assistência Farmacêutica;Hipersensibilidade ao leite;Rotulagem Nutricional;Saúde Coletiva.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Conhecimento e percepção sobre segurança alimentar e nutricional de conselheiros estaduais do CONSEA e secretários de saúde no Brasil.

CRHISTINNE CAVALHEIRO MAYMONE GONÇALVES; SAMANTHA MARQUES VASCONCELOS BONFIM; CLÁUDIA MARIA BÓGUS; SEMÍRAMIS M. A. DOMENE; MARIA PAULA DE ALBUQUERQUE; MARIANGELA BELFIORI WANDERLEY. GRUPO DE PESQUISA NUTRIÇÃO E POBREZA DO INSTITUTO DE ESTUDOS AVANÇADOS DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No Brasil, segundo inquérito realizado pela Rede Brasileira em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, entre 2021 e 2022, mais de 33,1% de milhões de pessoas estavam em situação de insegurança alimentar grave. Tal cenário revela o aumento de desigualdades, especialmente após 2016, quando foi observada uma regressão nos benefícios da proteção social. No setor Saúde existem atores políticos como secretários municipais de saúde (SMS) e secretários estaduais de saúde (SES) com potencial de orientar suas equipes para abordar ações relacionadas à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Além disso, há comitês institucionalizados, como os Conselhos Estaduais de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), em que participam representantes de organizações sociais (*stakeholders*) para apoiar a implementação de políticas públicas de SAN. O presente estudo objetiva descrever as percepções e conhecimentos dos atores e secretários de Saúde do Brasil em termos de políticas, programas e ações a serem realizadas para alcançar a SAN no país.

MÉTODOS

Foram aplicados métodos quantitativos e qualitativos, como análise documental, questionários e grupo focal, devidamente aprovados pelo Comitê de Ética em Pesquisa da FSP-USP (CAAE: 64082522.4.0000.5421). Utilizando o aplicativo REDCap foram enviados questionários para os SMS e *stakeholders*, nos quais as questões envolviam a divisão da SAN em 5 dimensões: (1) Políticas públicas estruturadas; (2) Políticas que ampliam a produção, disponibilidade e acesso aos alimentos; (3) Políticas dirigidas a inclusão social e a grupos socialmente vulneráveis; (4) Políticas universais que promovem o desenvolvimento das pessoas; e (5) Implantações de políticas e programas de SAN no setor saúde nos municípios para os SMS / Implantações de políticas e programas de SAN no setor de saúde para os conselheiros dos CONSEA´s estaduais. Os dados quantitativos foram processados por estatística descritiva. O material coletado pela realização de grupo focal junto aos SES foi analisado por meio de análise temática.

RESULTADOS

Dados preliminares mostram que 413 (7,41%) questionários foram preenchidos pelos SMS, sendo 399 que aceitaram participar e 14 recusas, dos 26 estados e Distrito Federal, e 40 *stakeholders* de 14 estados brasileiros (51,9%) responderam a pesquisa. O grupo focal ocorreu com a participação de 8 SES (29,63%). Os resultados da SMS apontam para um saber incipiente sobre políticas relacionadas à SAN nas dimensões 2, 4 e 5. Por outro lado, os membros do CONSEA indicaram ter mais familiaridade e conhecimento nas 5 dimensões estudadas. Os SES demonstraram desconhecimento sobre os programas de prevenção do país mas consciência da descontinuidade que as ações da área da saúde e alimentação apresentam.

CONCLUSÃO

A governança e a participação social são fundamentais para implementar políticas e programas de SAN, sendo que os protagonistas envolvidos nesta pesquisa são essenciais para a eficácia destas ações no país.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional;Política Pública;Política de Saúde;Intersetorialidade.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Conhecimentos, barreiras e facilitadores da gestão do cuidado a DCNT no estado de Mato Grosso do Sul

DANIELLE ARAUJO DANTAS[1]; ANDERSON LEÃO NOGUEIRA HOLSBACH[2]; DANIELA MARQUE MONTI[2]; ANDRÉIA FERREIRA DA COSTA[2]; CAMILA MEDEIROS DA SILVA MAZZETI[1]; BRUNA PAOLA MURINO RAFACHO[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL; 2. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO DO SUL, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) são grande problema de Saúde Pública, responsáveis por mais de 70% das causas de mortes no país. Considerando a alta prevalência de obesidade, hipertensão (HAS) e Diabetes (DM) na população sul-mato-grossense, seus determinantes e fatores de risco, o estudo pretende trazer apoio para melhoria do processo de trabalho por meio do diagnóstico do perfil dos gestores frente ao cuidado das DCNT no território.

MÉTODOS

Estudo descritivo-exploratório, transversal, de abordagem quantitativa e com base em dados primários dos municípios de Mato Grosso do Sul (MS) sobre caracterização, conhecimento e formação dos gestores para organizar o cuidado da atenção às pessoas com DCNT. A coleta de dados ocorreu por meio do link disponibilizado pelo software SurveyMonkey®. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (CEP/UFMS) sob parecer de número 4.605.843 (CAAE: 43681121.0.0000.0021).

RESULTADOS

Foram obtidas respostas de 45 municípios (57%). Observou-se que a maioria dos gestores são do sexo feminino (95,5%), de raça branca (62,2%), com formação base em enfermagem (86,7%) e farmácia (4,4%), ocupando o cargo de Coordenador ou referência da Atenção Básica/Primária em Saúde (88,9%). A maioria dos municípios não possuía responsável técnico designado para as ações de cuidado a DCNT (64,4%) e mais da metade possuíam uma Coordenação Municipal de Doenças Crônicas responsável pelos programas voltados para o cuidado aos pacientes com DCNT (51,1%). Os participantes assinalaram que conheciam as orientações técnicas do Ministério da Saúde para implementação de linhas de cuidado para DM (71,1%), HAS (68,9%) e Sobrepeso/obesidade (68,9%). Ao serem questionados sobre a existência regulamentada no município de política de cuidado das DCNT que orienta sobre a temática, 88,9% responderam que não possuíam, contudo, 60% assinalaram que no Plano Municipal de Saúde vigente apresentava proposta de ação relacionadas aos

problemas e necessidades de saúde da população com DCNT. Em relação à formação para cuidados às pessoas com DCNT, 46,7% dos gestores referiram ser pouco suficiente, assim como a formação por parte dos profissionais de saúde (60%) e, ao serem questionados sobre a auto avaliação para fazer gestão do cuidado da DM e da HAS, 55,6% e 53,3% referiram ser pouco suficiente. Destaca-se também que 73,3% dos gestores informam que nunca fizeram curso de capacitação sobre DM, HAS e/ou obesidade, contudo, 88,9% dos participantes acreditam que fazer curso de capacitação sobre DCNT, alimentação e saúde contribuem para uma melhor gestão da APS.

CONCLUSÃO

Conclui-se que no estado de MS há lacunas em conhecimentos, formação e estrutura organizacional da gestão municipal. Os dados aqui apresentados geram subsídio para proposição de estratégias para melhor gestão das condições crônicas no estado.

Palavras-chave: Obesidade;Hipertensão;Diabetes mellitus;Gestor em Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Conhecimentos e percepções sobre alimentação e nutrição de trabalhadoras das Cozinhas Solidárias do Movimento dos Trabalhadores Sem Teto (MTST)

ANA LÚCIA ZOVADELLI ROMITO; LÍVIA SAITO DIRANI; RAPHAELLA PADULLA BUONOMO; CAMILA APARECIDA BORGES; ANA PAULA BORTOLETTO MARTINS; CLÁUDIA RAULINO TRAMONTT. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Brasil experimentou diversas transformações na alimentação e um desmonte de políticas públicas a partir de 2016, que, junto com a pandemia de Covid-19, intensificaram a insegurança alimentar no país. Em resposta à crise instalada, as Cozinhas Solidárias emergiram no combate à fome, fruto da iniciativa do Movimento dos Trabalhadores Sem Teto (MTST). Dentro das cozinhas, as mulheres cozinheiras não apenas desempenham a tarefa de preparar refeições, mas também são disseminadoras sobre informações em alimentação e nutrição, assumindo um papel crucial de educação na comunidade. O objetivo deste estudo foi avaliar os conhecimentos sobre alimentação e nutrição baseados no Guia Alimentar para a População Brasileira de 2014 (GAPB) e analisar as percepções e relações com alimentação e o movimento social de trabalhadoras das Cozinhas Solidárias do MTST.

MÉTODOS

Estudo transversal quali-quanti com coleta de dados realizada com as cozinheiras que atuam nas cozinhas localizadas nas cidades de Embu das Artes - SP, Grajaú - SP e Ceilândia - Brasília/DF, mediante aplicação de questionário (escala adaptada de conhecimentos) acerca do GAPB desenvolvida pelo Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (NUPENS) e validado por Reis & Jaime (2020), composta por 19 afirmações. Realizou-se a análise das respostas do questionário em frequência e categorização de acertos. Entrevistas foram conduzidas através de um roteiro semi-estruturado e a análise de conteúdo foi realizada segundo categorias pré-definidas em: “movimento social”, “o vital trabalho das mulheres” e “percepção sobre alimentação saudável”. Este estudo foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE no: 70196123.2.0000.5421).

RESULTADOS

A maioria das participantes eram nascidas na região Nordeste e mais da metade possuía um conhecimento de médio a alto (>= 50%) das recomendações do GAPB. Nenhuma pergunta obteve percentual zero de acertos. As cozinheiras atribuem um significado às suas atividades além da remuneração recebida e possuem senso de pertencimento com a causa social e o MTST. Nos discursos, a relação entre o preparo de alimentos in natura aparece intrinsecamente ligada à uma alimentação saudável. A composição do prato,

assim como a variedade e a forma do preparo da comida são elementos trazidos pelas participantes e mostraram alinhamento com as recomendações do GAPB.

CONCLUSÃO

O significativo trabalho desempenhado pelas mulheres cozinheiras revela uma conexão profunda entre suas motivações e o propósito desses espaços comunitários e, que destaca o potencial transformador dessas profissionais e iniciativas como estas. Diante da persistente fome, a continuidade destes equipamentos ressalta a urgência de políticas públicas que promovam a segurança alimentar e nutricional no país. A disseminação de informações sobre direitos, associada à promoção de hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis, surge como uma estratégia essencial, respaldada pelo GAPB.

Palavras-chave: Cozinhas Solidárias;cozinheiras;Guia Alimentar Para População Brasileira.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Construção e validação de ferramenta para avaliação da promoção da alimentação saudável e da comercialização de alimentos com base na Lei nº 15.216/2018 e no Decreto nº 54.994/2020 em escolas do Rio Grande do Sul

OTÁVIO TASSONI CIFUENTES; ANA LUIZA SANDER SCARPARO; RAQUEL CANUTO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL (UFRGS), PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A escola é considerada como um ambiente importante na formação de hábitos alimentares e promoção de uma alimentação saudável, principalmente considerando a qualidade dos alimentos disponibilizados e comercializados para consumo dos estudantes. Em 2018, no Rio Grande do Sul (RS), foi publicada a legislação para a regularização da promoção da alimentação saudável e da comercialização de alimentos em cantinas de escolas públicas e privadas. Entretanto, estudos mostram que as cantinas escolares do estado apresentam inconformidades e dificuldades na implementação das adequações necessárias em relação à legislação, associada ao desafio para fiscalização pela vigilância sanitária. Dessa forma, constata-se a necessidade de instrumentos que auxiliem no momento de fiscalização na verificação dos itens presentes na legislação. Portanto, este trabalho teve como objetivo criar uma checklist para avaliação da promoção da alimentação saudável e da comercialização de alimentos com base na Lei nº 15.216/2018 e no Decreto nº 54.994/2020 em escolas do RS.

MÉTODOS

Este trabalho consistiu no desenvolvimento de um produto, gerando uma checklist, também chamada de Lista de verificação. A ferramenta foi elaborada, na Planilhas Google® (google sheets®) e no Documentos Google (Google docs®), em 4 etapas: (1) Fundamentação teórica, com o mapeamento sobre a temática; (2) Levantamento de checklists prévios na literatura para embasamento na elaboração da ferramenta; (3) Construção do instrumento com a caracterização dos itens da checklist conforme a Lei nº 15.216/2018 e no Decreto nº 54.994/2020; e (4) processo de validação da ferramenta, por meio da validação de conteúdo, por 6 especialistas da área de nutrição e da Vigilância Sanitária.

RESULTADOS

A ferramenta foi organizada em blocos para facilitar o processo de aplicação, sendo os dois blocos iniciais específicos para a equipe diretiva da escola e os outros quatro blocos destinados para o proprietário e/ou responsável pela cantina escolar. Assim, ao todo foram elaborados 57 itens para fiscalização conforme as legislações, sendo analisadas ações relativas à promoção da alimentação saudável, conhecimento e documentação sobre as legislações vigentes, regularização do funcionamento da

cantina, capacitação dos funcionários da cantina e comercialização de alimentos pela cantina. Para facilitar o preenchimento da checklist, foram elaboradas legendas para auxiliar no entendimento de termos presente na Lei e Decreto, assim como foi criado um espaço específico para o fiscal descrever os itens que apresentarem irregularidades e precisarem ser corrigidos.

CONCLUSÃO

A checklist caracteriza-se por ser um instrumento prático e que possibilita facilitar a abordagem feita pela vigilância sanitária nas escolas. Dessa forma, fica evidenciada a importância da ferramenta para a fiscalização conforme a Lei nº 15.216/2018 e Decreto nº 54.994/2020 e garantia da promoção da alimentação saudável nas escolas no RS.

Palavras-chave: Checklist;Alimentação escolar;Cantinas;Legislação;Fiscalização.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Construção Participativa de um Mapa de Causas e Efeitos para a Segurança Alimentar e Nutricional

ADRIANA APARECIDA DE OLIVEIRA BARBOSA; MURILLO CESAR HOLTZ DORTA; GUSTAVO PETRY CAPPELLETTI; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA. UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA, BOTUCATU - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é um conceito dinâmico, em constante evolução, que enfrenta desafios persistentes. Um dos principais obstáculos consiste na necessidade de transformar os sistemas alimentares, garantindo a alimentação como um direito e possibilitando o acesso regular a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer outras necessidades essenciais e que preserve o meio ambiente e os recursos naturais para as gerações futuras. Devido à sua natureza multifacetada e complexa, a SAN demanda uma perspectiva sistêmica e interdisciplinar, exigindo a colaboração de diversos atores e áreas de conhecimento. Nesse contexto, o presente estudo teve como objetivo a criação participativa de um mapa de causas e efeitos de um sistema de SAN, visando elucidar e abordar de maneira abrangente os principais desafios associados à Segurança Alimentar e Nutricional.

MÉTODOS

A elaboração do mapa participativo compreendeu quatro fases. Na primeira, foram realizados seis encontros online com a sociedade civil, discutindo diversos conceitos e temas relacionados à SAN. Na segunda, partir dessa discussão, foi criado um esboço do mapa considerando perspectivas de causa, efeito e propostas, abrangendo dimensões como sistemas naturais e de produção, abastecimento e consumo (incluindo acesso e disponibilidade) e nutrição. Na terceira etapa, um encontro com pesquisadores onde o mapa foi complementado usando a abordagem dos 5Rs (Recursos, Regras, Responsabilidades, Relações e Resultados), identificando soluções cruciais e analisando como essas adições alterariam o mapa. Na quarta etapa o mapa foi apresentado a atores da sociedade civil, com a possibilidade de construção de um novo mapa ou a modificação do existente. As contribuições de todos os debates e produção do grupo foram sumarizadas na versão final do mapa de causas e efeitos de um sistema de SAN.

RESULTADOS

Os resultados revelam contrastes entre os enfoques e elementos presentes nos mapas da sociedade e dos pesquisadores. O mapa dos pesquisadores destaca componentes que priorizam a economia e outros elementos de consensos criados no meio científico. Em contrapartida, para o da sociedade civil prevalecem a forte preocupação com o atual modelo de sociedade e com as consequências de um sistema que privilegia o lucro e as

consequências de um sistema que favorece o lucro em detrimento da saúde das pessoas e do meio ambiente.

CONCLUSÃO

O processo de elaboração de síntese mostrou-se dinâmico e complexo, permitindo um olhar mais abrangente sobre os sistemas alimentares, ao mesmo tempo que buscou maior aproximação da academia com a sociedade civil.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional;Sistema Alimentar;Síntese de Conhecimento.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo alimentar da mulher brasileira com câncer de mama: Pesquisa Nacional de Saúde, 2019

FERNANDO NATALENSE DA COSTA[1]; RUTE MATTOS DOURADO ESTEVES JUSTA[2]; PRISCILLA DE LIMA CARNEIRO[1]; ÍTALO WESLEY OLIVEIRA DE AGUIAR[1]; MATHEUS LAUREANO XAVIER[1]; SARA MARIA MOREIRA LIMA-VERDE[1]. 1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ (UECE) - PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP) - FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No mundo, o câncer de mama é a neoplasia de maior incidência no sexo feminino com um total de 2,3 milhões de novos casos (24,5%). No Brasil, para o triênio 2023-2025, a taxa de incidência é de aproximadamente 66,54 novos casos por 100 mil habitantes. A alimentação tem sido apresentada com estreita relação com o câncer de mama, visto que pode exercer um efeito protetor através do consumo de frutas, verduras e leguminosas como também, a má alimentação, pode ser um fator de risco para a doença através do alto consumo de carne vermelha e processada, e bebida alcoólica, principalmente. O cuidado com a alimentação é necessário durante todo o processo saúde-doença, a fim de prevenir e minimizar a progressão da doença. O objetivo do estudo é analisar o consumo alimentar da mulher brasileira diagnosticada com o câncer de mama.

MÉTODOS

Estudo com delineamento transversal, de base populacional nacional para o qual utilizamos dados secundários oriundos da Pesquisa Nacional de Saúde (PNS) (2019). As informações sobre a presença de câncer de mama foram retiradas do Módulo Q (doenças crônicas); e referentes ao consumo de alimentos no dia anterior à pesquisa no Módulo P (estilo de vida). Razão de prevalências (RP) e respectivo intervalo de confiança de 95% ($IC_{95\%}$) foram estimados com o ajuste estatístico para a renda e o índice de massa corporal (IMC). Os dados foram analisados com o auxílio do software estatístico Stata/MP 17.0.

RESULTADOS

Das mulheres diagnosticadas com câncer, 63,78% tinham câncer de mama, e dessas, 28,94% tinham entre 60 e 69 anos, 92,81% residiam na zona urbana e 30,26% tinham escolaridade de sem instrução e ensino fundamental incompleto. Destacam-se diferenças entre as prevalências de detecção prévia de câncer de mama entre os estratos populacionais que consumiram determinados alimentos no dia anterior. O grupo que consumiu “mamão, manga, melão amarelo e pequi” apresentou uma prevalência 43% maior de câncer de mama (IC95%: 1.04; 1.96) quando comparados aos que não consumiram estes alimentos; e no grupo que consumiu “laranja, banana, maçã e abacaxi”

houve uma prevalência 46% maior de detecção prévia de câncer de mama (IC95%: 1.05; 2.03). Também se evidenciou que o estrato que consumiu “sorvete, chocolate, gelatina, flan ou outra sobremesa industrializada” apresentou uma prevalência 47% maior de câncer de mama (IC95%: 1.01; 2,13), alimentos que são considerados de baixo valor nutricional e que caracterizam, na maioria das vezes, uma má alimentação.

CONCLUSÃO

Nossos dados sugerem a existência de reflexos do processo saúde-doença no consumo alimentar das mulheres diagnosticadas com câncer de mama. Por um lado, a maior prevalência da detecção nos grupos que consumiram frutas pode indicar a tomada de medidas consideradas prudentes do ponto de vista nutricional após diagnóstico. Por outro, o consumo de doces pode ter relação com mecanismos para lidar com a ansiedade ou com efeitos decorrentes do tratamento contra a doença.

Palavras-chave: Neoplasia da Mama;;Epidemiologia Nutricional;;Inquéritos de saúde;;Saúde da Mulher;.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo alimentar da população urbana em um município do Amazonas nos eventos climáticos de inundação e seca

PATRÍCIA DOS SANTOS GUIMARÃES[1]; GLEICIANE DA SILVA COSTA[1]; AMANDA FORSTER LOPES[1]; VERA LÚCIA CONCEIÇÃO DE GOUVEIA SANTOS[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS (UFAM), COARI - AM - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Seguindo a tendência mundial, mudanças nos padrões de consumo de populações na Amazônia Ocidental já estão ocorrendo, em um processo de substituição de alimentos locais, obtidos através da pesca, caça e agricultura de subsistência, por alimentos processados e ultraprocessados, obtidos em supermercados e outros estabelecimentos comerciais. Tendo em vista que a saúde pode ser influenciada pela alimentação e, na região amazônica, essa influência pode estar relacionada aos eventos climáticos de inundação e seca dos rios, este estudo teve como objetivo descrever e comparar o consumo alimentar da população urbana de Coari-Amazonas, segundo a Classificação NOVA, durante as fases hidrológicas dos rios amazônicos.

MÉTODOS

Estudo epidemiológico, de base populacional, do tipo transversal. A amostra foi composta por 457 indivíduos adultos. A coleta de dados foi realizada em dois momentos referentes às fases hidrológicas dos rios locais, por meio de: um instrumento para obter dados sociodemográficos, recordatório alimentar de 24 horas e um questionário de frequência alimentar adaptado para os hábitos locais. Os dados foram analisados por meio do programa estatístico R versão 4.2.4. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa (processo n°102559/2021 e CAAE: 51494521.2.0000.5020).

RESULTADOS

A amostra foi composta predominantemente por indivíduos do sexo feminino (seca=70,0%/inundação=71,2%) e pardos (seca=65,4%/inundação=66,2%). As principais refeições (café da manhã, almoço e jantar) foram realizadas por 87,9% dos entrevistados. Predominou o consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados nas três principais refeições (>95,0%). Os ultraprocessados no geral são pouco ou não são consumidos e foram citados principalmente no período da seca (152/33,3%; p=0,007). Em contrapartida, o consumo dos alimentos regionais analisados, principalmente tucumã, beiju, farinha de tapioca e açaí, aumentou significativamente durante a inundação (p<0,001;)

CONCLUSÃO

Entre os adultos do município de Coari, predomina o consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados. Há uma importante participação de alimentos regionais no período hidrológico da inundação, em contrapartida a uma participação maior dos alimentos processados e ultraprocessados no período da seca, ainda que pequena em relação aos alimentos in natura. Pesquisas em saúde que buscam avaliar o consumo alimentar da população no contexto socioeconômico, cultural e regional precisam ser realizadas com mais frequência, de modo a embasar a construção de políticas públicas que consideram as peculiaridades culturais e sazonais em que as populações estão inseridas, principalmente no contexto do presente estudo, população de alta vulnerabilidade social que reside em uma região de acesso remoto.

Palavras-chave: Epidemiologia;Alimentação regional;Eventos Climáticos.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo alimentar de adolescentes e adultos da comunidade dos jogos eletrônicos

GIOVANA ALMEIDA DA SILVA[1]; AMANDA CUNHA FIGUEIREDO[1]; ANA BEATRIZ COELHO DE AZEVEDO[2]; TAINÁ MARQUES MOREIRA[1]; NATÁLIA OLIVEIRA[1]. 1. CENTRO UNIVERSITÁRIO SERRA DOS ÓRGÃOS (UNIFESO), TERESÓPOLIS - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UERJ), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O aumento do uso de tela ocasionado pelo isolamento da pandemia do COVID-19, pode aumentar a chance de desenvolver agravos em saúde, como: sedentarismo, baixa qualidade da alimentação, e consequentemente, obesidade. Estes agravos por si só já são crescentes na população. Indivíduos que utilizam jogos eletrônicos podem estar ainda mais sujeitos a esses agravos. O objetivo foi avaliar o consumo alimentar e a prática de exercício físico da comunidade dos jogos eletrônicos.

MÉTODOS

Foi realizado um estudo transversal, quantitativo, de amostra por conveniência, em agosto de 2023. Os participantes foram recrutados por meio de grupos em redes sociais (*Twitter* e/ou *Whatsapp)*, destinados especificamente para indivíduos pertencentes a comunidade dos jogos eletrônicos. Suas informações foram coletadas através de questionário autoaplicável pelo *Google Forms*®. O questionário era composto por: I) informações sociodemográficas e de saúde (idade, sexo e prática de exercício físico ou esporte) e II) consumo alimentar no dia anterior, no qual foram perguntados 25 alimentos específicos (12 *in natura* ou minimamente processados – AIN e 13 ultraprocessados – AUP), oriundos do questionário do VIGITEL-Brasil. Foram descritas frequências relativas (%) e seus respectivos intervalos de confiança de 95% (IC95%) para todas as variáveis categóricas. Diferenças significativas foram identificadas pela ausência de sobreposição dos IC95%. A idade (variável numérica) foi descrita por média e desvio padrão (DP). As análises estatísticas foram realizadas pelo software *Stata/SE*® versão 17.0. O estudo foi aprovado pelo CEP sob o CAAE 73478923.7.0000.5247.

RESULTADOS

116 pessoas foram avaliadas, sendo a maioria do sexo feminino [60,4% (51,1-68,9)] e com média de idade de 23 anos (DP:5.20). Cerca de 70,7% relataram que praticaram exercício físico nos últimos três meses, porém, quando perguntados sobre quais os dias da semana costuma praticar exercício físico a maioria relatou nenhum dia [38,8% (30,3-48,0)]. Os AIN mais consumidos foram: arroz, macarrão, polenta, cuscuz ou milho verde [92,2% (85,7-95,9)] e carne de boi, porco, frango ou peixe [91,4% (84,6-95,3)], e os menos consumidos: mamão, manga, melão [22,4% (15,7-31,0)] e amendoim ou castanha do Brasil [26,7% (19,4-35,6)]. Em relação aos AUP, os mais consumidos foram:

chocolate, sorvete, gelatina, flan ou outra sobremesa industrializada [54,3% (45,1-63,2)] e refrigerantes [50,9% (41,7-59,9)] e os menos consumidos foram refresco em pó [6,0% (2,9-12,2)] e macarrão instantâneo [15,5% (9,9-23,4)].

CONCLUSÃO

Frequência importante no consumo de AIN. Porém, o consumo de AUP é expressivo nesta população, principalmente àqueles ricos em açúcares adicionados (sobremesas industrializadas e refrigerantes), se comparados com a população brasileira. Devese conscientizar sobre os benefícios da alimentação baseada em AIN, com estratégias voltadas para esse público específico, visando principalmente a substituição dos AUP consumidos, por AIN.

Palavras-chave: Jogos eletrônicos;Consumo alimentar;Alimentação saudável.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo alimentar de crianças matriculadas em escolas públicas

ANDRIÉLI MESA CASA; VALERIA HARTMANN; ANA LUISA SANT'ANNA ALVES; DAIANA ARGENTA KÜMPEL; KÉLEN APARECIDA DE MARCHI; MARIA EDUARDA VIEIRA ALCHIERI. UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, PASSO FUNDO - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A partir dos 6 meses, além do leite materno, é necessário introduzir outros alimentos nas refeições das crianças, mostrando a elas a maior diversidade possível de alimentos saudáveis O consumo alimentar é caracterizado pelos os alimentos que são hábitos das crianças consumirem junto com a família. O conhecimento de padrões alimentares da população é importante para delinear ações voltadas à educação alimentar, com o objetivo de reduzir os danos causados por uma alimentação não saudável. Priorizar uma alimentação e hábitos saudáveis desde cedo, é essencial à saúde infantil e ainda influencia a qualidade de vida da população no futuro. Diante do exposto, o presente estudo teve como objetivo avaliar o consumo alimentar de crianças matriculadas em escolas públicas.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, desenvolvido com escolares de ambos os sexos, com idades entre 7 a 10 anos, matriculadas em três escolas da rede de ensino municipal de Passo Fundo. As características investigadas foram os dados sócios econômicos e demográficos dos responsáveis, cor da pele, sexo, idade das crianças. As informações sobre padrão do consumo alimentar foram obtidas utilizando o questionário de marcadores de consumo alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN, sendo respondido de forma individual em ambiente reservado. Essa pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo (UPF) sob parecer n° 5.399.802.

RESULTADOS

A amostra contou com a participação de 86 crianças, com idade média de 8±1,22 anos, sendo a maioria do sexo feminino e pertencentes à classe econômica C. Constatou-se também que 51,1% realiza cinco ou mais refeições ao dia e que as crianças que realizavam menos de cinco refeições no dia omitiam algum dos lanches, apesar de efetuarem as três principais refeições (café da manhã, almoço e jantar). Destaca-se que 58,1 % das crianças costumam realizar as refeições em frente à TV ou mexendo no celular/computador, sendo também ressaltado o consumo dos marcadores saudáveis de feijão e frutas em 69,8% e 68,6% respectivamente. Dos marcadores não saudáveis, destaca-se o consumo de bebidas adoçadas, macarrão, salgadinhos de pacote ou biscoitos salgados e biscoitos recheados, doces ou guloseimas.

CONCLUSÃO

Os achados encontrados neste estudo apontam para um consumo alimentar inadequado, com um baixo consumo dos marcadores saudáveis, destacando verduras e/ou legumes e um alto consumo de marcadores não saudáveis, como por exemplo, alimentos ultraprocessados, que por consequência apresentam uma composição rica em açúcares, sódio, gorduras trans, com baixo teor de fibras e minerais, aumentando as chances de desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, obesidade e carências nutricionais em vitaminas, minerais e fibras. Sendo assim, é imprescindível a realização de estratégias educacionais, com base no guia alimentar, para uma redução no consumo de alimentos ultraprocessados.

Palavras-chave: Desenvolvimento infantil;Alimentos processados;Alimentos saudáveis.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo alimentar de escolares da rede municipal no sul do Brasil.

JULIANE DOS SANTOS; DAIANA ARGENTA KÜMPEL; VALERIA HARTMANN; CINTIA CASSIA TONIETO GRIS; SIMONE JACOBS.
UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO (UPF), PASSO FUNDO - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação saudável nos primeiros anos de vida é essencial, pois é nesta fase que a criança forma seus hábitos alimentares e suas preferências que irão se estender até a vida adulta, evitando doenças crônicas não transmissíveis. A influência dos pais na alimentação infantil é primordial, pois resulta em práticas alimentares tanto positivas como negativas, quando a família prepara as refeições juntos, consomem mais frutas e vegetais e tem uma exposição repetida e variada de alimentos, o consumo alimentar infantil tende a ser mais saudável. Quanto as práticas negativas, há influência dos pais no comportamento alimentar das crianças, pais que exercem força física para elas comerem ou recompensa para comer e até mesmo alguma negação alimentar resultam em maior consumo de ultraprocessados. Diante disso, o presente estudo tem como objetivo avaliar o consumo alimentar de escolares da rede municipal da cidade de Vila Maria-RS.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal com crianças matriculadas em escolas municipais, com idade até 10 anos, de ambos os gêneros e seus responsáveis. O consumo alimentar foi avaliado por meio dos marcadores de consumo alimentar proposto pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), composto por questões relacionadas à alimentação do dia anterior à pesquisa. Os dados foram analisados em software de estatística. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo sob o parecer do número 6.123.906. A participação da pesquisa se deu mediante a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e Termo de Assentimento Livre e Esclarecido.

RESULTADOS

Foram avaliadas 102 escolares, que prevaleceu o sexo feminino (52%), faixa etária de 5 a 10 anos (91,2%), matriculados em escola municipal de educação infantil. Foi verificado através dos marcadores de consumo alimentar que a maioria dos escolares consomem com maior percentual frutas (78,4%), seguido de verduras/legumes (51%) e feijão (43,1%), já em contrapartida os alimentos não saudáveis também tiveram percentuais elevados, sendo as bebidas adoçadas as mais ingeridas (55,9%) quando comparados a outros alimentos ultraprocessados como macarrão instantâneo,

salgadinhos e biscoito recheado, doces e guloseimas (47,1%) e hamburguer/embutidos (28,4%).

CONCLUSÃO

Conclui-se que houve predominância de alto consumo de ultraprocessados, que ao longo prazo podem acarretar em excesso de peso e presença de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT).

Palavras-chave: Consumo alimentar;;Alimentação saudável;;Escolares.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo alimentar de estudantes universitários brasileiros: Pesquisa Nacional de Saúde 2013 e 2019

MARIA EMILIA COIMBRA PEREIRA; TACIANA MAIA DE SOUZA; DANIELA CANELLA. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UERJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Uma alimentação saudável é fundamental em todas as fases da vida e está relacionada à saúde e ao menor risco de desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Entre indivíduos adultos, o ingresso na universidade pode representar o primeiro momento em que estes assumem a responsabilidade pela própria alimentação, o que pode resultar em mudanças, positivas ou não, na alimentação. Nesse contexto, monitorar a alimentação de universitários torna-se fundamental para a implementação de ações que visem à promoção da saúde e a prevenção de DCNT desse grupo populacional. Assim, o objetivo do presente trabalho foi avaliar potenciais mudanças em marcadores de consumo alimentar de universitários brasileiros entre os anos de 2013 e 2019.

MÉTODOS

Estudo realizado a partir de dados de estudantes de graduação brasileiros avaliados pela Pesquisa Nacional de Saúde (PNS) nos anos de 2013 (n=3246) e 2019 (n=3618). Para construção dos indicadores de consumo alimentar regular (5 ou mais vezes/semana), foram selecionadas as perguntas disponíveis nas duas edições da pesquisa, a fim de manter a comparabilidade. Os marcadores de consumo alimentar considerados saudáveis foram frutas, hortaliças e feijão, e não saudáveis refrigerante e alimentos doces, além do hábito de substituir refeições por lanches. As análises foram ponderadas e estratificadas por sexo e ano da pesquisa. A comparação das prevalências foi realizada considerando o intervalo de confiança (IC) de 95%.

RESULTADOS

Entre 2013 e 2019, o consumo regular de alimentos doces diminuiu de 27,0% (IC: 22,8-31,7) para 17,6% (IC: 14,1-21,6) entre homens e de 33,2% (IC: 29,3-37,3) para 20,3% (IC: 17,6-23,4) entre as mulheres. Em ambos os sexos, a prevalência de consumo regular de refrigerantes foi menor em 2019 do que em 2013: entre os homens, a diminuição foi de 27,9% (IC: 23,7-32,5) para 12,4% (IC: 9,6-16) e entre as mulheres, de 22,8% (IC: 19,7-26,2) para 10,7% (IC: 8,2-13,7). O hábito de substituir refeições por lanches reduziu entre 2013 e 2019, de 9,2% (IC: 7,0-12,2) para 2,6% (IC: 1,4-4,6) entre os homens e de 13,1% (IC: 10,3-16,5) e 3,9% (IC: 2,6-5,8) entre as mulheres. Não houve mudanças significativas em relação ao consumo regular de feijão entres os homens, no entanto, entre as mulheres, este indicador diminuiu de 60,5% (IC: 56,4-64,4) em 2013 para 51,1% (IC:

47,2-55) em 2019. Não foram identificadas mudanças significativas para consumo de frutas e de hortaliças entre as duas edições da pesquisa.

CONCLUSÃO

O presente estudo identificou diminuição no consumo regular de marcadores de alimentação não saudável em ambos os sexos. No entanto, o consumo regular de feijão, marcador de alimentação tradicional, também reduziu entre as mulheres. O consumo de frutas e hortaliças se manteve estável. Tais resultados podem subsidiar ações de promoção da alimentação saudável nas universidades brasileiras.

Palavras-chave: Saúde coletiva;Estudantes;Saúde dos estudantes;Consumo alimentar;Doenças Crônicas não Transmissíveis.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo alimentar de gestante de alto risco acompanhadas em hospital universitário de Goiânia e sua relação com desfechos neonatais

LUCIANA BRONZI DE SOUZA; ISABELA CRISTINA MAIONI XAVIER; FERNANDA CARDOSO DE CASTRO; LEANDRO OLIVEIRA; KARINE ANUSCA MARTINS; RAQUEL MACHADO SCHINCAGLIA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A nutrição adequada é importante em qualquer fase da vida, principalmente na gestação, fase em que a exigência da nutricional é maior para atender as demandas do desenvolvimento fetal e da saúde materna, além de prevenir o surgimento de agravos. Devido ao período intenso de metabolismo, faz-se necessário um consumo alimentar saudável, rico em alimentos *in natura* e minimamente processados para suprir as necessidades de nutrientes fundamentais para esse período. Assim, o aporte nutricional insuficiente ou excessivo pode impactar o desenvolvimento fetal, e como consequência, um inadequado peso ao nascer em recém-nascidos (RN) ou complicações que levam ao parto prematuro. Este estudo teve o objetivo de avaliar o consumo alimentar de gestantes de alto risco e desfechos neonatais.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, conduzido com 81 gestantes de alto risco atendidas no Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás (HC-UFG). Em entrevista presencial, para avaliação do consumo alimentar, foi aplicado o questionário de frequência alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN (BRASIL, 2008). Após o nascimento, foi questionado, por entrevistas telefônicas, a idade gestacional do parto atual e peso do bebê ao nascer. O baixo peso ao nascer (BP) foi definido como o RN com peso inferior a 2.500 gramas e prematuridade como RN nascido antes de 37 semanas de gestação. A análise das variáveis foi realizada no software STATA® versão 14.0. Foi aplicado o teste Exato de Fisher para avaliar a homogeneidade dos dados e Teste t de Student para avaliar as diferenças entre os grupos, com nível de significância de 5%. O projeto matriz foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás - UFG, com o parecer de número 56361622.3.0000.5078.

RESULTADOS

Em relação ao consumo alimentar, 82,72% das participantes consumiram feijão, 81,01% frutas frescas, 80,25% verduras/legumes, 35% bebidas adoçadas como refrigerantes, sucos de caixinha ou suco em pó, 11,11% macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote ou biscoito recheado, 11,25% bolacha recheada, doces ou guloseimas e 7,41% hamburguer ou embutidos, no dia anterior à entrevista. Não foram observadas diferenças

significativas do peso ao nascer (p=0,730; 0,338; 1,00; 0,421; 0,203;1,00; 1,00 respectivamente) ou da idade gestacional ao nascer (p=0,097; 0,539; 0,537; 0,439, 1,00; 0,700; 0,182 respectivamente) segundo os marcadores de consumo alimentar.

CONCLUSÃO

Não foram observadas diferença significativas nos desfechos neonatais segundo o consumo alimentar. As gestantes de alto risco avaliadas consomem, predominantemente, alimentos *in natura* ou minimamente processados. Bebidas adoçadas como refrigerantes, sucos de caixinha ou em pó foram os alimentos ultraprocessados mais frequentemente consumidos pela população avaliada. Os achados relativos ao consumo alimentar vão ao encontro das orientações preconizadas para a população brasileira.

Palavras-chave: gravidez de alto risco;alimento processado;peso ao nascer;idade gestacional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo alimentar de macro e micronutrientes entre idosas com capacidade funcional reduzida

ANA PAULA ALVES DE SOUZA[1]; LORENA BARBOSA FONSECA[1]; LÍDIA PITALUGA PEREIRA[2]; GABRIELA DALCIN DURANTE[1]; PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES[1]; MÁRCIA GONÇALVES FERREIRA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO, CUIABÁ - MT - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE CUIABÁ (UNIC), CUIABÁ - MT - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O consumo alimentar adequado e saudável pode contribuir para a melhoria da capacidade funcional e da qualidade de vida de idosos. A avaliação do consumo alimentar é importante para a manutenção da saúde e prevenção de doenças. O objetivo desse estudo foi verificar se existe diferença no consumo de macro e micronutrientes entre idosas com capacidade funcional adequada e reduzida.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal realizado com 360 idosas frequentadoras de centros de convivência municipais de Cuiabá-MT. O consumo alimentar foi avaliado por meio do recordatório alimentar de 24h. Os nutrientes avaliados foram: carboidratos (g), proteínas (g), lipídios (g), fibras (g), vitamina A (µg), vitaminas do complexo B (mg) (B1, B2, B3, B6 e B12), vitamina C (mg), vitamina D (µg), vitamina E (mg), cálcio (mg), fósforo (mg), magnésio (mg), potássio (mg), selênio (µg) e zinco (mg). A capacidade funcional foi avaliada pelo *Short Physical Performance Battery* (SPPB), considerando a pontuação≤ 8 como ponto de corte para identificar a capacidade funcional reduzida. O teste t de *Student* foi utilizado na comparação das médias de consumo dos nutrientes, de acordo com a capacidade funcional reduzida. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Mato Grosso (parecer nº 3.598.400).

RESULTADOS

Do total de participantes, 55,4% tinham idade < 70 anos, 67,4 % se declararam de cor da pele parda, 55,4% pertenciam à classe econômica C, 25,6% moravam sozinhas, 24% faziam uso de 5 ou mais medicamentos, 54,4% tinham autopercepção negativa da sua condição de saúde e 65,8% tinham sobrepeso. A prevalência de capacidade funcional reduzida foi de 45,8%. Entre os macronutrientes, a média de consumo dos carboidratos foi menor entre as idosas com capacidade funcional reduzida (190,35 *vs* 210,98g; p-valor= 0,03), sendo também menor o consumo de fibras (16,52 *vs* 18,72g; p-valor= 0,03). Em relação aos micronutrientes observou-se menor consumo das vitaminas B1(0,90 *vs* 1,05; p-valor= 0,03), B3 (12,60 *vs* 15,72; p-valor= 0,01) e B6 (1,38 *vs* 1,57; p-valor= 0,05) entre as idosas com capacidade funcional reduzida. Não houve diferença entre as médias de consumo dos demais nutrientes segundo a capacidade funcional.

CONCLUSÃO

Entre as idosas com capacidade funcional reduzida houve menor consumo de carboidratos, fibras e vitaminas B1, B3 e B6. Ressalta-se a importância de ações de promoção da alimentação saudável entre idosos visando a melhoria da qualidade de vida e da capacidade funcional.

Palavras-chave: Idosos;Consumo Alimentar;Capacidade funcional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo alimentar de pessoas idosas brasileiras que moram sozinhas

VICTÓRIA TELES MONTEIRO CARVALHO; GIOVANNA RENNÓ SAMPAIO; THALITA SILVA COUTO; ANA PAULA MURARO; AMANDA CRISTINA DE SOUZA ANDRADE; PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO, CUIABÁ - MT - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A pessoa idosa é considerada vulnerável do ponto de vista nutricional, com oscilação do equilíbrio nutricional, corroborando com o aumento de morbimortalidade, além de maior vulnerabilidade para infecções e diminuição da qualidade de vida. Nesse contexto, entre os fatores ambientais associados ao consumo alimentar da pessoa idosa, tem sido destacado na literatura, a composição domiciliar. Essa composição pode ser definida, entre outros conceitos, como pessoas que moram juntas na mesma residência, com ou sem algum grau de parentesco ou estar em situação relacional domiciliar específica, e morar sozinho pode ser definido como morar em domicílios unipessoais. O aumento da expectativa de vida, característico da transição demográfica, contribui para mudanças na composição domiciliar e aumento do número de pessoas idosas que moram sozinhas. O objetido desse estudo foi avaliar a associação entre a composição domiciliar e o consumo alimentar de pessoas idosas brasileiras.

MÉTODOS

Estudo transversal, com dados do inquérito VIGITEL (Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico) de 2019, com a população idosa (pessoas com 60 anos ou mais). A partir da identificação dos domicílios unipessoais, a pessoa idosa foi classificada como "morar sozinho(a)" e para a pessoa idosa residente nos demais domicílios, como "morar acompanhado(a)". O consumo alimentar foi avaliado a partir do consumo regular (≥ 5 vezes/semana) de marcadores da alimentação (hortaliças, frutas, feijão, refrigerantes), consumo recomendado de frutas e hortaliças (400 g/dia) e consumo de cinco ou mais alimentos in natura/minimamente processados e de alimentos ultraprocessados no dia anterior à entrevista. Foram utilizados modelos de regressão logística, obtendo-se a Odds Ratio (OR) e respectivos Intervalos de Confiança de 95% (IC95%), ajustados por nível de escolaridade e situação conjugal, considerando o desenho do estudo e os pesos amostrais.

RESULTADOS

Foram avaliadas 23327 pessoas idosas e 9,5% residiam sozinhas. Comparadas às pessoas idosas que residiam acompanhadas, as pessoas idosas que residiam sozinhas apresentaram maior consumo de hortaliças (OR= 1,25; IC95%= 1,10; 1,42) e frutas (OR= 1,33; IC95%= 1,14; 1,54) e menor consumo de feijão (OR= 0,65; IC95%= 0,57; 0,74). Não houve associação significativa para o consumo de refrigerantes (OR= 1,02; IC95%=

0,80; 1,29), consumo recomendado de frutas e hortaliças (OR= 1,08; IC95%= 0,94; 1,24), alimentos in natura/minimamente processados (OR= 0,89; IC95%= 0,78; 1,02) e alimentos ultraprocessados (OR= 0,97; IC95%= 0,76; 1,23).

CONCLUSÃO

Na população idosa brasileira avaliada no VIGITEL 2019 houve associação direta entre morar sozinho(a) e consumo regular de marcadores de alimentação saudável, como frutas e hortaliças. Destaca-se a importância de considerar a composição domiciliar no planejamento de ações para promoção da alimentação adequada e saudável de pessoas idosas.

Palavras-chave: Pessoas idosas;Alimentação;Inquéritos alimentares.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo alimentar de ultraprocessados de residentes da região Nordeste: dados da Pesquisa Nacional de Saúde

PAULA GABRIELLA PEREIRA ROSA DE OLIVEIRA; FRANCISCO JOSÉ MAIA PINTO; ADRIANO CÉSAR CARNEIRO LOUREIRO; ALANE DE SOUSA NASCIMENTO ALMEIDA; THAIS MEIRELLES DE VASCONCELOS; MARIA LUISA PEREIRA DE MELO. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ (UECE), FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os alimentos ultraprocessados (AUP) são alimentos nutricionalmente desbalanceados, pois são compostos por óleos, gorduras, aditivos e realçadores de sabor. O aumento do consumo de AUP é uma das causas associadas a alterações no perfil lipídico, glicêmico e doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Os hábitos alimentares são fatores importantes a serem considerados em relação à saúde, perante a escassez de estudos, é de suma importância conhecer o padrão alimentar desse grupo, para a partir disso, estabelecer diretrizes e políticas públicas que propiciem uma qualidade de vida através da promoção de uma alimentação de qualidade e realizar intervenções nutricionais e educativas, afim de conscientizá-los a fazerem escolhas alimentares saudáveis. Diante disso, o objetivo desta pesquisa foi avaliar o estilo de vida, em relação ao consumo de ultraprocessados de residentes da região Nordeste do Brasil, de 2013 a 2019.

METODOLOGIA

O estudo utilizou informações secundárias de dados transversais da Pesquisa Nacional de Saúde do ano de 2019, intitulada Percepção do estado de saúde, estilos de vida, doenças crônicas e saúde bucal, realizada no Brasil e grandes regiões. Foram avaliados indicadores do consumo alimentar de alimentos ultraprocessados e indivíduos insuficientemente ativos, de 18 anos ou mais, residentes no Nordeste. Em relação ao consumo alimentar, foi considerado o consumo alimentar do dia anterior à data da pesquisa, de cinco ou mais dos grupos de alimentos ultraprocessados, tais como: bebida achocolatada ou iogurte com sabor; salgadinho de pacote ou biscoito/bolacha salgado; biscoito doce ou recheado ou bolo de pacote; salsicha, linguiça, mortadela ou presunto; entre outros. Os dados foram avaliados segundo situação de domicílio e grandes regiões, por meio de frequências absolutas e percentuais. Por serem de domínio público, dispensam o parecer do Comitê de Ética em Pesquisa.

RESULTADOS

No Brasil, 14,3% das pessoas consumiram cinco ou mais grupos de alimentos ultraprocessados. Os indivíduos residentes em áreas rurais registraram percentual

menor (7,4%) em relação aos residentes das áreas urbanas (15,4%). A Região Sul foi a que apresentou o maior percentual entre as Grandes Regiões (19,9%) e a Nordeste, a menor (8,8%). No grupo de pessoas de 18 a 24 anos de idade, 24,6% referiram ter consumido cinco ou mais grupos de alimentos ultraprocessados, e quanto maior o grupo etário menor era a proporção de pessoas, entre os com 60 anos ou mais de idade, a proporção era de 7,1%. Por sexo, entre as mulheres, a proporção também era menor (13,1%) do que a observada entre os homens (15,7%).

CONCLUSÃO

O consumo de alimentos ultraprocessados é considerado um fator de risco para a saúde das pessoas. Vale destacar que, entre as grandes regiões, no ano de 2019, o Nordeste possuiu a menor taxa de consumo de cinco ou mais grupos de alimentos ultraprocessados no dia anterior à entrevista.

Palavras-chave: Consumo de alimentos;Alimentos Ultraprocessados;Estilo de vida.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo alimentar e autoeficácia para adoção de práticas alimentares saudáveis entre universitários mineiros

GESSIMARA MARTINS DE PAIVA RIBEIRO[1]; LAUDICÉIA FERREIRA FRÓIS[2]; NATACHA TORAL[3]; LÍVIA GARCIA FERREIRA[1]; EQUIPE PADU[1]; CAROLINA MARTINS DOS SANTOS CHAGAS[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, LAVRAS - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O estilo de vida dos universitários é caracterizado pela diminuição da prática de atividade física; alto consumo de ultraprocessados e bebidas alcoólicas; e baixa ingestão de alimentos in natura. A autoeficácia corresponde a percepção do indivíduo quanto a sua capacidade de mudar hábitos não saudáveis e manter esses novos comportamentos ao se depararem com situações desafiadoras. Este construto parece desempenhar um papel importante na adoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis. O objetivo deste estudo foi analisar a associação entre o consumo alimentar e a autoeficácia para adoção de práticas alimentares saudáveis entre universitários de Instituições Federais de Minas Gerais.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, proveniente de um estudo multicêntrico, denominado "Projeto sobre Ansiedade e Depressão em Universitários" (PADu), conduzido em oito Instituições Federais de Ensino Superior (IFES) de Minas Gerais. O mesmo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humano da Universidade Federal de Lavras (CAAE: 43027421.3.2006.5148) e por todas as IFES envolvidas. A coleta de dados aconteceu, entre outubro de 2021 e fevereiro de 2022 de maneira virtual, através do *Google Forms*. A autoeficácia foi avaliada pela escala "Autoeficácia para Adoção de Práticas Alimentares Saudáveis", dividida em quartil (Q). O consumo alimentar foi avaliado por meio de um questionário semiestruturado baseado no VIGITEL e em seguida pela criação do escore de consumo de alimentos in natura/minimamente processados e ultraprocessados, considerando a frequência e grau de processamento dos alimentos. Cada escore foi constituído por seis alimentos, sendo que a pontuação dos escores variou de: alimentos in natura/minimamente processados 0 pontos (maior consumo) a 24 pontos (menor consumo) e de ultraprocessados de 0 pontos (menor consumo) a 24 pontos (maior consumo). O teste de *Kolmogorov-Smirnorv* foi aplicado para testar a normalidade e *Kruskall-Wallis* seguido do pós-teste *Bonferroni* foi utilizado para comparar os escores do consumo alimentar nos diferentes quartis da autoeficácia, sendo os dados reportados em mediana (mínimo; máximo) e adotados valor de significância $p<0,05$.

RESULTADOS

A amostra composta por 8.650 universitários com mediana de 22 anos (20-25). Foi evidenciado que indivíduos com maior nível de autoeficácia apresentaram maior frequência de consumo de alimentos in natura/minimamente processados: 1ºQ 14,00 (2;24), 2ºQ 13,00 (0;24), 3ºQ 12,00 (0;24) e 4ºQ 11,00 (0;24). Também observou-se que indivíduos com menor nível de autoeficácia apresentaram maior frequência no consumo de ultraprocessados: 1ºQ 6,00 (0;24), 2ºQ 5,00 (0;21), 3ºQ 4,00 (0;24) e 4ºQ 3,00 (0;22). Houve associação significativa entre as variáveis ($p<0,001$).

CONCLUSÃO

Os resultados sinalizam que a autoeficácia pode ser considerada como um atributo para adoção de práticas alimentares saudáveis, já que o consumo de alimentos relacionou-se aos diferentes níveis de autoeficácia.

Palavras-chave: Autoeficácia;Alimentação Adequada e Saudável;Estudantes.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo alimentar e fatores de risco associados à obesidade e às doenças crônicas não transmissíveis por catadores de materiais recicláveis de Brasília, Distrito Federal.

ANA CAROLINA SILVA MARTINS[1]; LÍGIA MERES VALADÃO[2]; FLÁVIA PASCOAL RAMOS[3]; CARLA PINTAS MARQUES[1]; VANESSA RESENDE NOGUEIRA CRUVINEL[1]. 1. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA - FACULDADE DE CEILÂNDIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ / CONSELHO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO SOCIAL SUSTENTÁVEL / SECRETARIA DE RELAÇÕES INTERINSTITUCIONAIS DA PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA, BRASÍLIA - DF - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA DO SUL / CAMPUS REALEZA, REALEZA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os catadores de materiais recicláveis desempenham papel fundamental na implementação da Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS) e representam um grupo importante no cenário urbano. Esses trabalhadores estão expostos à riscos físicos, químicos, biológicos e ergonômicos. O consumo alimentar inadequado e a obesidade caracterizam desafios para a saúde pública, pois interferem sobre os determinantes sociais da saúde. Dessa forma, o objetivo deste estudo é analisar o consumo alimentar dos catadores de materiais recicláveis de Brasília que trabalhavam no lixão da Estrutural, o maior da América Latina, e identificar os fatores de risco associados à obesidade e às Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT).

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, de base populacional, integrante do Programa Água, Meio Ambiente e Saúde, aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa (CEP) da Fundação de Ensino e Pesquisa em Ciências da Saúde (FEPECS), com o registro CAAE nº 55754216500005553. Foi realizado para obter informações socioeconômicas da população sobre o consumo alimentar, bem como medidas antropométricas para avaliar obesidade e diagnóstico de hipertensão, diabetes e colesterol elevado. A amostra foi de 1.024 catadores que atuavam no Lixão da Estrutural em Brasília.

RESULTADOS

Os catadores apresentaram níveis de renda e escolaridade baixos e população majoritariamente negra. Os resultados confirmam a situação de consumo de produtos ultraprocessados e obesidade na população estudada. O consumo de hambúrguer ou salsicha foi frequente para 17,1% da população; 56,9% consomem bebidas industrializadas adoçadas; 25,8% consomem macarrão instantâneo, salgadinhos ou biscoitos; 24,6% consomem biscoitos recheados e doces. A obesidade está presente em

mais de 50% da população de catadores. A prevalência de pessoas com sobrepeso e obesidade foi maior entre as mulheres, 61,5% estavam com sobrepeso e obesidade (p=0,000). Em relação às DCNT, a prevalência de hipertensão e colesterol elevado foi maior entre as mulheres, com valores de 27% (p=0,0006) e 19% (p=0,0014), respectivamente. O estudo mostrou que o problema está presente neste grupo vulnerável, especialmente entre as mulheres, que representam a maioria dessa categoria profissional. Quanto ao consumo de alimentos saudáveis, observou-se a permanência do consumo de feijão, arroz e carne entre os catadores. Em contrapartida, também foi identificado um importante consumo de alimentos ultraprocessados que são considerados não saudáveis, pela quantidade de aditivos, tais como corantes, sódio ou açúcar em excesso.

CONCLUSÃO

A relação entre o consumo crescente dos alimentos ultraprocessados pela população e a presença de DCNT associadas à obesidade foi observada no presente estudo. Diante deste cenário, destaca-se a necessidade acompanhamento nutricional desse grupo após o fechamento do lixão bem como de ações para incentivar o consumo de alimentos saudáveis, promovendo assim melhores condições de saúde.

Palavras-chave: Catadores;consumo de alimentos;obesidade;doenças crônicas não transmissíveis;vulnerabilidade.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo alimentar em crianças menores de 2 anos em Goiás segundo dados do Sisvan

JÚLIA COSTA BEZERRA FERNANDES[1]; LAURA TOMÉ COSER[1]; LIANA LIMA VIEIRA[1]; NÁGILA ARAÚJO DE CARVALHO[1]; MARIA DO ROSÁRIO GONDIM PEIXOTO[2]. 1. SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE, GOIÂNIA - GO - BRASIL; 2. SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE, GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Em 2022, a prevalência de sobrepeso e obesidade em crianças menores de 2 anos atingiu 14,57%, conforme dados do SISVAN (Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional/Ministério da Saúde). O percentual elevado indica demanda quanto ao consumo alimentar inadequado das crianças e uma nova realidade na sociedade brasileira. A alimentação inicia-se no nascimento, com o aleitamento materno e em seguida da introdução alimentar adequada. Com o crescimento desenvolve-se o hábito alimentar e assim a alimentação sofre influências diversas (inserção da mulher no mercado de trabalho, globalização, marketing das indústrias alimentícias), levando ao aumento do consumo de alimentos ultraprocessados. Dentre os objetivos da Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) tem-se de monitorar e avaliar dados de estado nutricional e consumo alimentar da população em todas as fases da vida. O SISVAN é o sistema eletrônico utilizado para a gestão das informações de VAN. Portanto, o objetivo desse estudo foi identificar a prevalência do aleitamento materno exclusivo e continuado, introdução alimentar e consumo de alimentos ultraprocessados em crianças menores de 2 anos.

METODOLOGIA

Estudo ecológico descritivo. Obteve-se os dados sobre o consumo alimentar das crianças no estado de Goiás na base de dados do SISVAN com acesso público. Os dados de prevalência do consumo alimentar foram coletados a partir dos relatórios consolidados, disponíveis em <https://sisaps.saude.gov.br/sisvan/relatoriopublico/index>, referente aos anos de 2018 a 2022. Variáveis analisadas: aleitamento materno exclusivo - AME (< 6 meses); introdução de alimentos - IA (6 e 8 meses); aleitamento materno continuado - AMC (6 a 23 meses); e consumo de alimentos ultraprocessados - AU (6 e 23 meses).

RESULTADOS

Entre 2018 e 2022, a prevalência de AME aumentou de 44% a 58%. A prevalência do AMC em crianças de 6-23 meses e a IA em crianças de 6-8 meses aumentaram até o ano de 2020, ocorrendo redução em 2021. A mesma situação foi observada com o AU no estado de Goiás, que passou de 58% para 33% em 4 anos (2018 a 2021). No entanto em 2022, para as três últimas variáveis as prevalências voltaram aumentar seguindo a tendência nacional. Observou-se aumento de 3,98 vezes no número de crianças menores

de seis meses avaliadas quanto ao consumo alimentar de 2018 a 2022, 3,23 vezes para crianças entre seis a oito meses e 2,6 vezes para crianças menores de dois anos para o mesmo período.

CONCLUSÃO

A prevalência do aleitamento materno nos últimos cinco anos aumentou. O aleitamento materno continuado e introdução de alimentos e consumo de ultraprocessados teve uma queda em 2021, voltando aumentar em 2022. No geral, esses resultados podem estar relacionados com programas e ações de alimentação e nutrição desenvolvidas pelas secretarias de saúde junto à população com vistas à melhoria do consumo alimentar. Deve-se, portanto, manter o monitoramento dos dados e as ações para favorecer os resultados positivos.

Palavras-chave: vigilância alimentar e nutricional;saúde materno-infantil;aleitamento materno;alimento processado.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo alimentar infantil: preocupação e cuidado

ELIANE NASCIMENTO SANTOS[1]; JUCIKELE BATISTA DO NASCIMENTO[2]; YASMIN DA SILVA PEREIRA DA COSTA[2]; LAURA SUÊNIA FELIPE DOS SANTOS[1]; FERNANDO LUIZ NUNES DE OLIVEIRA[1]; GEIZA ALVES AZERÊDO[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, BANANEIRAS - PB - BRASIL; 2. COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS - UFPB, BANANEIRAS - PB - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Conforme um estudo realizado pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) em 2019, aproximadamente 10% das crianças com idades entre 5 e 10 anos estavam acima do peso para a idade. Haja vista que isso pode contribuir com o surgimento de diabetes, problemas cardiovasculares e má formação óssea, e do quanto a alimentação está envolvida neste processo, buscou-se realizar um trabalho de caracterização dos hábitos alimentares de estudantes da Escola Xavier Junior, da cidade de Bananeiras – PB.

METODOLOGIA

Após autorização dos pais e/ou responsáveis via anuência dos Termos de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLEs), foi aplicado um questionário do Ministério da Saúde junto aos estudantes, a fim de coletar informações sobre o hábito de realizar no mínimo as três refeições principais do dia, de realizar as refeições assistindo à televisão, do consumo de feijão, de frutas, de hortaliças, de hambúrguer e/ou embutidos, de bebidas adoçadas, de macarrão instantâneo, de salgadinhos de pacote ou biscoitos salgados e de biscoito recheado, doces ou guloseimas. A aplicação deste questionário se deu em vários dias, de modo a contemplar alunos das turmas do 2°, 3°, 4° e 5°anos, e contou com a participação de 55 crianças, na faixa etária de 6 a 13 anos.

RESULTADOS

Conforme a coleta dos dados sociodemográficos dos 55 estudantes, metade residia na zona rural e 60% eram do sexo masculino. Quando questionados sobre quantas refeições fazem ao longo do dia, considerando as três refeições principais e três lanches, verificou-se que menos de 50% das crianças faziam as 6 refeições diárias, alcançando um índice de cerca de 70% para o consumo de até 5 refeições/dia. Em relação aos marcadores de consumo alimentar saudável (feijão, frutas frescas e verduras), 85% dos estudantes relataram ter consumido feijão, 65% frutas e 60% hortaliças, no dia anterior à pesquisa. Quanto ao consumo de produtos ultraprocessados doces e salgados no dia que antecedeu à pesquisa, observou-se que 47,27% consumiram hambúrguer e/ou embutidos, 43,63 % macarrão instantâneo, salgadinhos e biscoitos salgados, 78,18% bebidas adoçadas e 50,90% biscoitos recheados, doces e guloseimas doces.

CONCLUSÃO

Constatou-se um índice elevado no consumo de bebidas adoçadas, que se apresentam como uma das principais fontes de consumo de açúcares no Brasil. Esses dados reforçam a necessidade de alertar às crianças sobre o perigo no consumo desses produtos e para incentivar ao consumo de alimentos in natura e minimamente processados, que são a base para uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa, culturalmente apropriada e promotora de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável.

Palavras-chave: Crianças;Alimentação;Escola.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de alimentação escolar por adolescentes: influência das características sociodemográficas, fome e autoimagem corporal.

HELIDA VENTURA BARBOSA GONÇALVES[1]; ANA LAURA BENEVENUTO DE AMORIM[1]; LETICIA SPRICIDO BATISTA[2]; DANIEL HENRIQUE BANDONI[2]. 1. UNIVERSIDADE METROPOLITANA DE SANTOS (UNIMES), SANTOS, SÃO PAULO – BRASIL, SANTOS - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP), SANTOS, SÃO PAULO – BRASIL, SANTOS - SP - BRASIL.

Introdução

A adolescência é a transição entre a infância e a vida adulta. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS) 10 a 19 anos são considerados os limites etários[1]. Esta fase é caracterizada por grandes transformações biológicas, cognitivas, emocionais e sociais[2]. O consumo alimentar dos adolescentes brasileiros é influenciado por aspectos biológicos, características do ambiente familiar, ciclo social, condições socioeconômicas e, apelo da mídia[3,4,5.] O monitoramento da saúde dos adolescentes é fundamental pois, as experiências ao longo desta fase, podem resultar em riscos para a saúde no presente e futuro[3,6]. No Brasil, o monitoramento da saúde dos adolescentes se dá por meio da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE)[7]. O consumo da alimentação escolar é uma estratégia efetiva para a promoção de saúde aos adolescente. Para efetiva-la como promotora de saúde, garantindo a segurança alimentar e nutricional desta população é importante que a oferta e consumo da alimentação escolar ocorra de forma ampla. Diante disso, o objetivo do estudo foi avaliar se características sociodemográficas, a presença de fome e a auto imagem corporal influenciam no consumo regular da alimentação escolar de adolescentes brasileiros, matriculados em escolas públicas e privadas, segundo dados da duas amostras da Pesquisa Nacional de Saúde Escolar (PeNSE) 2015.

Métodos

Para este estudo foi realizada análise de dados secundários da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar – PeNSE (2015) respondidos por estudantes brasileiros, durante o ano de 2015. Foram avaliados 112.998 questionários de escolares adolescentes matriculados em escolas públicas e privadas de municípios brasileiros. Os estudantes auto referiram as informações em duas amostras distintas coletadas por meio da PeNSE. As variáveis sociodemográficas, consideradas foram: dependência administrativa da escola; sexo; região; raça/cor e idade. Foi considerado também o relato de fome e a definição de imagem corporal.

Resultados

O consumo da alimentação escolar é baixo, sendo maior em adolescentes do sexo masculino e pretos. Os escolares obesos, matriculados em escolas privadas, apresentaram

menor consumo regular à alimentação escolar. A vivência da fome está presente nas diferentes dependências administrativas e pode influenciar no consumo à alimentação escolar.

Conclusão

As características sociodemográficas, a vivência da fome e a autoimagem corporal interferem na consumo da alimentação escolar. Por isso, estratégias para estimular o consumo da alimentação escolar devem ser realizadas, desde um cardápio atrativo às atividades de educação alimentar e nutricional, bem como: mudança na composição dos cardápios, adequação dos cardápios aos hábitos alimentares e cultura alimentar da população; e desenvolvimento de atividades de educação alimentar e nutricional com a comunidade escolar.

Palavras-chave: adolescentes;fome;alimentação escolar;imagem corporal.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de alimentos cardioprotetores entre adultos no Pará nos anos de 2021 a 2023: uma análise temporal

CAMILA MORAES DOS ANJOS[1]; YASMIN DE FÁTIMA BRITO DE OLIVEIRA MORAES[1]; JÉSSICA LARISSA SANTA BRIGIDA CARDOSO[2]; DÉBORA CELESTE CUNHA SANTA BRIGIDA[3]; MARIA DE NAZARÉ ARAÚJO LIMA[3]; THAIS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS[3]. 1. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ (CESUPA), BELÉM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ (UFPA), BELÉM - PA - BRASIL; 3. SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O novo Guia Alimentar para a população brasileira apresenta a classificação dos alimentos com base no grau de processamento, destacando que a base da alimentação deve ser constituída por alimentos in natura ou minimamente processados, reconhecidos por sua riqueza em nutrientes saudáveis, sendo também cardioprotetores. Este grupo, que foi designado pelo Ministério da Saúde como "grupo verde" por serem ricos em substâncias benéficas para o coração, tais como vitaminas, minerais, fibras e antioxidantes, abrange frutas, verduras, legumes, feijões, leite e iogurte desnatados, juntamente com preparações que incorporam alho, cebola, com limitada adição de óleo de soja e sal refinado. Destaca-se a significativa prevalência de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) como a principal causa de morte global, sendo responsáveis por 72% das mortes no Brasil, das quais 30% são associadas a Doença Cardiovascular (DCV). Dessa forma, este estudo teve como objetivo analisar o consumo de alimentos cardioprotetores entre adultos do Pará no período 2019 a 2023.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo quantitativo, observacional e descritivo a partir de dados do consumo alimentar contidos nos relatórios públicos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), abrangendo todos os meses no intervalo de 2019 a 2023 no Pará. A amostra selecionada englobou adultos de ambos os sexos que mantinham o hábito de consumir frutas, feijão, legumes e verduras.

RESULTADOS

Ao longo do período analisado, houve um aumento progressivo de adultos que referiram consumir frutas, feijão, legumes e verduras em ambos os gêneros. Em 2019, o consumo de frutas entre os adultos era 67% e em 2023 alcançou 76%, indicando um aumento de 9 pontos percentuais, sendo esse aumento maior entre as mulheres. No que diz respeito ao feijão, a taxa de consumo passou de 74% (2019) para 80% (2023) entre os adultos, sendo que entre os homens o aumento do consumo foi bem menor. Já em relação ao consumo de legumes e verduras, houve um aumento de 11 pontos percentuais entre os adultos, cujo

consumo passou de 62% em 2019 para 73% em 2023, sendo que esse aumento foi semelhante ao gênero feminino. Houve uma queda importante no consumo de feijão e frutas no ano de 2021, período em que o mundo enfrentou a pandemia de COVID-19. Já o consumo de verduras e legumes manteve-se crescente mesmo durante a pandemia.

CONCLUSÃO

Os resultados apontam o aumento do consumo de alimentos cardioprotetores, principalmente entre as mulheres, sendo mais evidente o aumento em relação ao consumo de verduras e legumes. É importante destacar que esses dados são favoráveis, uma vez que tais alimentos são portadores de nutrientes que trazem benefícios ao organismo, atuando como fator de prevenção de diversas doenças, entre as quais as DCV.

Palavras-chave: Alimentos;Dieta e Nutrição;Vigilância Alimentar e Nutricional;Sistema Cardiovascular;Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de alimentos entre pessoas com diagnóstico autorreferido de diabetes mellitus e hipertensão arterial sistêmica no município de Cuité - PB, 2022

ALINE ARAÚJO GARCIA[1]; ISADORA MACEDO DE OLIVEIRA MARTINS COSTA[2]; GERMANA GOMES DE ALMEIDA ARAÚJO[1]; SARA LOIZE PONCIANO ALVES[1]; FRANCISCO CLÉRISTON RABELO AMANCIO[1]; JAQUELINE MEDEIROS DA COSTA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE (UFCG), CUITÉ - PB - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O surgimento de Doenças Crônicas não Transmissíveis advém de múltiplos fatores, incluindo hábitos alimentares inadequados, idade, sexo, escolaridade, tabagismo, alcoolismo, que podem ser fatores de risco para o desenvolvimento de patologias, como o Diabetes Mellitus (DM) e Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS), sendo predominantemente comuns na população brasileira. O objetivo deste trabalho é avaliar o consumo de alimentos doces, embutidos, processados e ultraprocessados entre indivíduos com diagnóstico autorreferido de hipertensão e diabetes no município de Cuité em 2022.

MÉTODOS

Refere-se a um estudo de análise de dados transversais sobre a frequência do consumo de alimentos de um grupo de pessoas com HAS e /ou DM. A população estudada pertence a um projeto de pesquisa maior intitulado SANCUITÉ, de desenho longitudinal de coorte, que analisou indivíduos ao longo de quatro segmentos de estudo: 2011(n=358), 2014 (n=326), 2019 (n=274) e 2022 (n=255). No estudo foram analisados dados da quarta etapa da coorte, cuja coleta aconteceu no ano de 2022 com residentes do município de Cuité-PB. A coleta de dados ocorreu por meio de entrevista, abrangendo condições familiares e individuais, incluindo informações socioeconômicas e consumo de alimentos, as categorias de análise da frequência do consumo foram: "Nunca, pouco frequente e frequente", de alimentos, doces, (7 alimentos), embutidos (8 alimentos) e industrializados (7 alimentos). A pesquisa SANCUITÉ foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa envolvendo pessoas da Universidade Estadual da Paraíba em 2011 e em 2014. Em 2019 foi solicitada a extensão do prazo de vigência da aprovação permitindo nova coleta de dados (CAAEN: 0102.0.133.000-11).

RESULTADOS

Dentre os indivíduos analisados durante o estudo, 34% deles informaram ter o diagnóstico de HAS e enquanto 16% informaram ter o diagnóstico de DM. Além disso, a maioria informou residir em área urbana (77%), do sexo feminino (85%), idosos (61%), pessoas com baixa escolaridade (71%) e com renda superior a ¼ salário mínimo (85%). Em

relação a frequência de consumo de alimentos industrializados, doces e embutidos, constatou-se que há um maior consumo de alimentos embutidos por pessoas com DM (linguiça [66%], presunto e mortadela [34%]) e uma maior frequência de consumo de alimentos doces por pessoas com HAS (doces de frutas [44%], sorvete e picolé [30%]).

CONCLUSÃO

A partir da pesquisa observou-se que há um maior consumo de alimentos do grupo de embutidos por pessoas com DM e alimentos doces por pessoas com HAS, enfatiza-se que ingestão alimentar inadequada contribui para o agravo da sintomatologia dessas patologias, assim sendo, de suma importância à adesão ao tratamento alimentar.

Palavras-chave: Consumo Alimentar ;Alimentos Industrializados ;Doenças Não Transmissíveis.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de alimentos in natura e minimamente processados por adolescentes escolares do Distrito Federal e sua associação com a compra e consumo de alimentos no ambiente escolar

JULIANA LOPES PIMENTEL; MARIA NATACHA TORAL BERTOLIN; ARIENE SILVA DO CARMO; VIVIAN SIQUEIRA SANTOS GONÇALVES.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Na adolescência, além de elevado consumo de alimentos ultraprocessados, observa-se baixo consumo de alimentos saudáveis, caracterizados por alimentos in natura e minimamente processados (AIMP). Sabe-se da importância do ambiente alimentar escolar, incluindo o espaço e condições dentro e no entorno da escola: a venda de alimentos não saudáveis nesse ambiente está associada ao seu maior consumo e à obesidade na adolescência. Contudo, existem poucas evidências quanto à influência do ambiente alimentar escolar no consumo de AIMP. O objetivo desse estudo foi avaliar o consumo de AIMP por adolescentes escolares do Distrito Federal e sua associação com características da compra e consumo de alimentos no ambiente escolar.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado com adolescentes de escolas públicas e privadas do 9º ano do ensino fundamental, com questionário autoaplicável, investigando: aspectos socioeconômicos, consumo de 16 AIMP no dia anterior (posteriormente alocados em 10 grupos) e frequência de consumo de alimentos que compra no entorno, na cantina e da merenda. Foi realizada análise descritiva dos dados e seus respectivos intervalos de confiança (IC95%). Modelos de Regressão de Poisson com variância robusta foram utilizados para avaliar a associação da compra e consumo de alimentos no ambiente escolar com o consumo de 5 ou mais grupos de AIMP no dia anterior. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa (CEP) da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília sob protocolo CAAE no 17780819.4.0000.0030.

RESULTADOS

Foram avaliados 499 adolescentes, sendo 62,5% de escola pública e 52,5% do sexo masculino. Apenas 35,6% (IC 95%: 28,6-43,3) consumiram 5 ou mais grupos de AIMP no dia anterior. Os alimentos do grupo das carnes (75%), arroz (74%) e feijão (45,2%) foram os mais consumidos. Foram associados a maiores chances de consumo de AIMP os adolescentes de escola pública com consumo de merenda em mais de 3 vezes na semana (RP: 3,42; IC 95%: 1,41-8,28). Encontramos chances 1,39 (IC 95%: 1,03-1,86) e 1,77 vezes (IC 95%: 1,17-2,67) maiores de consumir 5 ou mais grupos de AIMP em adolescentes que compram esses alimentos no entorno de escolas públicas e privadas, respectivamente.

CONCLUSÃO

O consumo da merenda escolar em mais de 3 vezes na semana, assim como a compra de AIMP no entorno, foram associados a maiores chances de consumo de AIMP pelos escolares. Nossos resultados destacam a importância de políticas de alimentação e nutrição que visam a promoção da alimentação saudável para adolescentes escolares e a importância da oferta de alimentos saudáveis no ambiente alimentar escolar, tanto dentro da escola como em seu entorno.

Palavras-chave: adolescentes;consumo alimentar;escola;alimentação saudável.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de alimentos processados está associado ao recebimento de Bolsa Família entre adolescentes

ROSEANA FREITAS ROCHA[1]; LANA CARNEIRO ALMEIDA[1]; ROBERTA DE VARGAS ZANINI[1]; LAURA VIRGILI CLARO[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA - UNIPAMPA, ITAQUI - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Guia Alimentar para a População Brasileira recomenda o consumo limitado de alimentos processados, compondo preparações culinárias ou refeições baseadas em alimentos in natura ou minimamente processados. Por motivos diversos, os processados fazem parte do prato brasileiro e devem ser vistos como complementos, nunca como base, para ampliar as possibilidades de diversificação da alimentação. O poder de compra das famílias tem influência direta nos tipos de alimentos consumidos, de forma que o Programa Bolsa Família (PBF) pode estar associado à composição da mesa e impactar a alimentação dos membros da casa, inclusive adolescentes. O objetivo deste estudo foi avaliar o consumo de alimentos processados e sua associação com variáveis demográficas e socioeconômicas entre adolescentes.

MÉTODOS

Estudo transversal, com amostra representativa de estudantes do 6º ao 9º ano de escolas municipais de Itaqui/RS. A coleta de dados ocorreu em junho/julho de 2019 através de questionário estruturado. Foi investigada a frequência de consumo, nos sete dias anteriores à entrevista, de seis itens alimentares processados, a saber: carne seca/toucinho, queijos (qualquer tipo), doces de fruta (compotas/geleias/cristalizadas), legumes em conserva, pães e produtos panificados (caseiros/padaria), e sardinha/atum enlatado. Os dados foram analisados no programa Stata 12.1. Características demográficas (sexo e idade), socioeconômicas (cadastro no PBF e classe econômica) e de consumo alimentar regular (≥5x/semana) são apresentadas através de proporções, enquanto as prevalências de consumo regular dos alimentos processados conforme variáveis de exposição são comparadas através do teste qui-quadrado, com significância de 5%. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Fundação Universidade Federal do Pampa (CAAE 14658919.3.0000.5323).

RESULTADOS

A amostra foi composta por 223 estudantes, maioria do sexo feminino (53,4%) e pré-adolescente (72,2%). Cerca de 35% da amostra era beneficiária do PBF e a maioria (84,4%) foi classificada nas classes econômicas C e D-E. Os pães e produtos panificados foram os itens mais consumidos de forma regular (83,4%), seguidos dos queijos (24,2%), doces de frutas (15,3%) e legumes em conserva (11,7%). A análise bivariada revelou o

dobro do consumo regular de queijos nas classes econômicas A e B (40,0%) em comparação às demais classes (p=0,041); por outro lado, observou-se que beneficiários do PBF apresentaram consumo regular de doces de frutas duas vezes maior (22,4%) (p=0,041) e de legumes em conserva quase três vezes maior (19,7%) (p=0,005) do que não beneficiários.

CONCLUSÃO

Os pães e produtos panificados são os alimentos processados mais consumidos regularmente entre adolescentes. Enquanto itens mais caros, como os queijos, são mais regularmente consumidos nas classes econômicas mais altas, o cadastro no PBF parece influenciar o acesso a outros itens processados, como doces de frutas e legumes em conserva.

Palavras-chave: Ingestão alimentar;Guias alimentares;Estudantes;Nutrição do Adolescente;Estudo Transversal.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de alimentos ultraprocessados em adultos brasileiros com diabetes mellitus tipo 2: uma análise secundária dos dados do VIGITEL 2023

DÉBORA CAVALCANTE FERRO[1]; ADONAY GUEDES[1]; JÚLIA REGINA SARMENTO DE ALBUQUERQUE[1]; MATEUS DE LIMA MACENA[2]; ANDRÉ EDUARDO DA SILVA JÚNIOR[2]; NASSIB BEZERRA BUENO[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS (UFAL), MACEIÓ - AL - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No Brasil, cerca de 20% da ingestão energética diária é advinda de alimentos ultraprocessados (AUP), que são caracterizados pela alta densidade energética, baixo teor de fibras, alto teor de gordura saturada, açúcar adicionado e sódio. A alimentação inadequada é um fator que exerce influência sobre o controle do diabetes mellitus tipo II (DM2), associado a um pior prognóstico, complicações, aumento de comorbidades e mortalidade. No Brasil, a doença crônica possui alta morbimortalidade, sendo a quinta maior razão de internamentos e a décima maior causa de mortes. O VIGITEL é um inquérito anual de vigilância em saúde que contempla a população de todas as capitais brasileiras e Distrito Federal, fornece um panorama transversal do estado nutricional, consumo alimentar, morbidade referida, tabagismo, consumo de álcool e atividade física da população brasileira. O objetivo desta análise foi avaliar o consumo de AUP em adultos com DM2 residentes nas capitais brasileiras.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, no qual se realizou uma análise secundária dos microdados do VIGITEL de 2023. Foram incluídos adultos de 18 a 59 anos de ambos os sexos, residentes de todas as capitais brasileiras e Distrito Federal participantes do inquérito em 2023. Os dados excluídos foram referentes a idosos (≥ 60 anos) e participantes com dados ausentes nas variáveis avaliadas. Foram avaliados dois indicadores de consumo: (a) o consumo de cinco ou mais grupos de alimentos não ou minimamente processados protetores para doenças crônicas por semana, e (b) o consumo de cinco ou mais grupos de AUP por semana. Todas as prevalências foram ponderadas pelo método rake e estimou-se o intervalo de confiança a 95%. Foram realizadas regressões de Poisson com ajuste robusto das variâncias para avaliar a associação entre as variáveis de consumo alimentar e o diagnóstico de DM2 ajustada para idade, sexo e índice de massa corporal. Adotou-se $p < 0,05$ para todas as análises.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 14.750 pessoas, das quais 53,11% (IC95%: 51,35; 54,87) eram do sexo feminino e 5,85% (IC95%: 5,16; 6,62) apresentaram diagnóstico para DM2.

O consumo de cinco ou mais grupos de alimentos não ou minimamente processados por semana foi maior em indivíduos com DM2 quando comparados aos indivíduos sem DM2 após o ajuste na análise multivariável (RP: 0,79; IC95%: 0,65; 0,98; p = 0,03). Em contrapartida, o consumo de cinco ou mais grupos de AUP por semana não diferiu entre indivíduos com e sem DM2 após os ajustes estatísticos (RP: 0,85; IC95%: 0,61; 1,20; p = 0,37).

CONCLUSÃO

Não foi possível verificar diferenças no consumo de AUP entre indivíduos com e sem a DM2. No entanto, observou-se um menor consumo de alimentos não ou minimamente processados por parte dos adultos diabéticos residentes de capitais brasileiras e Distrito Federal, que pode estar associado a um pior controle da DM2 e suas complicações.

Palavras-chave: Ingestão Alimentar;Alimentos Ultraprocessados;Diabetes Mellitus;Inquéritos Epidemiológicos.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de alimentos ultraprocessados entre adolescentes brasileiros antes e durante a pandemia da Covid-19

MILLYAM KAREM MARIANO DA SILVA[1]; JORDANA KARINE DOS SANTOS ALCANTARA[1]; LUIZ HENRIQUE BANGUIM ARAUJO[1]; VICTOR NOGUEIRA DA CRUZ SILVEIRA[2]; CAROLINA ABREU DE CARVALHO[2]; POLIANA CRISTINA DE ALMEIDA FONSECA VIOLA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O alto consumo de alimentos ultraprocessados contribui para o desenvolvimento de sobrepeso e obesidade na adolescência, acarretando uma série de complicações ao longo da vida. Com a pandamia da covid-19,ocorreram mudanças desfavoráveis em relação à prática de atividade física, tempo de tela em frente à *tablets*, smartphones e microcomputadores, e nos hábitos alimentares, principalmente voltado ao consumo de doces e salgados. O objetivo deste estudo foi analisar o consumo de ultraprocessados entre adolescentes brasileiros antes e durante a pandemia da Covid-19.

MÉTODOS

Estudo ecológico e retrospectivo que utilizou a base de dados do SISVAN *web*. Foram incluídos os adolescentes atendidos na Atenção Primária à Saúde do Sistema Único de Saúde (SUS), das regiões Centro-Oeste, Nordeste, Norte, Sudeste, Sul e do Brasil. Os dados foram analisados no *Joinpoint Regression Program*. As tendências das prevalências do consumo de alimentos ultraproccessados entre os anos de 2018 e 2022 foram obtidas por modelos de regressão por pontos de inflexão. Foram calculadas as variações percentuais mensais (MPC), assim como variação do período completo, pela variação percentual mensal média (AMPC), com significância estatística de $p < 0,05$. O estudo não necessitou de aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa pois utilizou dados secundários de domínio público.

RESULTADOS

No Brasil, o consumo de alimentos ultraprocessados entre os adolescentes diminuiu no período de janeiro de 2018 a dezembro de 2020 (MPC: -0,0; $p = 0,023$) e aumentou no período de dezembro de 2020 a dezembro de 2021 (MPC: 0,6; $p < 0,001$). Na região Centro-Oeste houve um aumento nos períodos de janeiro de 2018 a dezembro de 2018 (MPC: 1,0; $p < 0,001$) e agosto de 2020 a outubro de 2021 (MPC: 0,5; $p = 0,016$) e diminuiu nos períodos de dezembro de 2018 a agosto de 2020 (MPC: -0,2; $p = 0,025$) e outubro de 2021 a dezembro de 2022 (MPC: -0,5; $p = 0, 003$). Na região Norte houve uma diminuição no consumo de alimentos ultraprocessados no período de janeiro de 2018 a dezembro de 2020 (MPC: -0,1; $p = 0,001$). Na região Sudeste houve aumento nos

períodos de janeiro de 2018 a abril de 2021 (MPC: 0,1; p < 0,001) e de abril de 2021 a dezembro de 2021 (MPC: 0,9; p = 0,006). As regiões Nordeste e Sul não apresentaram resultados estatisticamente significantes.

CONCLUSÃO

O consumo de alimentos ultraprocessados pelos adolescentes aumentou em algumas regiões do Brasil durante a pandemia de Covid-19 indicando uma piora na qualidade da alimentação dos adolescentes brasileiros e aumento da insegurança alimentar.

Palavras-chave: Adolescentes;Alimentação Saudável;Covid-19;Vigilância nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de alimentos ultraprocessados por adultos e idosos, segundo dados do SISVAN, na região norte do Brasil

RAFAELA DOS SANTOS GOMES; LETÍCIA FLÁVIA DE OLIVEIRA BORGES; LUÍS HENRIQUES MARTINS; RAILANNI DOS SANTOS CANTÃO; PAULO HENRIQUE DE MELO FERREIRA; NAIZA NAYLA BANDEIRA DE SÁ.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ (UFPA), BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No Brasil, o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente está comprometido, sendo o viés econômico um dos principais fatores promotores de desigualdade social e, consequentemente, de insegurança alimentar e nutricional em todas as regiões do país. A garantia da segurança alimentar e nutricional (SAN) é imprescindível no combate a problemas de saúde pública, como desnutrição e doenças crônicas não transmissíveis. Além disso, o comércio de alimentos ultraprocessados afeta diversos aspectos, como o respeito à cultura alimentar local. Portanto, o presente estudo tem como objetivo identificar a frequência do consumo de alimentos ultraprocessados na região norte do Brasil, de adultos e idosos, no ano de 2023, por meio da análise de dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN).

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo, quantitativo, realizado a partir de dados secundários, do SISVAN, disponibilizados para a consulta pública. A coleta de dados correspondeu ao período de janeiro a dezembro de 2023 e se referiu a frequência de consumo de alimentos ultraprocessados, nos 7 dias anteriores à entrevista, por adultos (20 a 59 anos) e idosos (idade igual ou superior a 60 anos), de ambos os sexos, todas as raças/cores de pele, abrangendo povos quilombolas, ribeirinhos e outras comunidades atendidos na atenção primária à saúde na região norte do Brasil.

RESULTADOS

A partir do levantamento realizado foi possível verificar o consumo elevado de ultraprocessados na região, sendo 68% de 375.480 entre os adultos pesquisados, e 50% de 94.194 nos registros de idosos. Em relação ao consumo de bebidas adoçadas, 50% dos adultos e 33% dos idosos relataram consumo. Quanto à ingestão de embutidos e hambúrgueres, as frequências foram de 36% e 22%; para guloseimas doces 32% e 18%; e para macarrão instantâneo, salgadinhos ou biscoitos salgados obteve-se 31% e 20%, respectivamente, para adultos e idosos. Dessa forma, verificou-se elevada prevalência de consumo desses alimentos pela população nortista, os quais são inferiores às médias brasileiras, porém podem estar subnotificados, devido às dificuldades no acesso aos serviços de saúde e à informatização dos sistemas de informação.

CONCLUSÃO

A presente pesquisa evidenciou alto consumo de alimentos ultraprocessados na região norte do Brasil e possui como finalidade de salientar a necessidade de produção de pesquisas acerca da temática e incentivar mudanças na perspectiva política e, assim, promover alternativas na regulamentação do comércio de alimentos ultraprocessados e na garantia do direito à SAN. Nesse sentido, faz-se necessário que o estado, por intermédio de políticas públicas, com a participação de profissionais como os nutricionistas, inclua estratégias que fortaleçam a cultura local e a manutenção de espaços de aquisição de alimentos in natura e regionais, a fim de melhorar a qualidade da alimentação.

Palavras-chave: Alimentos ultraprocessados;Alimentação adequada;Consumo alimentar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de alimentos ultraprocessados por crianças em situação de insegurança alimentar e nutricional atendidas na atenção básica de uma cidade brasileira de grande porte

BRENDA DA CUNHA CARVALHO; EMANUELLY PORTO OLIVEIRA; GIOVANA GAGLIANONE LEMOS; LUANA LARA ROCHA; MARIANA ZOGBI JARDIM; LARISSA LOURES MENDES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O acesso a uma alimentação adequada, saudável e em quantidade e qualidade suficiente é dever do estado garantido pelo Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável (DHAA). A infração desse direito, caracterizada pela insegurança alimentar e nutricional (InSAN), torna-se um problema de saúde pública, especialmente na infância, ocasionando impactos a curto e a longo prazo, como a má nutrição em suas diversas formas (desnutrição ou obesidade). O consumo exacerbado de alimentos ultraprocessados (AUP) é um fator que tem sido associado à obesidade em crianças e pode estar relacionado com o estado de SAN desse público. Dessa forma, o objetivo deste estudo é avaliar o consumo de AUP em crianças em situação de InSAN atendidas na atenção básica, integrantes do projeto de Manejo da Obesidade Infantil realizado em Betim, Minas Gerais.

MÉTODOS

Foram avaliados dados da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), categorizados em segurança alimentar (SAN) e insegurança alimentar (InSAN), e do consumo de AUP de 185 crianças de 6 a 10 anos atendidas na atenção primária à saúde da cidade de Betim, Minas Gerais, Brasil, participantes de um ensaio clínico maior, que possui aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Minas Gerais. Foi considerado o consumo de AUP no dia anterior, quantificado por meio do questionário de consumo de alimentos ultraprocessados (QAUP), e posteriormente categorizados segundo o escore NOVA. Os dados de consumo e do EBIA foram coletados entre agosto e novembro de 2022.

RESULTADOS

Da amostra de crianças avaliadas, 51,35% estavam em InSAN, sendo 8,42% dessas em estado grave. Em relação à caracterização da amostra, 49,5% são meninas e 53,7% são meninos em situação de InSAN ($p>0,05$). Dentre as famílias com renda até R$606 e entre R$606 e R$1212, a maioria ($p<0,001$), 83,33% e 92% encontravam-se em situação de InSAN, respectivamente. As crianças em InSAN tiveram maior consumo de até 4 AUP. Em contraponto, na análise de 5 ou mais AUP consumidos no dia anterior, as crianças em SAN tiveram maior consumo ($p>0,05$). Os grupos de AUP mais consumidos pelas crianças em InSAN foram as bebidas lácteas, biscoitos doces, pães ultraprocessados,

embutidos, doces industrializados e sucos industrializados. Os refrigerantes foram os AUP mais consumidos entre as crianças em SAN, em comparação com as crianças em InSAN (54,44%; IC95%: 44,04 - 64,47% vs. 33,58%; IC95%: 24,87 - 43,80%).

CONCLUSÃO

Ao analisar o consumo de AUP na amostra de crianças de 6 a 10 anos, verificou-se uma alta porcentagem de famílias em InSAN, principalmente as que possuem renda inferior a R$1.212,00. Além disso, foi observado um alto consumo de AUP pelas crianças. Desse modo, destaca-se a necessidade de ações preventivas que assegurem o DHAA às famílias em InSAN e políticas públicas eficazes, que promovam a alimentação saudável e a SAN entre as famílias, auxiliando no manejo da obesidade infantil e na garantia de um desenvolvimento infantil adequado.

Palavras-chave: Segurança alimentar e nutricional;Consumo Alimentar;Alimentos Ultraprocessados;Crianças;Obesidade.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de alimentos ultraprocessados por idosos da região norte do Brasil, um comparativo antes, durante e pós pandemia de Covid-19.

RAILANNI DOS SANTOS CANTÃO; AMANDA PEREIRA MOURA DA SILVA; ANDREI DE OLIVEIRA RAMOS; WALYSON SANTOS DE SOUZA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Alimentos ultraprocessados são formulações industriais, ricas em aditivos químicos, compostos por 5 ou mais ingredientes, elevados em gorduras, açúcares e sódio. O consumo frequente deste tipo de alimento é considerado um fator de risco para o surgimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) e eventos cardiovasculares, tendo os idosos como população mais vulnerável. O surgimento da Covid-19 no Brasil e no mundo, pode ter levado a mudanças nos hábitos alimentares, tornando mais frequente o consumo desses alimentos, podendo impactar a saúde da população idosa. Desta forma, este trabalho se detém à análise do consumo de alimentos ultraprocessados por idosos da região norte do país no período anterior, durante e posterior à pandemia de Covid-19.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, do tipo quanti-qualitativo realizado em idosos de (≥60 anos), de ambos os sexos, provenientes da região Norte do país, quanto ao uso de alimentos ultraprocessados. Os dados foram extraídos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) considerando os períodos de 2017 a 2019 (pré - pandemia) 2020 a 2022 (período pandêmico) e 2023 (período após a pandemia) para efeitos comparativos. Os dados foram tabulados em planilha eletrônica da Microsoft Excel 2019, para análise inferencial.

RESULTADOS

Nos anos pré-pandemia (2017, 2018 e 2019) o consumo de ultraprocessados foi de 57% (5288 registros), 56% (7984 registros) e 53% (9463 registros), respectivamente. Já nos anos de pandemia (2020, 2021 e 2022) o consumo foi de 56% (9131 registros), 65% (20973 registros) e 56% (25430 registros), mostrando um considerável aumento no consumo de ultraprocessados no ano de 2021, e queda nos anos de seguido por uma baixa no ano de 2022. Já no primeiro ano pós-pandemia (2023), tivemos uma importante redução no consumo destes alimentos, para 50% (52142 registros)

CONCLUSÃO

Observou-se uma importante redução no consumo de alimentos ultraprocessados em todo o período pré-pandemia, seguido por um aumento abrupto no segundo ano pandêmico. Uma hipótese para este aumento é a do impacto econômico, proveniente da crise causada pela pandemia, que diminui a renda familiar, resultando na compra de alimentos de menor custo, no caso os ultraprocessados. Já durante o período final (2022) e pós-pandemia (2023), com a retomada econômica do país, observa-se queda importante no consumo de ultraprocessados. Apesar disso, a problemática persiste, fazendo-se necessário por parte do poder público a criação de políticas ou o incentivo às já existentes, que garantam acesso a renda e alimentos saudáveis, para as famílias, que venham a estimular o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, a fim de promover melhora no padrão alimentar, desta população.

Palavras-chave: Hábitos alimentares;Saúde do idoso;Consumo alimentar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de aminoácidos e sua associação com a capacidade funcional de idosos do interior paulista

LUCIANA BRONZI DE SOUZA; MARIANA FERREIRA DOS SANTOS; LEANDRO OLIVEIRA; KARINE ANUSCA MARTINS; RAQUEL MACHADO SCHINCAGLIA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O envelhecimento é associado à progressiva perda de massa muscular esquelética e, consequentemente da capacidade funcional. Essa perda é decorrente de uma combinação de fatores como sedentarismo e deficiências nutricionais, com destaque para o baixo consumo de proteínas. Assim, este estudo tem o objetivo avaliar o consumo de aminoácidos (AA) e a sua associação com a capacidade funcional de idoso

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, com amostra representativa de idosos residentes de Botucatu-SP. Foram avaliados 307 idosos, de ambos os sexos. Em entrevistas domiciliares, foram coletados dados sociodemográficos, de capacidade funcional, pela escala de atividades de vida diária (AVD) e pela escala de atividades instrumentais de vida diária (AIVD) e consumo alimentar, por meio da aplicação de três recordatórios de 24h. O consumo alimentar foi estimado com o auxílio do *software* Nutrition Data System for Research versão 2010. A normalidade dos dados foi testada pelo teste de Shapiro-Wilk ou U-Mann Whitney. Foi realizada análise de regressão logística bruta e ajustada com estimativa da Odds Ratio (OR) e seu intervalo de confiança (IC95%), utilizando como desfechos a capacidade funcional. O nível de significância utilizado foi de 5%. O projeto matriz foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humano da Faculdade de Medicina de Botucatu sob protocolo nº 3.111/2009.

RESULTADOS

A maioria (62,2%) dos participantes era do sexo feminino, com mediana de idade de 72 anos (IIQ: 66-76). Foi observada maior independência entre o sexo feminino tanto em AIVD (61,71%), como em AVD (61,94%). Os dependentes para as AVD consumiram quantidade inferior de tirosina (p= 0,046) e lisina (p=0,050) quando comparado aos independentes para AVD. Não foram observadas outras diferenças no consumo alimentar entre dependentes e independentes. O consumo de proteína e AA não se associou à dependência nas AIVD, no entanto, o consumo de alguns AA demonstraram associação com dependência nas AVD, evidenciando efeito protetor, tais como (OR:0,84, 95%IC: 0,72-0,98; p=0,030/), valina (OR:0,80, 95%IC: 0,66-0,97; p=0,022/), tirosina (OR:0,71, IC95%: 0,53-0,97; p=0,030/), cisteína (OR:0,46, 95%IC: 0,22-0,97; p=0,042/), lisina (OR:0,88, 95%IC: 0,78-0,99; p=0,046/), leucina (OR:0,87, 95%IC: 0,77-0,98; p=0,024/),

isoleucina (OR:0,78, 95%IC: 0,64-0,97; p=0,023/), triptofano (OR:0,32, 95%IC: 0,13-0,78; p=0,012/) e os BCAAs (OR:0,94, 95%IC: 0,89-0,99; p=0,024).

CONCLUSÃO

Não encontramos diferença no consumo dos AA entre idosos dependentes e independentes, exceto para tirosina e lisina em dependentes para AVD. Arginina, valina, tirosina, cisteína, lisina, leucina, isoleucina, triptofano e BCAAs parecem exercer efeito protetor na capacidade funcional, avaliada pela AVD. O consumo de alimentos ricos em proteína de alto valor biológico para idosos apresenta-se como estratégia dietética relevante para prevenção e tratamento da perda da independência nessa população.

Palavras-chave: atividades cotidianas;envelhecimento;aminoàcidos;ingestão de alimentos;recomendações nutricionais.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de frutas, legumes e verduras no Brasil segundo nível de variedade

MARINA LAYARA SINDEAUX BENEVIDES; THAÍS MEIRELLES DE VASCONCELOS; ILANA NOGUEIRA BEZERRA. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ (UECE), FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A diversidade alimentar refere-se tradicionalmente ao número total de diferentes itens alimentares em uma dieta, e também à variação de diferentes grupos de alimentos ou diferentes alimentos de um grupo. A variedade do consumo de frutas, legumes e verduras (FLV) independentemente da quantidade consumida, tem forte associação com a redução do risco de algumas doenças, porém diferentes fatores podem influenciar a variedade alimentar. O objetivo deste trabalho é analisar a variedade do consumo de frutas, legumes e verduras no Brasil, usando dados de consumo efetivo de alimentos em uma amostra representativa da população brasileira.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, com dados secundários de acesso público disponíveis no site do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), provenientes das análises do recordatório de 24 horas do módulo de consumo alimentar da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017-2018. Foram incluídos na amostra 44.744 indivíduos acima de 10 anos. Estimou-se o nível de variedade e foram considerados consumidores os que apresentaram o consumo mínimo de 20g de FLV de cada item único e de 40g de preparações mistas. A variedade de consumo foi classificada como alta (≥5 itens), moderada (3-4 itens), baixa (1-2 itens) ou nenhuma (0 itens). Estimou-se a média de energia, a contagem do total de FLV, além da quantidade em gramas e em gramas/1000 quilocalorias. As análises foram realizadas no Software SAS versão 9.1.

RESULTADOS

Cerca de 1/3 da população relatou que consomem alguma fruta, legume ou verdura ao dia e a ingestão simultânea desses grupos alimentares em um dia foi realizada somente por 3,2% (95%IC: 2,9-3,5) da população brasileira. O consumo simultâneo de FLV entre os indivíduos do 1º quartil de renda foi menor que 1% e chegou a ser 8 vezes menor quando comparados aos pertencentes ao 4° quartil (0,8%; 95%IC: 0,5-1,1 vs. 6,8%; 95%IC: 5,9-7,7). Indivíduos pretos e pardos apresentaram as menores frequências de consumo de FLV (1,8; 95%IC:1,6-2,1), sendo o consumo simultâneo desses alimentos 2,6 vezes menor quando comparados aos valores dos que se autodeclararam brancos. Não houve diferença entre homens e mulheres e os idosos consumiam a maior variedade do que adolescentes e adultos.

CONCLUSÃO

As análises demonstraram que as diferenças de consumo de FLV entre renda e raça são extremamente graves na população brasileira e reforçam que desigualdades raciais, além das socioeconômicas, merecem destaque na investigação em estudos sobre consumo alimentar da população.

Palavras-chave: Consumo Alimentar;Frutas;Legumes;Verduras.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de frutas, verduras e legumes por gestantes de alto risco internadas em hospital universitário de Goiânia e sua relação com ganho de peso gestacional

RAQUEL MACHADO SCHINCAGLIA; GABRIELA SANTANA ESPERIDIÃO; GRAZIELA CAMPOS DE ALMEIDA; JÉSSIKA MARTINS SIQUEIRA; MIRELLA DE PAIVA LOPES OLIVEIRA; LUCIANA BRONZI DE SOUZA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A gestação é um fenômeno fisiológico cuja evolução se dá na maior parte dos casos sem intercorrências. Apesar disso, há uma parcela pequena de gestantes que, por serem portadoras de alguma doença ou desenvolverem agravos, apresentam maiores probabilidades de evolução desfavorável, tanto para o feto como para a mãe. Essa parcela constitui o grupo "gestantes de alto risco". O consumo alimentar está inserido como um dos aspectos que se relaciona ao risco da gestação. Diante disso, a adoção de maus hábitos alimentares pode ser danoso e acarretar agravos para o desenvolvimento fetal e complicações no parto e para a saúde da mulher. Desta forma, este estudo teve o objetivo verificar a associação entre o consumo de frutas, verduras e legumes (FVL) e o ganho de peso gestacional (GPG) em gestantes de alto risco.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, conduzido com gestantes atendidas no Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás (HC-UFG). Foram coletados, por meio de questionário padronizado, dados sociodemográficos, de saúde e informações sobre o consumo alimentar, segundo recordatório de 24h. O consumo alimentar foi estimado com o auxílio do *software* Nutrition Data System for Research versão 2020. O GPG foi feito pela diferença entre o peso pré-gestacional referido e o aferido durante a avaliação, esse valor foi então dividido pela idade gestacional e classificado em não excessivo e excessivo. A análise das variáveis foi realizada no software STATA® versão 14.0. Foi considerada associação estatisticamente significativa as variáveis com o valor de $p<0,05$. Foi aplicado o teste Exato de Fisher para avaliar a homogeneidade dos dados e Teste Mann-Whitney para avaliar as diferenças entre os grupos. O projeto matriz foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás - UFG, com o parecer de número 56361622.3.0000.5078.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 77 gestantes, com idade entre 24 e 36 anos (mediana 29, IIQ: 24-36). A maior parte se declarou preta ou parda (67,1%) e com renda mensal entre 1.100,00 e 2.200,00 reais mensais (46,8%). Das participantes, 27 (35,06%) apresentaram GPG excessivo para idade gestacional. Observou-se maior idade gestacional ($p=0,033$) para aquelas com GPG excessivo. Nenhuma associação foi verificada entre variáveis

socioeconômicas e demográficas e GP. O consumo de frutas (μ=169,3, dp=143,8g), verduras (μ=211,1, dp=123,6g), legumes (μ=58,9, dp=56,6g) e desses vegetais (μ=439,3, dp=239,4g) não foi estatisticamente diferente entre as gestantes com GPG excessivo e não excessivo (p=0,645, 0,605, 0,913, 0,693, respectivamente).

CONCLUSÃO

No presente estudo, não foi encontrada associação entre consumo alimentar de FVL com o GPG entre gestantes de alto risco, no entanto foi possível associar o GPG excessivo com maior idade gestacional.

Palavras-chave: gravidez de alto risco;frutas;verduras;ganho de peso.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de hortaliças por universitários do curso de nutrição de acordo com o estado nutricional

GUILHERME SOUZA AFFONSO; LETICIA AGOSTINI COELHO; TAINÁ MARQUES MOREIRA; NATÁLIA OLIVEIRA. CENTRO UNIVERSITÁRIO SERRA DOS ÓRGÃOS (UNIFESO), TERESÓPOLIS - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O consumo de hortaliças é de fundamental importância para a manutenção da saúde e prevenção de Doenças e Agravos Não Transmissíveis (DANT), como obesidade. Estudantes universitários possuem baixa qualidade na alimentação, possivelmente com piores cenários em indivíduos com excesso de peso. O objetivo foi avaliar o consumo de hortaliças de universitários do curso de nutrição em uma universidade privada, de acordo com o estado nutricional.

MÉTODOS

Estudo transversal, quantitativo, de amostra por conveniência, realizado entre junho-agosto de 2021 com estudantes do curso de nutrição de uma universidade privada em Teresópolis (região serrana do RJ), sendo aprovado pelo CEP (CAAE: 46452821.4.0000.5247). A coleta foi realizada por questionário autoaplicável pelo *Google Forms*® em 3 blocos: dados pessoais (curso, peso e estatura autorrelatados); características sociodemográficas e hábitos de vida, incluindo o consumo de alimentos. Foi obtida a frequência semanal de consumo de alimentos específicos (hortaliças) oriundos do VIGITEL-Brasil, que foram recategorizados em: 1-2 dias por semana; 3-4 dias; ≥5 dias (consumo regular) e nunca/quase nunca. Após o cálculo do IMC, o estado nutricional foi classificado em: sem excesso de peso (<25,0kg/m²) e com excesso de peso (≥25,0 kg/m²). Descritas frequências relativas e intervalos de confiança de 95% (IC 95%), e ainda, para o consumo de alimentos foi realizada estratificação segundo estado nutricional. Diferenças significativas foram identificadas pela ausência de sobreposição entre os IC95%. Utilizado software *Stata* 17.0.

RESULTADOS

145 alunos foram avaliados, sendo majoritariamente do sexo feminino [89,9% (83,8-93,8)] e com até 25 anos de idade [46,6% (38,7-54,7)]. Cerca de 63,5% (55,2-70,9) não tinham excesso de peso e 36,5% (29,1-44,7) tinham excesso de peso. Aproximadamente 41,1% (32,5-48,3) relataram consumo regular de algum tipo de verdura ou legume de maneira geral, porém, apenas 26,5% (19,9-34,3) relataram consumo regular de salada crua e 27,7% (20,6-35,0) consumo regular de verdura ou legume cozido com a comida. Não foram identificadas diferenças significativas de acordo com o estado nutricional, porém, indivíduos sem excesso de peso tinham o dobro da frequência de consumo regular

de verdura ou legume cozido com a comida, comparados àqueles com excesso de peso [32,6% (23,7-42,9) e 15,4% (7,7-28,2), respectivamente].

CONCLUSÃO

Há boa frequência no consumo regular de hortaliças em geral entre os estudantes e baixo consumo de hortaliças cruas, quando comparados com a população brasileira. Ainda, indivíduos com excesso de peso podem consumir menos hortaliças cozidas com a comida. Deve-se utilizar o ambiente institucional como local para a promoção do consumo de hortaliças entre os estudantes universitários, a fim de ressaltar a importância de melhorar o consumo alimentar do futuro profissional nutricionista, uma vez que estes serão perpetuadores deste conhecimento.

Palavras-chave: Consumo Alimentar;Alimentação Saudável;Excesso de Peso.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de peixe e frutos do mar no Brasil: relação entre Segurança Alimentar e Nutricional e a dieta de saúde planetária

SAMANTHA MARQUES VASCONCELOS BONFIM; MARHYA JÚLIA SILVA LEITE; ISABELA GONÇALVES CAMUSSO; ALINE MARTINS DE CARVALHO. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (FSP-USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A ingestão de peixes e frutos do mar traz benefícios à saúde humana, especialmente relacionados à sua importante contribuição em ácidos graxos essenciais (ômega-3) na dieta. Estes, podem ser uma opção para direcionar a produção de proteínas animais, gerando menores impactos ambientais. Além disso, em áreas onde há disponibilidade de rios/mares e altos níveis de insegurança alimentar, os peixes são uma importante fonte de nutrientes e proteínas para tais populações. Considerando os variados reflexos que o nosso consumo alimentar apresenta, o documento "*Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems* (2019)" descreve a "dieta de saúde planetária", que busca prover uma base que afira a saúde e os efeitos no meio ambiente da adoção de uma dieta alternativa às dietas usuais, incluindo recomendações para diferentes categorias de carne. Este estudo tem o objetivo de avaliar o consumo de peixe e frutos do mar a partir das recomendações da dieta planetária e relacioná-lo com a segurança alimentar e nutricional ao redor do Brasil.

MÉTODOS

Estimou-se, por meio do *Software Stata 17*, a quantidade média consumida em gramas/dia a cada 2.000 kcal, de peixes e frutos do mar a partir de Registros Alimentares da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018. Verificou-se a relação entre consumo de peixes e frutos do mar de acordo com a recomendação do *EAT-Lancet* e seus fatores associados por meio de uma regressão logística múltipla. As variáveis independentes consideradas foram região, sexo, nível de segurança alimentar e nutricional, zona em que reside (rural ou urbana) e quartis de renda per capita.

RESULTADOS

O consumo médio de peixe e frutos mar pela população brasileira é de 22 g/dia/2.000kcal, e apenas 9% da população consome acima da recomendação do *EAT-Lancet* de 80 g por 2.000 kcal/dia, com exceção da região Norte, onde 25% da população apresenta um consumo além do recomendado. Além disso, verificou-se que pessoas que moram na região Norte tem uma chance três vezes maior de consumirem mais peixes e frutos do mar, em comparação com as outras regiões (*OR*: 3,6 IC95%: 3,1 - 4,2), assim como quem está em insegurança alimentar (*OR*: 1,6 IC95%: 1,3 - 2,1), mora na zona rural (*OR*: 1,6 IC95%: 1,3 - 1,8) e possuem menor renda (*OR*: 1,3 IC95%: 1,1 - 1,5). A variável sexo

não apresentou associação significativa em relação à quantidade de peixes e frutos do mar consumida.

CONCLUSÃO

Percebe-se que o consumo médio de peixe pela população brasileira é relativamente baixo e está dentro da recomendação do *EAT-Lancet*. Entretanto, na região Norte do país, percebeu-se que o consumo é mais alto e foi associado à insegurança alimentar grave, ter menos renda e morar na zona rural, mostrando que condições sociodemográficas influenciam o consumo alimentar e, portanto, devem ser consideradas nas recomendações alimentares.

Palavras-chave: Consumo Alimentar;Dieta;Saúde;Sustentabilidade.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de refeições caseiras e sua relação com o volume de vendas de alimentos ultraprocessados: uma análise global.

CARLA ADRIANO MARTINS[1]; GIOVANNA CALIXTO ANDRADE[2]; CHRISTIAN REYNOLDS[3]; CARLOS AUGUSTO MONTEIRO[2]; RENATA BERTAZZI LEVY[2]. 1. INSTITUTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (IAN), UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO (UFRJ), MACAÉ - RJ - BRASIL; 2. NÚCLEO DE PESQUISAS EPIDEMIOLÓGICAS EM NUTRIÇÃO E SAÚDE (NUPENS), UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 3. CENTRE FOR FOOD POLICY, CITY, UNIVERSITY OF LONDON, LONDRES - REINO UNIDO.

INTRODUÇÃO

A nível mundial, existe uma disponibilidade crescente de alimentos ultraprocessados (AUP) que preocupa os especialistas em nutrição e saúde pública devido ao seu impacto na saúde humana e no planeta. Em alternativa, a prática da culinária doméstica vem ganhando espaço na agenda das políticas públicas de alimentação e nutrição ao redor do mundo, visto que comer comida feita em casa parece levar a melhora da qualidade da dieta. Contudo, a escassez de evidências sobre o consumo de refeições caseiras e sua relação com a qualidade da alimentação tem limitado as possibilidades reais de atuação e direcionamento das agendas de políticas públicas de alimentação e nutrição. Dada essa lacuna, este estudo teve como objetivo investigar a associação entre o consumo de refeições preparadas em casa e o volume de vendas per capita de AUP ao redor do mundo.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo ecológico usando dados nacionais de 90 países. Para avaliar a culinária doméstica foram utilizadas informações sobre o número médio de refeições caseiras (almoço/jantar) por pessoa/semana da base de dados Gallup World Poll (GWP) entre 2018 a 2022. A aquisição de alimentos ultraprocessados foi avaliada pelo volume total de vendas per capita (kg/litros) desses produtos obtidos da base de dados Euromonitor International Passport Global Market Information Database. Modelos de regressão multinível foram utilizados para avaliar a associação entre o número médio de refeições caseiras por pessoa (variável explanatória) e o volume de vendas per capita de AUP (variável desfecho). As análises foram realizadas no software estatístico Stata v.14, considerando nível de significância de $p<0,05$. A aprovação do Conselho de Revisão Institucional (IRB) foi obtida pela Gallup, INC (Protocolo nº 2019-08-02), garantindo que a GWP cumpre com todos os requisitos éticos exigidos para condução de pesquisas com seres humanos.

RESULTADOS

Resultados do presente estudo mostram diferenças importantes tanto em relação a venda de alimento ultraprocessados como frequência de consumo de refeições caseiras nas diferentes regiões e níveis econômicos do mundo. Países de maior renda apresentaram maior volume de venda de AUP e menor média de consumo de refeições caseiras, em especial no almoço. A análise de regressão multinível mostrou uma associação inversa e significativa entre o número de refeições caseiras consumidas e o volume de vendas de AUP (Coef. -5,97; IC 95% -9,45 a -2,50; $p < 0,001$).

CONCLUSÃO

Este estudo permitiu a realização de análises comparativas inéditas a nível global, proporcionando uma compreensão do papel das refeições caseiras na venda de AUP em países em diferentes estágios de desenvolvimento. Os nossos resultados reforçam as evidências sobre este tema, sugerindo que o apoio e a promoção ao consumo de refeições caseiras pode ser uma estratégia de saúde pública viável para melhorar a qualidade da dieta de indivíduos e populações ao redor do mundo.

Palavras-chave: Culinária;Ingestão de alimentos;Produtos alimentícios ultraprocessados.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de ultraprocessados por crianças entre 2 e 4 anos no período de 2022

VANESSA CABRAL RIBEIRO MATTOS; DENISE BRAGA DOURADO; MARIA CLÁUDIA DA COSTA MONTAL; LORENA SILVA BARBOSA DE JESUS.
SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE, SALVADOR - BA - BRASIL.

Introdução

A primeira infância é o momento oportuno na construção de hábitos alimentares, por isso torna-se fundamental que a criança conheça a diversidade de alimentos. O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional é uma ferramenta de gestão que auxilia no acompanhamento e monitoramento do consumo alimentar de ultraprocessados (UP) nos diversos ciclos de vida. No entanto, diversos são os fatores que podem influenciar no consumo alimentar das crianças e sabe-se que a carga de má nutrição pode corroborar para complicações de saúde na vida adulta. Pesquisas afirmam que o consumo de alimentos UP tem aumentado nos últimos anos e os sistemas alimentares têm influenciado na alimentação das pessoas. Para tanto, é importante que o SISVAN seja mais utilizado pela gestão dos municípios, contribuindo assim para planejamento das ações realizadas no território, promovendo Alimentação Adequada e Saudável. O objetivo deste trabalho foi monitorar o consumo de alimentos UP por crianças de 2 a 4 anos do estado da Bahia em 2022.

Métodos

O monitoramento do consumo alimentar de crianças de 2 a 4 anos na Bahia com dados do ano de 2022, foram extraídos no SISVAN em 06 de dezembro de 2023. Os relatórios consolidados de consumo alimentar foram selecionados e agrupados por município, incluindo a cobertura das regiões; fases de vida: crianças de 2 a 4 anos; tipo de relatório: consumo de UP; todos os sexos, raça, cor e escolaridade. Os dados coletados passaram por sistematização, categorização dos municípios nas respectivas Macrorregiões de Saúde, tabulação e geração de gráficos para análise.

Resultados

Na Bahia, o SUS se organiza de modo regionalizado e possui 417 municípios organizados em 9 Macrorregiões de Saúde. No ano de 2022, foram monitoradas 22.804 crianças. Houve registros de 271 municípios (65%). Destas, apenas 23,07% (5.261) não consumiram UP no dia anterior, enquanto 76,93% (17.543) consumiram. Em relação ao consumo de UP a macrorregião Centro Leste 78,25% (2.768); Centro Norte 81,25% (1.140); Extremo Sul 72,98% (2.224); Leste 74,91% (2.756); Nordeste 82,44% (986); Norte 86,24% (1.480); Oeste 72,48% (1.791); Sudoeste 75,96% (3.113); Sul 77,54% (1.285). Na região Nordeste 82% (87.092); Brasil 83% (320.938).

Todas as macrorregiões possuem mais de 70% de crianças que consumiram UP no dia anterior, no entanto, destaca-se as macrorregiões Centro Norte, Norte e Nordeste com percentuais acima de 80%.

Conclusão

De acordo com os resultados, a alimentação infantil alerta para a situação de saúde das crianças. Ressalta-se a importância de divulgar, estimular e capacitar os municípios na utilização do SISVAN no monitoramento do consumo de UP contribuindo com o diagnóstico mais fidedigno da situação alimentar e no planejamento das ações setoriais e intersetoriais voltadas para o público infantil com o objetivo de reduzir o consumo de ultraprocessados e promover a alimentação saudável e uma melhor qualidade vida de forma longitudinal.

Palavras-chave: Consumo alimentar;Ultraprocessados;Crianças.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de ultraprocessados por idosos do município de Maceió/AL: série histórica de 2018 a 2022

KELLY WALKYRIA BARROS GOMES; ADRIANA TOLEDO DE PAFFER; EWERTON AMORIM DOS SANTOS; DENISE CORREIA FERREIRA BERTONI; PEDRO HENRIQUE SIMÕES BEZERRA. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE ALAGOAS, MACEIÓ - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Segundo o Guia alimentar para população brasileira, os produtos alimentares ultraprocessados são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes), utilizando técnicas de manufatura como: extrusão, moldagem, e pré-processamento por fritura ou cozimento. O consumo destes produtos alimentícios vem aumentado com o tempo, e devido a sua composição rica em calorias, sal, gorduras, açúcares e aditivos alimentares além de, em geral, serem pobre em fibras alimentares, os mesmos estão associados ao surgimento e às complicações das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), apresentando-se como fator complicador para a saúde do idoso. O objetivo deste estudo foi analisar o consumo de ultraprocessados por idosos do município de Maceió/AL, entre os anos de 2018 e 2022.

MÉTODOS

Estudo observacional transversal acerca do consumo de ultraprocessados por idosos, utilizando dados obtidos por meio do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), no município de Maceió/AL, no período de 2018 a 2022. Os dados foram tabulados no programa Microsoft Excel 2010 e considerou-se significância estatística quando os valores de p foram inferiores a 0,05. Toda a análise foi realizada no software SPSS, versão 25.

RESULTADOS

Observou-se que o consumo alimentar de ultraprocessados foi elevado em todos os anos analisados, sendo mais prevalente no ano de 2021 (69,73%), seguido de 2018 (62,95%). O menor percentual de consumo destes produtos alimentares foi no período de 2019 (45,70%), depois 2022 (46,46%) e 2020 (51,66%). Não houve diferença significativa entre os anos, porém nota-se uma redução considerável no consumo entre os últimos dois anos (2021 e 2022).

CONCLUSÃO

Apesar da redução entre os últimos dois anos analisados, os percentuais de consumo de ultraprocessados encontrados no período analisado estão elevados, e demonstram a necessidade de ações intersetoriais de promoção da alimentação adequada e saudável. Torna-se imprescindível a valorização cultural da alimentação saudável, da comida de verdade e o fortalecimento das ações de educação alimentar e nutricional para este público.

Palavras-chave: Consumo alimentar;Ultraprocessado;Idoso.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo de verduras, legumes e frutas de crianças brasileiras segundo a cor da pele e diferenças regionais

LUIZ HENRIQUE BANGUIM ARAUJO[1]; JORDANA KARINE DOS SANTOS ALCANTARA[1]; MILLYAM KAREM MARIANO DA SILVA[1]; VICTOR NOGUEIRA DA CRUZ SILVEIRA[2]; CAROLINA ABREU DE CARVALHO[2]; POLIANA CRISTINA DE ALMEIDA FONSECA VIOLA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUIS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Maus hábitos alimentares na primeira infância podem conduzir a criança a diversos agravos à saúde. O objetivo do estudo foi analisar as diferenças no consumo de verduras, legumes e frutas de acordo com a raça e macrorregião de crianças brasileiras acompanhadas no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) entre 2015 e 2019.

MÉTODOS

Estudo ecológico e retrospectivo com a base de dados do SISVAN *web*. Foram incluídas todas as crianças atendidas na Atenção Primária à Saúde do Sistema Único de Saúde (SUS), da região Nordeste e Sul e do Brasil. Os dados foram analisados no *Joinpoint Regression Program*. As tendências das prevalências de consumo alimentar das crianças entre 2015 e 2019 foram obtidas por modelos de regressão por pontos de inflexão. Foram calculadas as variações percentuais mensais (MPC), assim como a variação do período completo, pela variação percentual mensal média (AMPC), com significância estatística de $p < 0,05$. O estudo não necessitou de aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa pois utilizou dados secundários de domínio público.

RESULTADOS

Verificou-se que apenas na região Nordeste houve diminuição das prevalências do consumo de verduras e legumes entre as crianças brancas de 2 a 4 anos nos anos estudados (**MPC:** -0,3; **P:** 0,002). No Brasil, a diminuição do consumo de verduras e legumes entre crianças brancas de 2 a 4 anos se limitou ao período de janeiro de 2015 a maio de 2016 (**MPC:** -0,5; **P:** <0,01). Apenas entre crianças pretas de 2 a 4 anos da região Nordeste houve aumento no consumo de verduras e legumes no período de abril de 2015 a dezembro de 2019 (**MPC:** 0,3; **P:** 0,002), enquanto no Brasil houve um aumento de março de 2016 a agosto de 2017 (**MPC:** 4,4; **P:** 0,019), mas diminuiu considerando todo o período estudado (2015-2019) (**MPC:** -0,1; **P:** 0,01). Entre crianças pardas de 2 a 4 anos houve uma queda no consumo de verduras e legumes ao longo dos anos observados (**MPC:** -0,3; **P:** 0,002) na região Nordeste, enquanto no Brasil, a diminuição do consumo só foi observada no ano de 2015 (**MPC:** -0,5; **P:** <0,01). Em relação ao consumo de frutas

entre crianças brancas de 2 a 4 anos, apenas entre as nordestinas houve diminuição de janeiro a maio de 2015 (**MPC:** -5,4; **P:** 0,00002), seguida de um aumento de maio de 2015 a dezembro de 2019 (**MPC:** 0,1; **P:** 0,00001). Entre as crianças pretas nordestinas de 2 a 4 anos, não houve variação no consumo de frutas. Na região Sul, observou aumento do consumo de frutas, no período de janeiro a junho de 2015 (**MPC:** 3,8; **P:** 0,001) entre as crianças brancas, sendo mais expressivo entre as crianças pretas no período de fevereiro a junho de 2015 (**MPC:** 17,2; **P:** 0,0008).

CONCLUSÃO

O consumo de verduras, legumes e frutas foi diferente considerando a cor da pele das crianças e diferenças regionais, mostrando que as crianças pretas, e crianças residentes da região Nordeste de ambas as raças parecem estar melhorando o consumo desses alimentos e as crianças brancas piorando a qualidade da alimentação.

Palavras-chave: Desigualdade racial;Alimentação saudável;Crianças;Vigilância nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Consumo e comportamentos alimentares de crianças escolares brasileiras associados com problemas de saúde mental

MARÍLIA BARRETO PESSOA LIMA RODRIGUES; NATACHA TORAL; GIOVANNA ANGELA LEONEL OLIVEIRA; ARIENE SILVA DO CARMO; JÉSSICA PEDROSO DA SILVA; VIVIAN SIQUEIRA SANTOS GONÇALVES.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A saúde da criança deve ser analisada em um contexto amplo que considere os diferentes determinantes. Existe uma relação complexa entre alimentação e saúde mental em crianças e adolescentes, com evidências para uma associação significativa entre alimentação não saudável e agravamento da saúde mental. Ainda são escassos estudos de base populacional, especialmente com crianças, relacionados ao consumo e a comportamentos alimentares, em associação com a saúde mental. O objetivo do trabalho foi avaliar a associação de padrões de consumo e comportamentos alimentares com problemas de saúde mental em crianças escolares brasileiras.

MÉTODOS

Estudo observacional transversal realizado on-line na Plataforma Google Forms com crianças entre 6 e 11 anos de escolas brasileiras e seus responsáveis. A amostra foi distribuída proporcionalmente à população de acordo com as cinco macrorregiões brasileiras e a dependência administrativa da escola (privada ou pública). O consumo alimentar da criança foi avaliado por meio do Questionário de Consumo Alimentar para Crianças Escolares Brasileiras (QUACEB) e o Questionário Ilustrado de Comportamentos alimentares e sedentários (QUICAS) foi utilizado para avaliar o comportamento alimentar. A saúde mental da criança foi investigada por meio do Questionário de Dificuldades e Capacidades na versão em português.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 1.967 crianças e responsáveis. Verificou-se que 16,1% (IC 95%: 14.4-17.6) das crianças apresentaram pontuação classificada como com problemas de saúde mental, sendo mais prevalentes entre aquelas do sexo masculino (p= 0,007). Crianças com problemas de saúde mental consumiram mais alimentos ultraprocessados (p= 0,023) e menor diversidade de alimentos (p= 0,010), ou seja, menos alimentos in natura ou minimamente processados. Após ajuste pela dependência administrativa da escola, sexo da criança, sexo do responsável pela criança, escolaridade do responsável pela criança e renda familiar, constatou-se que crianças com maior consumo de alimentos ultraprocessados, menor diversidade de alimentos saudáveis e que possuem comportamentos alimentares não saudáveis (comeram com distração, sozinhas, em horários irregulares, lanches ou alimentos processados e não participaram das atividades

da cozinha) apresentaram chance 45% maior de ter problemas de saúde mental (OR 1,45; IC 95%: 1,12-1,87).

CONCLUSÃO

Nossos resultados demonstram associação entre o padrão de consumo e comportamento alimentar caracterizado como não saudável com maiores chances de problemas de saúde mental em crianças escolares. Dessa maneira, recomenda-se que as políticas públicas em saúde tenham um olhar abrangente sobre fatores de risco à saúde, de forma a possibilitar intervenções de maior sucesso em relação à alimentação e à saúde mental infantil.

Palavras-chave: Crianças escolares;Consumo alimentar infantil;Comportamento alimentar infantil;Saúde mental infantil;Análise de componentes principais.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Contribuição de ações educativas no conhecimento de pontos críticos de controle de frutas e vegetais em conserva: uma parceria entre a universidade e a vigilância sanitária.

LUANA LEAL TOMÉ[1]; LAÍS MARIANO ZANIN[2]; ELKE STEDEFELDT[3]; VANESSA DIAS CAPRILES[3]. 1. CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A deficiência no controle higiênico-sanitário em qualquer uma das etapas da cadeia produtiva de alimentos é um fator predisponente à ocorrência de casos ou surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA). Diante deste cenário, os profissionais da Vigilância Sanitária têm papel importante na proteção da saúde da população, atuando em inspeções investigativas ou na avaliação geral de boas práticas de fabricação. O objetivo deste estudo foi avaliar o impacto de uma ação educativa para inspetores de vigilância sanitária em relação aos conhecimentos de pontos críticos de controle na produção de frutas e vegetais em conservas com base no risco de DTHA.

MÉTODOS

Os inspetores dos municípios do Estado de São Paulo que realizam inspeções na área de alimentos, foram convidados a responder um questionário prévio de forma online. Com as respostas, foi possível avaliar os conhecimentos e as dificuldades dos inspetores quanto às boas práticas de fabricação para frutas e vegetais em conserva. A análise integrada destes resultados subsidiou a elaboração de uma ação formativa, a qual envolveu ação de educação em saúde, alinhada com metodologias ativas e com a integração da universidade e serviço. Foram abordados: estudo de caso, reflexão sobre a prática e problemas enfrentados durante a atuação profissional. Plataformas online de interação foram utilizadas durante a formação, como mentimeter e padlet. Ao finalizar a formação, os participantes responderam um questionário online pós-formação. Os dados foram analisados usando estatística descritiva no Microsoft Excel. Este trabalho foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa sob número 5.681.753.

RESULTADOS

Os dados do questionário prévio (n=25) demonstraram que os pontos críticos de controle do processo de fabricação das frutas e vegetais em conservas e o fluxo de produção deveriam ser enfatizados na formação. Participaram da formação 140 inspetores de 74 municípios. No questionário pós-formação (n=121), quando questionados sobre os pontos críticos de controle, o tratamento térmico (98%) e a adição de líquido de cobertura (83%), foram indicados com maior frequência, quando comparados com o questionário prévio e,

demonstrando a evolução dos participantes em relação a compreensão dos pontos críticos de controle com base no risco de DTHA. Os participantes informaram que a formação contribuirá com suas ações, que foi possível associar a teoria com a prática e que este tipo de atividade é importante para a função que desempenham.

CONCLUSÃO

Os resultados demonstraram um impacto positivo das ações educativas no conhecimento dos participantes em relação aos pontos críticos de controle, atestando a relevância. A abordagem proposta possibilita às autoridades sanitárias um modelo de ação educativa pautada na segurança dos alimentos, na educação permanente, e em metodologias ativas de aprendizagem que pode ser adaptada a futuras formações em unidades de Vigilância Sanitária, visando a educação permanente.

Palavras-chave: Segurança dos alimentos;Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar;Vigilância Sanitária.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Contribuição energética do consumo de alimentos ultraprocessados por mulheres lactantes atendidas na rede básica de saúde

RAYANE FELIPE DE FRANÇA; RAYANNE OLIVEIRA LOPES; LARA VIRGINIA PESSOA DE LIMA; JULIANA MORAIS DE SOUSA; LÍGIA REJANE SIQUEIRA GARCIA; KARLA DANIELLY DA SILVA RIBEIRO RODRIGUES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, NATAL - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O consumo crescente de alimentos ultraprocessados (AUP) pode ser prejudicial em todas as fases do ciclo da vida, principalmente para as mulheres lactantes, uma vez que a amamentação assegura a transferência de nutrientes essenciais para o lactente, trazendo benefícios para o desenvolvimento da criança e da saúde materna. Poucos estudos abordam o consumo de AUP por mulheres lactantes, tornando relevante investigar considerando mudanças no padrão alimentar ao longo das décadas, que revelam uma redução no consumo de alimentos in natura e um aumento de alimentos ricos em açúcares, gorduras e sódio, como os AUP. Assim, o presente estudo objetivou avaliar a participação de AUP na dieta de mulheres lactantes em situação de vulnerabilidade social.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo com delineamento transversal, de caráter quantitativo, desenvolvido com mulheres lactantes atendidas na atenção primária do município de Natal-RN, durante as consultas de assistência ao crescimento e desenvolvimento infantil (CD). A pesquisa foi submetida e aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) com CAAE n° 29928420.7.0000.5292.

Durante a consulta do CD através da triagem do binômio mãe-bebê, foram incluídas mulheres adultas (>18 anos) com crianças que apresentavam idade menor que 6 meses, de nascimento a termo, não gemelar e que estavam em aleitamento materno. Para o consumo alimentar, foi realizada a aplicação do recordatório de 24 horas (R24h) a partir do método multiple-pass. Os alimentos foram classificados segundo Classificação Nova, sendo verificada a contribuição energética de cada grupo de processamento.

RESULTADOS

Das 124 mulheres lactantes investigadas, a ingestão energética foi de, em média, 2.740 calorias/dia. Notavelmente, 25% provieram de AUP, representando a segunda categoria mais consumida.

CONCLUSÃO

O consumo de AUP está presente na dieta de mulheres lactantes, apresentando participação superior à encontrada na análise da população brasileira adulta. Isso sugere a necessidade de se monitorar a participação desses alimentos nessa fase e estudar se este consumo afeta a composição do leite materno e outros desfechos da lactação. Tais resultados, agregados à outras análises, poderão contribuir para a formulação de diretrizes nutricionais claras direcionadas para a assistência nutricional durante a lactação, especialmente diante das repercussões do consumo de AUP no desenvolvimento da obesidade, hipertensão arterial, diabetes e outras doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), que são prevalentes na população do Brasil.

Palavras-chave: Aleitamento materno;Saúde materno-infantil;Alimento processado;Ingestão de alimentos.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Controles de qualidade de alimentos no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) em municípios do Rio Grande do Sul

TESSA BITENCOURT VALENTE; QUERINO HAESBAERT DA SILVA; MAIELE BERTOLDO LEWANDOWSKI BIANCHINI; ROSANA ANDRADE DA SILVEIRA POZZOBON; HELLOYZA REMIGIO DOS SANTOS CARDOSO LIMA; GISELE PIGATTO LIBRELOTTO. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 2ª REGIÃO, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), importante política pública nacional, através da Resolução do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) nº 06/2020, releva sua preocupação com a oferta de alimentos seguros aos alunos da educação básica ao contemplar normas relativas ao controle de qualidade da alimentação escolar, desde a aquisição dos gêneros até o consumo das refeições pelos discentes. Neste sentido, a execução de diversos controles de qualidade são atividades inerentes ao nutricionista, conforme ditam a Resolução CFN 465/2010 e a RDC 216/2004. O objetivo deste estudo foi determinar os percentuais de execução de controles de qualidade dos alimentos, no âmbito municipal do PNAE.

MÉTODOS

Estudo transversal envolvendo amostra de secretarias de educação de municípios do Rio Grande do Sul, responsáveis pela execução do PNAE, que nunca haviam sido fiscalizados ou que tiveram ação fiscalizatória há mais de 10 anos. A coleta de dados deu-se através questionário padronizado e validado, o qual foi aplicado com o nutricionista responsável técnico e/ou componente do quadro técnico, por meio de videoconferência, previamente agendada, visto o estado emergência em saúde pública por conta da Covid-19 no Brasil e, consequentemente, a impossibilidade da realização de visitas fiscais *in loco*.

RESULTADOS

Entre 2021 e 2022, foram fiscalizados, de forma remota, 70 secretarias municipais de educação, responsáveis pela alimentação de 40491 alunos. O Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação foi apresentado e estava implantado em 56 (80,0%) secretarias. Os percentuais de apresentação dos POP de Higienização de instalações, equipamentos e móveis, Controle integrado de pragas e vetores urbanos, Higienização do reservatório e Higiene e saúde dos manipuladores foram de 67,14%, 62,86%, 61,43%, 62,86%, respectivamente. Não há registro de temperatura dos alimentos em 58 (82,86%) e dos equipamentos em 54 (77,14%) locais. Ainda, não há coleta de amostras das

preparações em 39 (55,71%) dos municípios e 35 (50%) possuem relatórios técnicos de não conformidades.

CONCLUSÃO

As altas prevalências de ausência de registros temperaturas e de coleta de amostras das preparações, apesar da presença relevante dos demais controles, demonstram a fragilidade da atuação do nutricionista e sugerem a necessidade de melhor entendimento dos conceitos de segurança de alimentos, tanto pelos profissionais, quanto pelos gestores municipais, corroborando com as finalidades do PNAE.

Palavras-chave: Alimentação Escolar;Qualidade dos Alimentos;Controle de Qualidade.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Conveniência do horário de funcionamento de estabelecimentos comerciais de alimentos: barreira ou facilitador para uma alimentação saudável?

GABRIELA GOMES DE PAIVA; RAFAEL CLARO; VICTÓRIA BORTOLOSSO BOCARDI; BRUNA VIEIRA DE LIMA COSTA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, observa-se o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados, que está associado a obesidade, doenças cardiovasculares e aumento da morbidade e mortalidade. Estabelecimentos comerciais de alimentos *in natura* favorecem o consumo de frutas e hortaliças, enquanto estabelecimentos comerciais de alimentos mistos se associam a maior compra e consumo de ultraprocessados. Usualmente indivíduos estão expostos aos diferentes tipos de estabelecimentos e fatores relacionados a conveniência desses estabelecimentos, exercem influências importantes na escolha do local de compra. Entretanto, a conveniência é uma dimensão do acesso aos alimentos pouco estudada. Assim, o objetivo do estudo foi avaliar o horário de funcionamento de estabelecimentos comerciais de alimentos *in natura* e mistos, localizados em áreas com e sem Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional.

MÉTODOS

Estudo transversal, realizado em Belo Horizonte, Brasil. Foram registradas médias de horas de funcionamento, comparadas entre estabelecimentos comerciais de alimentos *in natura* e mistos (teste t de *Student*). O funcionamento dos estabelecimentos foi categorizado de acordo com os dias e período de funcionamento e comparados entre tipos de estabelecimentos (Qui-quadrado). Por fim, foram comparadas médias de horas de funcionamento dos estabelecimentos segundo sua localização em áreas com ou sem Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (teste t de *Student*). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE 84707818.3.0000.5149).

RESULTADOS

Foram investigados 147 estabelecimentos comerciais de alimento para consumo no domicílio, sendo maioria do tipo misto (60,1%). Estabelecimentos comerciais de alimentos mistos ficavam abertos, em média, mais horas do que os estabelecimentos comerciais de alimentos *in natura* ($p<0,001$). A quantidade de estabelecimentos comerciais de alimentos mistos abertos no horário estendido (após 18 horas) foi superior à quantidade de estabelecimentos comerciais de alimentos *in natura* ($p<0,001$), em dias de semana (90,9% *vs.* 67,8%), sábados (84,1% *vs.* 55,9%) e domingos (40,9% *vs.* 3,4%). O funcionamento semanal dos estabelecimentos comerciais de alimentos *in natura* foi menor nas áreas com Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (61,0 horas *vs.* 51,2 horas; $p<0,05$).

CONCLUSÃO

Estabelecimentos comerciais de alimentos mistos funcionam mais horas e estão mais disponíveis em horário estendido e aos domingos que os estabelecimentos comerciais de alimentos *in natura.* Áreas com Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional apresentaram menor média de horas de funcionamento para os estabelecimentos comerciais de alimentos *in natura*. O funcionamento dos estabelecimentos comerciais de alimentos mistos não variou de acordo com a área.

Palavras-chave: Ambiente alimentar;Segurança Alimentar;Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação;Estabelecimentos comerciais de alimentos.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Coordenação Estadual de Nutrição (CEN/SESPA) e CRN7: uma parceria de sucesso na execução da PNAN no Pará

RAHILDA CONCEIÇÃO FERREIRA BRITO TUMA[1]; THAIS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS[2]; WALKÍRIA DE MORAES SILVA[2]; DÉBORA CELESTE CUNHA SANTA BRIGIDA[2]; TAISE CUNHA DE LUCENA[2]. 1. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 7ª REGIÃO, BELÉM - PA - BRASIL; 2. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Para execução das ações inerentes à gestão e implementação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), as coordenações estaduais podem realizar articulação intersetorial, incluindo órgãos governamentais, sociedade civil e setor produtivo, cuja atuação esteja relacionada a determinantes positivos ou negativos que interferem no estado nutricional do indivíduo e que tem repercussão na sua saúde e qualidade de vida. Nesse sentido, aproveitando a sugestão da Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição (CGAN/MS), que mostrou uma importante janela de oportunidade para desenvolver ações conjuntas, foi idealizado um projeto com o objetivo de ampliar o contato do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN7) com os nutricionistas que atuam como gestores e executores de políticas públicas, além de contribuir para a qualificação das ações inerentes à PNAN no estado do Pará por meio da atualização técnica e política dos nutricionistas que atuam na gestão e execução da PNAN no âmbito da atenção primária em saúde no Pará e nos municípios.

MÉTODOS

O projeto foi desenvolvido em 4 fases: 1ª) Capacitação técnica de duas conselheiras do CRN7 para atuarem como facilitadoras em Oficinas de Capacitação dos Programas da PNAN, como apoio junto à equipe da CEN/SESPA nos Centros Regionais de Saúde do Pará (CRS/SESPA), que abrangem os 144 municípios do Estado; 2ª) Preparo do kit CRN7 contendo a Recomendação sobre o papel do nutricionista na APS; o Guia de Bolso de Políticas Públicas de Inserção do Nutricionista; e a Recomendação CNS nº 007/2022; 3ª) Realização das Oficinas de Capacitação da PNAN, em cumprimento ao cronograma proposto pela CEN/SESPA; 4ª) Avaliação dos resultados obtidos a serem utilizados como feedback para as ações de 2024.

RESULTADOS

As conselheiras atuaram como facilitadoras em 04 Oficinas de Capacitação da PNAN realizadas junto a 05 CRS/SESPA, abrangendo 27 coordenadores municipais de nutrição (20%). Além disso, foi feita a entrega qualificada do Kit CRN-7 a 71 gestores municipais de saúde, ou seja, 49% dos municípios do Pará. A partir dessa análise, foi proposta a

sequência do Projeto para o ano de 2024 para garantir a ampliação da cobertura do projeto e ampliação do alcance.

CONCLUSÃO

Os resultados obtidos com essa experiência foram considerados positivos uma vez que parceria com a CEN/SESPA possibilitou ao CRN7 a participação efetiva na atualização técnica e política dos nutricionistas que atuam na PNAN no âmbito da atenção primária em saúde no Pará, ampliando assim, suas ações de interiorização.

Palavras-chave: Política de Saúde;Colaboração Intersetorial;Política Nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Coorte Nutrinet Brasil (2020 a 2022): estratégias de divulgação e perfil sociodemográfico da população recrutada

PAULA DELL'AVANZI; FERNANDA PARANHOS QUINTA; MARIA LAURA DA COSTA LOUZADA. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Coortes prospectivas são importantes no campo da epidemiologia nutricional, pois contribuem para mapear as condições de saúde e a alimentação de populações. No entanto, estudos dessa natureza enfrentam vários desafios, como a necessidade de recrutamento de um grande número de participantes para investigar associações. Objetivou-se descrever a frequência dos participantes oriundos de cada uma das estratégias de recrutamento utilizadas na coorte baseada na internet "NutriNet-Brasil — Alimentação e Doenças Crônicas não Transmissíveis", por ano, macrorregião, faixa etária e escolaridade.

MÉTODOS

A presente caracterização considerou 49.776 participantes, que se cadastraram na plataforma do NutriNet Brasil, validaram o e-mail de inscrição e responderam a uma questão fechada sobre a fonte de recrutamento ("Como você ficou sabendo do estudo NutriNet?"), no período de 26 de janeiro de 2020 a 25 de janeiro de 2023. Os dados foram coletados por meio de questionários online autopreenchíveis. Em uma análise simples, as categorias das fontes de recrutamento (Televisão; Rádio; Jornal ou revista; Cartaz ou folheto; Rede social; Site institucional ou de notícias; Newsletter ou grupo de e-mail; Aulas ou palestras; Indicação de pessoas; Outra forma; Não me lembro) foram cruzadas com as categorias das variáveis ano de ingresso no estudo (anos 1, 2 e 3), macrorregião, faixa etária e escolaridade. A coorte NutriNet-Brasil foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE 88455417.8.0000.5421).

RESULTADOS

No ano 1, a "Televisão" foi a estratégia mais assinalada (30,9%). Porém, nos anos 2 e 3 as "Redes sociais" apresentaram os maiores percentuais (38,5% e 28,3%, respectivamente). No ano 3, o “Cartaz” ganhou relevância (17,8%) e foi o mais citado no Norte (44,3%) e no Nordeste (29,7%). No período dos três anos, a “Televisão” destacou-se entre pessoas com até ensino médio incompleto (38,2%) e entre residentes das regiões Norte (33,3%), Nordeste (30,8%) e Centro-Oeste (30,1%). Enquanto isso, as “Redes Sociais” foram as mais assinaladas pelos participantes com ensino superior completo ou incompleto (27,1%) e residentes das regiões Sul (28,4%) e Sudeste (26,3%).

CONCLUSÃO

As estratégias "Televisão" e "Cartaz" foram associadas ao recrutamento de participantes de níveis de escolaridade mais baixos e com residência nas regiões Norte e Nordeste, áreas em que o NutriNet teve maior dificuldade de alcance. A ampla distribuição da televisão nos lares brasileiros pode ter colaborado para o maior percentual nessas categorias. Por outro lado, observamos que as redes sociais foram importantes para elevar o número de participantes na pesquisa no período de análise, constituindo em canais de divulgação adequados para disseminar estudos de coorte. Manter diferentes estratégias de recrutamento possibilita diversificar a população recrutada e alcançar grupos específicos. Este estudo oferece subsídios a outras pesquisas online para o planejamento da seleção de participantes.

Palavras-chave: Estudos de coorte;Recrutamento de indivíduos para a pesquisa; Mídias sociais;Uso da internet;Variáveis sociodemográficas.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Correlação entre consumo alimentar habitual e sintomas sugestivos de ansiedade e depressão em uma comunidade universitária

ISABELA MIRANDA DOS SANTOS; LÍVIA GALVANI CÔCO; GABRIELA PERMANHANE PEREIRA; THAMIRES FONTOURA CANTALEJO; FABIANA DAYSE MAGALHAES SIMAN MEIRA; FLÁVIA VITORINO FREITAS. UFES, ALEGRE - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação saudável deve estar vinculada a hábitos alimentares baseados no significado social e cultural dos alimentos. A prevalência de ansiedade e depressão tem aumentado no meio universitário, pois fatores como mudanças no cotidiano e o medo dos desafios da formação acadêmica podem levar ao descontrole sobre a alimentação. Além disso, pesquisas mostram que estilos de vida e hábitos alimentares inadequados estão cada vez mais associados à ansiedade e à depressão. O objetivo deste estudo foi avaliar os hábitos alimentares e sua relação com sintomas de ansiedade e depressão entre estudantes universitários e servidores de uma universidade pública situada no interior do sudeste brasileiro.

MÉTODOS

O estudo do tipo transversal foi realizado com uma amostra aleatória estratificada composta por 519 indivíduos, sendo 409 discentes e 110 servidores de uma Universidade Federal, localizada na região sul capixaba. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade (CAAE: 14325019.6.0000.81511). Foi utilizado um questionário semiestruturado em formato online para caracterizar a amostra, seguido de um Questionário de Frequência de Consumo Alimentar para avaliar os alimentos habitualmente mais consumidos, com atribuição de escores para posterior análise de correlação de Spearman, a 5% de significância. Foram aplicados os Inventários: Beck Anxiety Inventory (BAI) e Beck Depression Inventory II (BDI-II) para avaliar a prevalência de sintomas sugestivos de ansiedade e depressão, respectivamente.

RESULTADOS

Os alimentos de maior frequência diária de consumo pelos estudantes e servidores foram: arroz, angu e purês; feijão e leguminosas; massas e pães. Os estudantes tiveram escores de consumo mais baixos que os servidores para: carnes; frutas; vegetais; leite e derivados. As prevalências de sintomas sugestivos de ansiedade e depressão foram altas (40,7% e 37,4%, respetivamente) e estatisticamente maiores entre estudantes. Os escores de consumo frutas; vegetais; feijão; ovos foram inversamente correlacionados aos escores dos Inventários BAI e BDI-II para os estudantes ($p<0,05$ e $r<0,300$). No caso dos servidores, não foi encontrada correlação entre o consumo de alimentos e os sintomas de ansiedade e depressão ($p>0,05$).

CONCLUSÃO

A frequência de consumo de carnes; frutas; verduras; frutas; leite e derivados foi menor entre os universitários. As prevalências de sintomas sugestivos de ansiedade e depressão foram altas e maiores nos estudantes. A correlação inversa entre o consumo de frutas; vegetais; feijão e ovos com a pontuação do BAI e do BDI-II reforçam a importância de práticas alimentares saudáveis no meio universitário.

Palavras-chave: Consumo alimentar;Sintomas depressivos;Universidade.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Correlação entre qualidade de vida, condições socioeconômicas e estado nutricional de acompanhantes de pacientes com câncer

ELIANE MARA VIANA HENRIQUES; RAVENA VIANA XIMENES; VIRGINIA MARIA COSTA DE OLIVEIRA GUERRA. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Organização Mundial de Saúde (OMS) define qualidade de vida como 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. Atualmente, com o aumento da obesidade e ser fator de risco das doenças crônicas torna-se oportuno investigar. O estudo avaliou a correlação da qualidade de vida e estado nutricional de acompanhantes de pacientes com câncer.

MÉTODOS

Estudo transversal e analítico com abordagem quantitativa, recorte de um estudo multicêntrico, aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Goiás sob nº CAAE 59485816 9 1001 5078. O período foi de março a novembro de 2017, no Centro Regional Integrado de Oncologia, na cidade de Fortaleza, Ceará, Brasil. A amostra por conveniência, totalizando 202 pessoas. Os entrevistados foram os acompanhantes de pacientes com câncer. Foram utilizadas variáveis socioeconômicas, demográficas e medidas antropométricas de peso, estatura, circunferência da cintura (CC) e do quadril (CQ), com determinação do Índice de Massa Corporal (IMC), Relação Cintura-Quadril (RCQ) e Qualidade de Vida (QV). Para a qualidade de vida utilizou-se o *WHOQOL-bref,* um questionário estruturado de 26 perguntas. Na comparação aplicou-se a correlação de Spearman, adotando-se um $p < 0,05$ como nível de significância.

RESULTADOS

Verificou-se que houve correlação significativa (valor-$p < 0,050$) e positiva ($r=0,14$; $r=0,22$) dos D3 (Relações Sociais) e D6 (“Quão satisfeito (a) você está com a sua saúde?”) com a renda pessoal, ou seja, quanto maior a renda pessoal maior tenderá a ser o indicador e vice versa. E, também ocorreu correlação significativa (valor-$p < 0,050$) e positiva ($r=0,17$) do D6 (“Quão satisfeito(a) você está com a sua saúde?”). Assim, quanto mais anos de estudo, mais satisfeitos os acompanhantes estão com sua saúde. Em relação as variáreis antropométricas também se observou correlação significativa (valor-$p < 0,050$) e negativa ($r= -0,21$) do D2 (Psicológico) e ($r= -0,17$) e D3 (Relações Sociais), com o IMC. Desse modo, quanto maior o IMC, menor qualidade de vida, em relação aos domínios psicológico e relações sociais. Verificou-se que houve correlação significativa (valor-$p < 0,050$) e negativa ($r= -0,17$) do D2 (Psicológico) com a cintura; correlação

significativa (valor-p < 0,050) e negativa do D2 (Psicológico) (r=-0,19) e do D3 (Relações Sociais) (r= -0,18) com o quadril. E, no D4 (Meio Ambiente), também significativa (valor-p < 0,050), com a RCQ (r= -0,14).

CONCLUSÃO

A qualidade de vida se apresentou satisfatória para os acompanhantes de pacientes com câncer. Os resultados apontaram que a obesidade influenciou negativamente nos domínios psicológico, relações sociais e meio ambiente. Nesse contexto, torna-se essencial as ações de promoção de saúde, por meio de atividades educativas, psicológicas e hábitos saudáveis de alimentação.

Palavras-chave: qualidade de vida;pacientes com câncer;estado nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Correlação entre tempo de tela e estado nutricional de escolares de 8 a 10 anos em uma escola particular na cidade de Lins – SP.

SILVIA CRISTINA BEOZZO JUNQUEIRA DE ANDRADE; ALANA DELMONDES DO NASCIMENTO; ANA BEATRIZ FIGUEIREDO NUNES; LARISSA VICTÓRIA BENEDITO SANTANA; PATRÍCIA QUEIROZ SANTOS; GIZELA DE CARVALHO ROS DE OLIVEIRA. CENTRO UNIVERSITÁRIO CATÓLICO SALESIANO AUXILIUM , UNISALESIANO DE LINS, LINS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Ministério da Saúde e a Organização Panamericana de Saúde apontam que a obesidade infantil acomete 12% das crianças brasileiras entre 5 e 9 anos de idade. Associado a esse cenário, no mundo atual observa-se a crescente da tecnologia. Esta foi criada para facilitar a vida das pessoas auxiliando de diversas maneiras no cotidiano, economizando tempo e sendo uma ferramenta importante nas ações do dia a dia. Em contrapartida, toda essa comodidade da vida moderna é uma das causas prováveis do alto índice de obesos pois pode agravar mais ainda o avanço do sedentarismo, tornando as pessoas ainda mais inativas e propícias às doenças. O presente trabalho teve por objetivo verificar a correlação entre o tempo de tela com o estado nutricional de escolares de uma escola da rede particular da cidade de Lins-SP.

MÉTODOS

O estudo é de cunho transversal, realizado com escolares do terceiro e quarto ano do ensino fundamental de uma escola particular. O projeto foi submetido na plataforma Brasil e aprovado pelo comitê de ética do UniSALESIANO, (CAEE-61014022.5.0000.5379). A pesquisa foi composta da avaliação antropométrica, avaliadas através dos percentis expressos em escore-Z. O diagnóstico do estado nutricional foi analisado segundo SISVAN. Foi aplicado o Questionário Dia Típico de Atividades Físicas e Alimentação. Para análise estatística, foi utilizado o coeficiente de Pearson para verificar se houve correlações entre tempo de tela e estado nutricional e entre tempo de tela e consumo de ultraprocessados.

RESULTADOS

Participaram deste estudo 29 alunos, com predominância do sexo feminino 72,4%. Em relação ao IMC para idade, considerando ambos os sexos, a prevalência foi de eutrofia com 34%, seguido de obesidade 31% e sobrepeso 21%. Em relação à prática de atividade física, 100% relataram realizar alguma atividade. Considerando ambos os sexos e categorias, 67% dos participantes utilizam aparelhos eletrônicos por 2 horas ou mais. Analisando o consumo alimentar na sua totalidade os achados demostram a presença de consumo médio de 2 ± 1,6 para os ultras processados e 2 ± 1,7 para os in natura / minimamente processados. No tocante a correlação dos dados, o coeficiente de

Pearson encontrado entre Tempo de tela e estado nutricional apresentou valor de -0,01. Já em relação a associação entre tempo de tela e consumo de ultra processados, a correção foi de 0,48, demostrando uma associação moderada.

CONCLUSÃO

Conclui-se pela pesquisa que o uso excessivo de tela apresentou correlação positiva com a alta prevalência de crianças com excesso de peso e consumo de alimentos ultra processados.

Palavras-chave: Estado nutricional;Hábitos Alimentares;Obesidade Infantil;Alimentos ultra processados.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Cozinha comunitária: um equipamento social atuante na política de desenvolvimento territorial e fortalecimento de vínculo em Recife

MICHELINE AUGUSTA SALES; FELIPE LIMA SOARES; NATALIA OUTTES ALVES QUIRINO; LUIZ MIGUEL GOMES BARBOSA; GERUZA BERNADETE DE MOURA FELIZARDO; ANA RITA SUASSUNA WANDERLEY. PREFEITURA DO RECIFE, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A convivência e fortalecimento de vínculos territoriais é algo comum nos equipamentos do Sistema Único de Assistência Social (SUAS), a fim de propiciar aos moradores locais o sentimento de pertencimento, o desenvolvimento territorial e consequentemente a inclusão social dos indivíduos no acesso à cidadania, evitando a marginalização, exclusão e/ou a violação de direitos sociais estabelecidos na Política Nacional de Assistência Social (PNAS).Entende-se o desenvolvimento territorial como base para a transformação de uma comunidade, possibilitando sua promoção por meio das potencialidades locais, interferindo diretamente nas vulnerabilidades sociais, ou seja, diretamente nas vidas das pessoas. Um dos equipamentos propulsor do desenvolvimento local é a cozinha comunitária, tendo em vista que através dela a população acessa a alimentação adequada, assim como à segurança do convívio entre seus pares, fortalecendo relações sociais territoriais, por meio da solidariedade, do desenvolvimento sustentável, dentre outras convergências existentes entre os moradores. Assim, o presente trabalho tem como objetivo relatar experiência da Unidade de Segurança Alimentar e Nutricional do Recife em como um equipamento de SAN pode fortalecer os vínculos da comunidade

MÉTODO

Para alcançar esse objetivo, foi essencial adotar uma abordagem qualitativa para analisar o processo de trabalho da UNDSAN, utilizando métodos descritivos e observacionais.

RESULTADOS

A Cozinha Comunitária de Gurupé, localizada no bairro de Afogados, em Recife, funciona há 20 anos, tendo sido piloto do Programa Fome Zero. Ela está inserida nas instalações da Associação de Moradores, onde funcionam outras atividades de interesse social. São 200 famílias cadastradas em algum grau de Insegurança Alimentar e Nutricional, moradoras da comunidade, suas adjacências ou em situação de rua, identificadas, acompanhadas e encaminhadas pelos CRAS, Centros Pop e Abordagem Social, estabelecendo assim a interface entre a Política Pública do SUAS e SAN.

Em agosto de 2023 foi inaugurada a Horta Comunitária, estratégia para potencializar práticas educativas, agregando na melhoria de hábitos alimentares da população, além da produção de alimentos que os beneficiará. Ainda, homenageando uma das primeiras inscritas na Cozinha Comunitária local, o nome dado à horta foi Rita Maria Borges.

CONCLUSÃO

Por fim, diante do cenário atual do país em relação à fome, a estruturação da rede de SAN, assim como a ampliação dos seus equipamentos, é fundamental. Assim, a cozinha comunitária é exemplo de equipamento para o fortalecimento da rede e combate à fome, fornecendo alimentação de qualidade, e contribuindo no empoderamento dos moradores e desenvolvimento local

Palavras-chave: educação alimentar e nutricional ;horta comunitária ;cozinha comunitária.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Cozinhe em Casa: uma série de vídeos curtos sobre culinária doméstica saudável e estratégica

ÍRIS SILVEIRA DRUMOND DA SILVA[1]; SILVIA CRISTINA FARIAS[2]; INES RUGANI RIBEIRO DE CASTRO[2]; JORGINETE DE JESUS DAMIÃO[2]; CARLA ADRIANO MARTINS[1]; MARIANA FERNANDES BRITO DE OLIVEIRA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO (UFRJ), MACAÉ - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UERJ), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No Brasil, a importância da culinária doméstica vem sendo explicitada em documentos de políticas públicas, como os Guias Alimentares publicados em 2014 (população em geral) e 2019 (crianças menores de 2 anos), que recomendam que a população adquira, exercite e partilhe conhecimentos culinários em prol de uma alimentação adequada e saudável. O objetivo do presente trabalho é apresentar a série "Cozinhe em Casa", que tem o intuito de promover a culinária saudável e o desenvolvimento de habilidades culinárias.

MÉTODOS

A série é uma iniciativa de docentes dos cursos de Nutrição da Universidade Federal do Rio de Janeiro e da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. A elaboração da série abarcou as seguintes etapas: 1) Definição de receitas com alimentos in natura e minimamente processados para apoiar a cozinha do dia a dia. As receitas foram selecionadas pelas pesquisadoras e foram previamente testadas; 2) Elaboração de roteiro por roteirista profissional e revisão pela equipe de pesquisadoras; 3) Produção dos vídeos (filmagem com pesquisadora, discente e equipe profissional contratada); 4) Edição e narração dos vídeos; 5) Elaboração de plano de comunicação por integrantes de um projeto de extensão, PROAC, da UFRJ Macaé e; 6) Divulgação da série nas redes sociais (Instagram®, Facebook® e Youtube®).

RESULTADOS

A série contém 47 vídeos de receitas de preparações simples e práticas para grandes e pequenas refeições, além de sobremesas e mais de 2.200 fotos. Os vídeos, disponíveis gratuitamente no YouTube, são distribuídos em diferentes "playlists" criadas para facilitar o acesso do usuário, como: temperos e molho, tudo em uma panela só, vegetariano, armazenamento de alimentos, higienização de alimentos. As receitas são divulgadas a partir da filmagem da elaboração, com uso de lettering para chamar atenção de algo sobre a receita ou sobre técnicas culinárias e as quantidades dos ingredientes são apresentadas nas descrições dos vídeos a fim de estimular a autonomia dos espectadores. Já o banco de imagens faz parte do plano de divulgação da série. As

preparações culinárias e os vídeos técnicos têm em comum a disseminação de informações científicas de forma simples e lúdica, tendo como base o reconhecimento da complexidade e dos desafios para se efetivar o “cozinhar do zero” no dia a dia.

CONCLUSÃO

Acredita-se que a série possa contribuir para ações de Educação Alimentar e Nutricional para públicos de todas as idades, em diferentes espaços: ambulatórios na Atenção Primária e Secundária à Saúde, clínicas particulares, escolas, universidades e, também, nos meios digitais, que são fonte de informação para grande parte da população. As receitas têm um cunho técnico no auxílio do desenvolvimento das habilidades culinárias, componente essencial para o desenvolvimento da autonomia culinária.

Palavras-chave: Saúde coletiva;Nutrição;Autonomia culinária;Habilidades culinárias.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Crescendo Saudável: Atividades Lúdicas para Educação Alimentar e nutricional

JOÃO PEDRO CESÁRIO FÉLIX[1]; ALEF RIBEIRO DOS SANTOS[1]; WELLISON CRUZ DAS CHAGAS[1]; JOYCE CRISTINA DA CRUZ CAMBRAIA[2]; MILENA DE ASSIS SILVA[2]; GEIZA ALVES AZERÊDO[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, BANANEIRAS - PB - BRASIL; 2. COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS - UFPB, BANANEIRAS - PB - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A fase escolar é marcada pelo aumento do apetite, ganho de peso maior que a estatura, manifestação de preferências e aversão a alguns alimentos. A experimentação, inclusive, é um dos grandes desafios enfrentados pelas crianças, haja vista o encontro com o desconhecido. Neste sentido, buscou-se embasar as ações de educação alimentar e nutricional com ferramentas lúdicas, considerando que a ludicidade exerce auxílio direto na aprendizagem, pois proporciona o ato de brincar, refletir e experimentar.

METODOLOGIA

O público-alvo foram crianças da Creche Padre Geraldo de Veth, localizada em Solânea - PB, que atendia a 20 crianças de dois a quatro anos, para as quais foram desenvolvidas brincadeiras educativas envolvendo a alimentação saudável. Dentre estas destacam-se: 1- Jogo da Memória e Decisão, momento em as crianças foram desafiadas não somente a identificar os pares correspondentes, mas a categorizar como alimentos saudáveis ou não, colocando-os em caixas personalizadas. Numa caixa havia a figura de crianças brincando e na outra caixa a figura de uma criança adoentada. 2- Monte o seu prato, que envolveu a oferta às crianças de figuras coloridas de diversos alimentos e pedido que fizessem a colagem em um papel (simulando um prato) daquelas que consumiam comumente no almoço (feijão, arroz, salada, carne etc.). 3- Aprendendo e colorindo compreendeu em apresentar desenhos de alimentos saudáveis (frutas) e não-saudáveis (ultraprocessados) e pedido que pintassem apenas aqueles que considerassem saudáveis. 4- Descobrindo as frutas e seus Sabores consistiu na apresentação real de frutas e proporcionou estabelecer um diálogo com as crianças para descobrir suas experiências: se gostavam, se já conheciam, onde consumiam, de que forma consumiam etc. Ao final, foi feita uma deliciosa salada de frutas, que foi servida aos alunos.

RESULTADOS

No "Jogo da Memória e Decisão", a categorização dos alimentos foi a etapa que promoveu mais diversão e reflexão. Em "Monte o seu Prato", as crianças representaram o seu consumo, que possibilitou um diálogo sobre as faltas e excessos. "Aprendendo e Colorindo" combinou teoria e arte, facilitando a compreensão das escolhas alimentares. E em "Descobrindo as Frutas e seus Sabores", a exploração física incentivou a experimentação de uma variedade de frutas.

CONCLUSÃO

As crianças demonstraram envolvimento e entusiasmo ao participar das atividades, consideradas bem-sucedidas em promover o entendimento sobre alimentação saudável. A isso se deve a ludicidade, que tornou a metodologia adequada e agradável, respeitando as características próprias das crianças, seus interesses e esquemas de raciocínio próprios, assumindo ainda uma função muito importante na formação da criança, na sua construção social e individual.

Palavras-chave: crianças;brincadeiras;alimentação.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Crescimento durante a infância e adolescência e fatores associados ao índice de massa gorda aos 18 anos de idade

FABIANA CRISTINA LIMA DA SILVA PASTICH GONÇALVES[1]; MARIA GABRIELA DE ARRUDA FONTES[1]; MARCELO DE SANTANA OLIVEIRA[2]; PEDRO ISRAEL CABRAL DE LIRA[2]. 1. PÓS-GRADUAÇÃO EM SAÚDE DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE UFPE, RECIFE - PE - BRASIL; 2. PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO UFPE, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é conceituada como o acúmulo excessivo de gordura corporal e esse fator está associado ao maior risco de desenvolver doenças crônicas não transmissíveis como diabetes e hipertensão. Um alta prevalência de obesidade tem sido observada em crianças e adolescentes o que pode proporcionar uma maior chance do desenvolvimento de doenças crônicas de forma precoce. Identificar fatores de risco associados a esse acúmulo de gordura corporal desde o nascimento pode ajudar a direcionar as condutas de cuidados e prevenção específica desses agravos em saúde. Diante do exposto, o nosso estudo tem por objetivo avaliar a associação entre os ganhos de crescimento e demais fatores, com o índice de massa gorda na adolescência.

MÉTODOS

Estudo de coorte realizado com 204 crianças, nascidas com baixo peso e peso adequado, acompanhadas durante os primeiros seis meses de vida, reavaliadas aos 8 e aos 18 anos. As principais variáveis de exposição foram o peso ao nascer, ganho de peso pós-natal, ganho de massa corporal entre seis meses e oito anos e, entre oito e 18 anos e, a variável de desfecho foi o índice de massa gorda aos 18 anos de idade. O peso de massa gorda foi avaliado por meio de bioimpedância tetrapolar e o índice de massa gorda foi considerado elevado quando o peso de massa gorda dividido pela altura ao quadrado foi maior que o percentil 50 considerando a distribuição desse índice nesse grupo de adolescentes. As covariáveis estudadas foram sexo, duração de aleitamento materno, condições socioeconômicas ao nascer e aos 18 anos, nível de atividade física e consumo de ultraprocessados aos 18 anos. O teste Qui-quadrado de Pearson foi realizado e um nível de significância estatística, p< 0,05 foi considerado. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética em pesquisa em seres humanos da Universidade Federal de Pernambuco, sob o CAAE: 0328.0.172.000-06.

RESULTADOS

Um maior índice de massa gorda foi observado entre os adolescentes do sexo feminino, aqueles que apresentaram maior ganho de massa corporal entre 6 meses e oito anos e, entre oito e 18 anos de idade. Não foi observada associação entre o consumo de ultraprocessados e nível de atividade física com o índice de massa gorda aos 18 anos.

CONCLUSÃO

Os ganhos de crescimento acima do esperado para a diferença entre duas idades ao longo da infância e adolescência são fatores importantes para apresentar uma maior proporção de gordura corporal aos 18 anos. Acompanhar o ganho de crescimento é importante para minimizar os riscos desse desfecho.

Palavras-chave: Infância;Crescimento;Índice de massa gorda;Obesidade.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Crescimento pós-natal em pequenos recém-nascidos vulneráveis: evidências de um estudo longitudinal com 2 milhões de brasileiros

ALINE DOS SANTOS ROCHA; RITA DE CÁSSIA RIBEIRO-SILVA; JULIANA F. M. SILVA; GIESY RIBEIRO DE SOUZA; NATANAEL J. SILVA; MAURICIO L. BARRETO. CENTRO DE INTEGRAÇÃO DE DADOS E CONHECIMENTOS PARA SAÚDE (CIDACS), SALVADOR - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Recém-nascidos prematuros, com baixo peso ao nascer (BPN) e pequenos para a idade gestacional (PIG) apresentam maior frequência de desfechos adversos à saúde, incluindo comprometimento do crescimento linear e ponderal. o objetivo desse estudo foi descrever as trajetórias de crescimento e estimar o catch-up growth durante os primeiros cinco anos de vida de recém-nascidos pequenos de acordo com três fenótipos de vulnerabilidade (prematuro, BPN, PIG).

MÉTODOS

Estudo longitudinal utilizando dados vinculados da linha de base da Coorte 100 Milhões de Brasileiros, do Sistema Nacional de Nascidos Vivos (SINASC) e do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) de 2011 a 2017. Estimamos as trajetórias do comprimento/altura para idade (L/HAZ) e peso para idade (WAZ) de crianças de 6 a 59 meses usando o modelo linear misto para cada fenótipo de recém-nascido vulnerável. Quatro nós (K=4) localizados aos 6, 12, 24 e 59 meses foram selecionados para modelar WAZ e L/HAZ. A velocidade de crescimento tanto para L/HAZ quanto para WAZ foi calculada considerando a mudança (Δ) no escore z médio entre dois momentos. O catch-up growth foi definido como uma mudança no escore z >0,67 em qualquer momento durante o acompanhamento.

RESULTADOS

Foram analisadas 2.021.998 crianças nascidas vivas e 8.726.599 observações. A prevalência de pelo menos um dos fenótipos de vulnerabilidade foi de 16,7% e 0,6% eram simultaneamente prematuros, BPN e PIG. Para os nascidos a termo, todos os fenótipos tiveram período de recuperação do crescimento a partir dos 12 meses e o catch-up growth foi observado aos 24-59 meses: termo+AIG+APN (Δ=0,80), termo+PIG+APN (Δ=0,91), termo+AIG+BPN (Δ=1,06) e termo+PIG+BPN (Δ=1,07). Para os prematuros, o início da recuperação do crescimento L/HAZ começou mais tarde, aos 24 meses, e as trajetórias de crescimento parecem ser inferiores às dos nascidos a termo, condição agravada entre crianças com os 3 fenótipos (pré-termo+AIG+BPN). Bebês prematuros e do sexo feminino parecem apresentar recuperação de crescimento mais lenta do que aqueles nascidos a termo e do sexo masculino. O catch-up growth ocorre aos 24-59 meses para prematuros do sexo masculino: pré-termo+AIG+APN (Δ=0,80), pré-termo+AIG+BPN

(Δ=0,88) e pré-termo+PIG+BPN (Δ=1,08); e entre as mulheres: termo+PIG+APN (Δ=0,69), termo+AIG+BPN (Δ=0,72), termo+PIG+BPN (Δ=0,77), pré-termo+AIG+BPN (Δ=0,68) e pré-termo+ PIG+BPN (Δ=0,83).

CONCLUSÕES

As crianças nascidas prematuras parecem atingir trajetórias de crescimento L/HAZ e WAZ inferiores às alcançadas pelas crianças nascidas a termo, condição agravada entre os mais vulneráveis. Os resultados do nosso estudo podem contribuir para o fortalecimento de políticas públicas e para a elaboração de estratégias nutricionais voltadas à recuperação de peso e altura dos recém-nascidos, promissores para o alcance dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) e das metas globais de nutrição.

Palavras-chave: Trajetória de crescimento;Catch-up growth;Pequeno para idade gestacional;Recém-Nascido de Baixo Peso;Nascimento prematuro.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Criação da Política Institucional de Alimentação e Nutrição Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (PIANE-IFSP)

LARISSA VICENTE TONACIO; JULIANA CESÁRIO ARAGI; CHRISTIANE PAIVA MAGALHÃES; THAIZA GÓES FRUNEAUX; KARLA RENATA PEREIRA PIRES; TATIANE APARECIDA DA SILVA. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO (IFSP), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (IFs) são instituições de ensino pluricurriculares e multicampi que ofertam educação em diferentes modalidades de ensino. Com a Lei nº 11947/2009, os IFs foram inseridos no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Considerando a estrutura heterogênea dos IFs e o desconhecimento das políticas de alimentação e nutrição por parte dos gestores, houve a necessidade de criação de uma política institucional que refletisse melhor as particularidades dos IFs. Assim, o presente trabalho tem como objetivo relatar a experiência de criação da Política Institucional de Alimentação e Nutrição do IFSP (PIANE-IFSP).

MÉTODOS

Relato de experiência da construção da PIANE-IFSP no contexto da Rede Federal de Educação Tecnológica de São Paulo.

RESULTADOS

A construção da PIANE iniciou em 2018 e partiu da necessidade de sensibilização e instrução dos gestores quanto às leis que normatizam a alimentação escolar como um direito do estudante. O Corpo Técnico de Nutricionistas do IFSP (CTNut), em diálogos com a Pró-Reitoria de Ensino (PRE) e a Diretoria de Assuntos Estudantis (DAEst), identificou a necessidade de nortear as ações de alimentação e nutrição do IFSP, considerando a pluralidade dos campi. A primeira versão da PIANE foi concluída no final de 2019. Devido à pandemia de COVID-19, em 2021, realizou-se reuniões à distância com membros da PRE para alterações. Em 2022, a área de alimentação estudantil do IFSP passou a ficar sob a égide da DAEst, a qual mediou o contato com os diretores de campus para avaliação do conteúdo da PIANE. Desse modo, na Reunião de Diretores de outubro de 2022, o Diretor de Assuntos Estudantis inseriu a PIANE como pauta e solicitou a contribuição dos diretores de campus. A reunião contou também com representantes do CTNut para apresentar a PIANE e esclarecer as dúvidas. Após as contribuições dos diretores, a política foi submetida à consulta pública. Houveram 25 contribuições que foram integralmente, parcialmente ou não acatadas conforme discussões feitas por um Grupo de Trabalho composto por membros do CTNut. Em junho de 2023, o documento

foi submetido ao Conselho Superior do IFSP e aprovado após sugestões. Como desdobramentos da política, destacam-se a elaboração de ações para a construção de um ambiente alimentar promotor de saúde no IFSP, como regulamentação de cantinas, programas de Educação Alimentar e Nutricional e ações para identificação de estudantes com necessidades nutricionais específicas. Adicionalmente, devido a movimentos concomitantes dentro da rede federal, ações sistêmicas começam a ganhar corpo, como a possibilidade de criação de uma rubrica orçamentária específica para alimentação estudantil.

CONCLUSÃO

A elaboração da PIANE-IFSP foi uma construção que procurou considerar a participação coletiva de todos os entes envolvidos na política. Ela é o documento inicial para direcionar ações específicas com vistas a garantir o direito à alimentação adequada.

Palavras-chave: Alimentação escolar;Políticas;Direito Humano à Alimentação Adequada;Estudante.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Crianças com excesso de peso apresentam menores concentrações séricas de vitamina D?

NAIR AUGUSTA DE ARAÚJO ALMEIDA GOMES; MARIA SEBASTIANA SILVA. FACULDADE DE MEDICINA – UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS (UFG), GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Sabe-se que o excesso de peso na infância é um importante fator de risco para a obesidade na vida adulta, bem como, aumenta a chance de comorbidades metabólicas. A vitamina D [25-hidroxivitamina D (25-OH-D)] é essencial para o desenvolvimento do metabolismo ósseo bem como, para homeostase do cálcio e do fósforo, além de sua ação nas funções imunológicas, funcionamento adequado dos sistemas nervoso, cardiovascular e endócrino, e na diminuição do risco de doenças crônicas. O objetivo desse estudo foi associar as concentrações séricas de vitamina D com o índice de peso corporal e a circunferência da cintura em crianças de escolas públicas de Goiânia, Goiás.

MÉTODOS

Realizou-se um estudo transversal com 80 escolares de 6 a 11 anos de idade de escolas públicas municipais da região norte de Goiânia, Goiás. As crianças foram mensuradas quanto ao peso corporal (kg) e estatura (m) para cálculo do índice de massa corporal (IMC) e circunferência da cintura (CC). Também foi coletado sangue, em jejum de 8 a 10 horas, para dosagem de vitamina D. Para análise dos dados as crianças foram divididas em dois grupos: com e sem excesso de peso corporal, quanto a classificação do IMC. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFG sob parecer n° 5.730.768.

RESULTADOS

Dos 80 escolares avaliados, 30 foram classificados com excesso de peso e 50 sem excesso de peso. A média de idade dos escolares com excesso de peso foi de 8,43 anos (±2,14) e dos sem excesso de peso 8,28 anos (±2,25). A média de peso corporal para os com excesso peso foi 42,42 kg (± 14,42) e para os sem excesso de peso 29,43 kg (±10,07). Quanto a estatura, a média para os com excesso peso 1,36 cm (±0,12) e para os sem excesso de peso 1,33 cm (±0,15) e para o IMC 22,25 kg/m^2 (±4,25) e 16,07 kg/m^2 (±1,96), respectivamente. A média da CC foi de 72,44 cm (±11,30) para os com excesso de peso e 57,74 cm (±6,51) para os sem excesso de peso. A concentração de vitamina D foi de 20,59 ng/mL (±1,15) para os escolares com excesso de peso e 22,21 ng/mL (±0,86) para os sem excesso de peso. Considerando os classificados como sem excesso de peso, 21 (42%) apresentaram concentração insuficiente de vitamina D, 22 (44%) suficiente e 7 (14%) adequada. Para os classificados como com obesidade 17 (57%) apresentaram concentração insuficiente de vitamina D, 9 (30%) suficiente e 4 (13%) adequada.

CONCLUSÃO

Os resultados mostram uma elevada frequência de deficiência de vitamina D em escolares classificados como com e sem excesso de peso. Porém, não houve associação entre a classificação de vitamina D e dos marcadores antropométricos (IMC e CC). É fundamental reforçar a importância das mudanças no estilo de vida desde a infância, visto que, as possibilidades apresentadas na literatura científica para explicar os níveis mais baixos de vitamina D observados em crianças com obesidade, incluem a diminuição da exposição solar devido a estilo de vida sedentário e a alimentação inadequada.

Palavras-chave: Obesidade;Síndrome metabólica;Deficiência de vitamina D.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Critérios para dimensionamento das equipes de nutricionistas no âmbito do PNAE

KÁTIA REGINA LEONI SILVA LIMA DE QUEIROZ GUIMARÃES[1]; ANA FLÁVIA DE REZENDE GOMES[2]; ALBANEIDE PEIXINHO[3]; ISABELA CRISTINA DE CASTRO ALVES[4]; GERALDA KELEN FONSECA[5]; ANDREA BRUGINSKI[6]. 1. CONSELHO FEDERAL DOS NUTRICIONISTAS, BRASILIA - DF - BRASIL; 2. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, BRASILIA - DF - BRASIL; 3. WORD FOOD PROGRAME - ONU, BRASILIA - DF - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL; 5. SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DE NOVA LIMA - MG, NOVA LIMA - MG - BRASIL; 6. SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO PARANÁ, CURITIBA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O estudo teve como objetivo fazer um diagnóstico da cobertura das equipes de nutricionistas no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Esse profissional é essencial tanto para a execução, quanto para o repasse financeiro das Entidades Executoras, considerando as normas estabelecidas por lei federal e pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. O nutricionista tem, de acordo com a Resolução CFN nº 465, de 2010, atribuições obrigatórias e complementares dentro do Programa, para tanto é necessário um dimensionamento adequado da equipe para o atendimento das diretrizes descritas na Lei Federal nº 11.947, 2009.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo quantitativo e qualitativo, descritivo, realizado por meio de análise dos dados obtidos no Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, assim como no Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Foi realizada análise descritiva dos dados quantitativos no software SPSS. A análise de conteúdo se desenvolveu por meio do tratamento e da interpretação dos resultados com base na Lei nº 8234, de 1991, bem como na Resolução CFN nº 465/2010, que dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências.

RESULTADOS

Foram avaliados os 3 níveis de execução do PNAE: municipal, estadual e federal (Institutos Federais) quanto à presença de responsável técnico, extensão territorial dos municípios e estados, presença das escolas rurais. Atualmente, o Brasil tem mais de 16% (16,8; ± 5,13) dos seus municípios sem um responsável técnico para o Programa, sendo a região Centro-Oeste em pior situação com déficit de 22,5%. Esse extrato é ainda pior nos Institutos Federais, aos quais apenas 21,5% possuem este profissional. Em relação à extensão territorial a média por município é de 2765 km^2 (±3305,5) e a que se refere aos estados é de 315.185 Km^2/Unidade Federativa. A região Norte tem a maior área quadrada

por município em relação às demais regiões - 8005 km2, também tem a maior média de escolas rurais por município - 22,4 (/±8,17), o país tem em média 10,4 escolas rurais por município (/±8,17). 33,46% dos alunos da educação básica dos Institutos Federais (Ministério da Educação; 2019) são da região nordeste.

CONCLUSÃO

Os resultados apresentados evidenciam a conjuntura emergencial em vários municípios e dos Institutos Federais quanto à falta de responsáveis técnicos, em risco, inclusive, de suspensão do repasse financeiro. A proposta para dimensionamento da equipe de nutricionistas que atuam no Programa proposta pela Resolução CFN nº 465/2010 não consegue abarcar as especificidades do país em relação à extensão territorial e, também, à distribuição de escolas rurais, as quais em geral pedem maiores deslocamentos e dificuldades no transporte. Questões que devem ser consideradas para determinar o tamanho da equipe, sem prejuízos no atendimento dos alunos da Educação Básica pelo Programa.

Palavras-chave: PNAE;alimentação escolar ;RT e quadro técnico ;Educação .

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Cuidado às pessoas com obesidade na Atenção Primária à Saúde: diferentes olhares a partir de um mesmo território

MAYARA MAGALHÃES FELIPE[1]; ANA LAURA BRANDÃO[2]; CRISTIANE MARQUES SEIXAS[1]; BIANCA CRISTINE GAMA DA SILVA[1]; GABRIELLA LABATUT TEIXEIRA[1]; JULIANA PEREIRA CASEMIRO[1]. 1. UERJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. ENSP / FIOCRUZ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

Introdução: O cuidado às pessoas com obesidade tem exigido a dedicação de recursos, saberes e práticas cada vez mais complexos e alinhados às diversas necessidades dos sujeitos. Neste sentido, a Atenção Primária à Saúde (APS) tem papel estratégico tendo em vista a efetivação dos princípios da integralidade do cuidado e equidade. O Brasil experimentou mudanças sociais notórias nas últimas 3 décadas, uma transição demográfica e epidemiológica, as quais resultaram em transformações no padrão de saúde e consumo alimentar da população. Resultante desse cenário houve um aumento relevante do excesso de peso em todas as camadas da população, trazendo novos desafios para o setor saúde e seus profissionais relacionados ao cuidado em alimentação e nutrição. O objetivo deste resumo é apresentar diferentes percepções de profissionais e usuários acerca dos cuidados necessários às pessoas com obesidade. **Metodologia:** Trata-se de pesquisa qualitativa que realizou entrevistas semiestruturadas com 20 Agente Comunitário de Saúde (ACS), 06 profissionais de saúde com nível superior e 08 usuários de uma Unidade Básica de Saúde (UBS) do Rio de Janeiro nos anos de 2022 e 2023. A análise foi realizada através de análise temática. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Pedro Ernesto – UERJ (Parecer nº 3.712.789) e pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro(Pareceres nº 3.784.409 e nº 3.981.992). **Resultados:** Usuários e profissionais entrevistados têm diferentes compreensões sobre os impactos da obesidade na vida das pessoas bem como sobre os cuidados prestados. Profissionais de nível superior tendem a apontar a resistência dos usuários em aderir às orientações e a falta de renda como as principais dificuldades para o cuidado. Os ACS destacam os sofrimentos de muitos usuários, seja por questões de estigma ou relacionadas a comorbidades como diabetes, hipertensão e dores osteoarticulares. Os usuários da UBS, por sua vez, destacam as frustrações de muitas tentativas de perda de peso e as condições de vida como principais barreiras relacionadas ao autocuidado. Há em comum entre as percepções o destaque sobre a possibilidade de melhoria do cuidado prestado pela UBS, ressaltando-se a necessidade de adequação do espaço físico e oferta de equipe multiprofissional. **Conclusão:** Ampliar as oportunidades de cuidado em alimentação e nutrição na APS é fundamental, para tanto é relevante o reforço da Vigilância Alimentar e Nutricional, da Educação Permanente em Saúde relacionada ao cuidado com as pessoas com obesidade e do autocuidado na construção de olhares mais sensíveis e atitudes mais assertivas relacionadas a estes sujeitos. Importante o desenvolvimento de ações e estratégias que promovam a integralidade e intersetorialidade e contemplem um acompanhamento multidisciplinar e longitudinal.

Palavras-chave: Integralidade do Cuidado;Atenção Primária à Saúde;Obesidade.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Cuidado nas maternidades e promoção do Aleitamento Materno: Desafios e Perspectivas para o Município de Registro - SP

VANESSA DE ABREU BARBOSA FERNANDES[1]; MARIANA TARRICONE GARCIA[2]. 1. PREFEITURA MUNICIPAL DE REGISTRO, REGISTRO - SP - BRASIL; 2. INSTITUTO DE SAÚDE, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O leite materno, único e inigualável, é reconhecido como um alimento padrão-ouro para bebês, sendo recomendado pela OMS até o sexto mês de vida, com complemento de alimentos saudáveis até dois anos ou mais. O cuidado oferecido nas maternidades desempenha um papel crucial no estabelecimento bem-sucedido da amamentação, promovendo o contato pele a pele e fortalecendo os vínculos afetivos entre mãe e bebê desde os primeiros momentos após o nascimento. O presente estudo busca descrever as práticas relacionadas ao parto e aos cuidados oferecidos durante a pandemia ao binômio mãe-bebê nas maternidades de Registro – SP que podem impactar na amamentação.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal descritivo com uma amostra de 371 crianças entre 0 e 24 meses, com cadastro completo na Atenção Básica do município. Entre novembro e dezembro de 2022, foi aplicado um questionário por agentes comunitários de saúde em visitas domiciliares ou rotina de puericultura, com perguntas fechadas sobre o perfil de amamentação e o acesso ao serviço de saúde. Critérios de exclusão incluíram mães menores de 18 anos, prematuridade, anomalias congênitas, baixo peso ao nascer ou alguma contraindicação de amamentação. A pesquisa recebeu aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Saúde (CAAE 62630822.9.0000.5469). Os dados foram digitados no programa Epinfo e as análises realizadas no programa Stata.

RESULTADOS

Analisando o perfil das mães, 90,6% realizaram o parto em hospitais públicos e 53,6% tiveram parto vaginal, 86,0% tiveram acompanhante no parto e 87,3% na internação. Embora 61,2% das Cadernetas da Criança indicassem que houve contato pele a pele ao nascimento, 51,1% das mães afirmaram apenas terem visto o bebê na sala de parto. A taxa de amamentação na primeira hora, segundo informação da Caderneta da Criança, de vida foi de 60,9% no presente estudo, inferior ao indicador nacional de 62,4% identificado no ENANI. Alarmantemente, 20,7% das mães não receberam nenhuma informação sobre aleitamento materno durante a internação pós-parto e 31,8% das crianças receberam fórmula na maternidade, sendo que, destas, 32,7% das mães não foram informadas previamente sobre o uso da fórmula. Das que receberam fórmula, 5,1% foi oferecida em chuquinhas.

CONCLUSÃO

Os resultados evidenciam uma disparidade entre as práticas preconizadas pelos órgãos de saúde e a realidade local. A alta taxa de indicação de fórmula láctea e a falta de orientação sobre amamentação sugerem possíveis deficiências nas abordagens hospitalares, destacando a necessidade de políticas para garantir informação, promoção ao aleitamento materno e respeito à autonomia da mãe na alimentação do bebê. Essa disparidade pode ter sido uma influência das medidas emergenciais da pandemia de COVID-19 ou refletir padrões prévios, dada à ausência de estudos comparativos. Destaca-se a complexidade do cenário e a urgência de investigação e ajuste de políticas para assegurar a saúde integral das crianças.

Palavras-chave: Aleitamento Materno;Serviços de Saúde Materno-Infantil;Maternidades;Recém-Nascido.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Cumprimento das atividades relacionadas à qualidade do cardápio por nutricionistas do PNAE: dados do centro-oeste brasileiro

PATRÍCIA RAFAELA MENDONÇA; MARIA TAINARA SOARES CARNEIRO; RITA DE CASSIA BERTOLO MARTINS; NAIARA FERRAZ MOREIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, DOURADOS - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma política pública que está diretamente ligada à Segurança Alimentar e Nutricional e tem como profissional obrigatório, o nutricionista, como responsável pelas atividades de planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação de todas as ações ligadas à alimentação escolar. Dentre as diversas atividades técnicas a serem executadas no PNAE, compete ao nutricionista exercer as atribuições obrigatórias e complementares definidas pelo Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) por meio da Resolução nº 465/2010, que inclui: visitar escolas assistidas pelo PNAE; planejar, elaborar, acompanhar e avaliar os cardápios; calcular a composição química dos cardápios, entre outras. O objetivo deste estudo foi analisar o cumprimento de atividades obrigatórias executadas pelo nutricionista no PNAE, relacionadas diretamente à qualidade do cardápio da alimentação escolar, na região Centro-Oeste do Brasil.

MÉTODOS

Estudo transversal, com amostra probabilística composta por 219 municípios dos estados de Goiás (GO), Mato Grosso (MT) e Mato Grosso do Sul (MS). A coleta de dados foi por meio eletrônico, através de questionário enviado aos nutricionistas dos municípios sorteados. O questionário continha questões específicas sobre as atribuições obrigatórias e complementares dos nutricionistas atuantes no PNAE, conforme definido nas Resoluções CFN nº 465/2010, FNDE nº 06/2020 e nº 20/2020. Para análise dos resultados foi utilizado o software estatístico SPSS, versão 22. Esta pesquisa faz parte de projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da UFGD, de acordo com as normas estabelecidas pela Resolução 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde.

RESULTADOS

Do total de nutricionistas do PNAE respondentes, 96,4% relataram realizar visitas às escolas variando de 93,8% em GO e 98,3% em MS (sem significância estatística); 76,6% afirmaram realizar cálculo da composição química dos alimentos do cardápio planejado; 86,7% relataram executar o planejamento, elaboração, acompanhamento e avaliação do cardápio da alimentação escolar, sendo mais elevado em GO (95,4%), seguido de MS (81,4%) e GO (79,4%), ($p<0,02$). Quase a totalidade dos entrevistados (96,3%) responderam orientar e supervisionar atividades de higienização. Quanto à elaboração de

fichas técnicas e a elaboração e implementação do Manual de Boas Práticas para as cozinhas escolares, responderam positivamente a estes itens, respectivamente, 72,2% e 78,1% dos nutricionistas responsáveis pelos municípios entrevistados.

CONCLUSÃO

Observou-se elevados percentuais de relatos positivos quanto à realização das atividades obrigatórias pelos nutricionistas do PNAE. Entretanto, não foi avaliada a execução destas atividades in loco e tampouco a avaliação do planejamento à execução do cardápio escolar. Sugere-se que mais estudos considerem esta avaliação para diagnóstico da qualidade das refeições oferecidas na alimentação escolar.

Palavras-chave: Políticas e programas de nutrição e alimentação;Alimentação escolar;Planejamento de Cardápio;Saúde coletiva.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Década da Ação em Nutrição e tributação de bebidas açucaradas no Brasil

CELINA SZUCHMACHER OLIVEIRA[1]; MARCIA REGINA VIANA[2]; AMANDA ARAÚJO BEZERRA DOS SANTOS[3]; PEDRO CARVALHO ARAÚJO[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO- CAMPUS MACAÉ, MACAÉ - RJ - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO - CAMPUS MACAÉ, MACAÉ - RJ - BRASIL.

Introdução: O Brasil foi o primeiro país a assumir a Década de Ação em Nutrição das Nações Unidas (2015 -2025) e se comprometer com a diminuição da incidência de obesidade associada ao consumo de bebidas açucaradas. O suco industrializado é utilizado como substituto do refrigerante com o intuito de prática alimentar mais saudável, porém também apresenta elevadas concentrações de açúcares simples. O alto valor calórico destas bebidas e seu consumo excessivo pode contribuir também com surgimento de Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNT). Destaca-se a importância da sobretaxação associada às estratégias de educação alimentar e nutricional como ferramentas de enfrentamento do alto consumo desses produtos. O objetivo da pesquisa é levantar o impacto exercido pela sobretaxação e seu reflexo no consumo de bebidas açucaradas no Brasil. **Metodologia**: A pesquisa fará revisão integrativa e análise documental para levantar dados conceituais e projetos de leis que versam sobre as bebidas e impostos a elas vinculados. **Resultados:** Para a implementação de leis governamentais é necessário saber a diferenciação entre as bebidas e definir em quais ingredientes a sobretaxação irá incidir. Alguns países latinoamericanos já apresentam a nova rotulagem nutricional, o que promoveu a diminuição no consumo de refrigerantes. Em contrapartida, o Brasil facilita a renúncia de impostos na fabricação de refrigerantes, aliado aos interesses de grandes indústrias alimentícias que não colaboram com a tramitação destes projetos de lei. **Conclusão:** É importante a implementação de ações de educação alimentar e nutricional com o intuito de desenvolver hábitos alimentares saudáveis e o incentivo na redução do consumo de bebidas artificiais conforme as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira. O monitoramento dos fatores de risco e proteção para doenças crônicas não transmissíveis torna-se um importante instrumento para ações de promoção à saúde, bem como dos impactos das políticas de saúde destinadas ao enfrentamento que traz risco à saúde da população. Embora projetos de lei tenham sido apreciados no período analisado, nenhuma das propostas regulatórias foi aprovada no Congresso Legislativo. Tendo em vista a complexidade do processo, 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: Bebidas açucaradas;tributação;saúde;doenças crônicas ;políticas públicas;.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Deficiência de zinco e selênio em crianças na cidade de Ribeirão Preto/SP

NILTON AUGUSTO DA SILVA[1]; DANIELA TAKAARA[2]; NIARA ULHOA FARIA[3]; LETÍCIA FERREIRA DA SILVA[4]; IVAN SAVIOLI FERRAZ[5]; ANDERSON MARLIERE NAVARRO[6]. 1. FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO/ DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE/USP, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 2. FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO/ DEPARTAMENTO DE CLÍNICA MÉDICA/USP, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 3. UNESP, ARARAQUARA - SP - BRASIL; 4. CENTRO UNIVERSITÁRIO CLARETIANO, BATATAIS - SP - BRASIL; 5. FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO/ DEPARTAMENTO DE PEDIATRIA/USP, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 6. FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO/ DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE/USP, RIBEIRÃO PRETO/SP - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O zinco e o selênio vêm sendo apontados como micronutrientes essenciais ao desenvolvimento infantil, pois desempenham funções biológicas importantes, das quais podemos destacar imunológica, endócrina e antioxidante, assim como, manutenção da integridade da membrana celular, desenvolvimento físico e intelectual. Entretanto, no Brasil, poucas pesquisas são realizadas para identificar deficiências nutricionais destes minerais em crianças, permitindo fundamentar adequadamente as condutas nutricionais infantis, sendo que, a carência de zinco e selênio pode impactar negativamente a imunidade, assim como o desenvolvimento neuropsicomotor. O objetivo deste estudo foi identificar deficiência de zinco e selênio em crianças na cidade de Ribeirão Preto/SP.

MÉTODOS

O presente trabalho trata-se de um estudo observacional descritivo, que foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa CSE/FMRP/USP cujo n° é 89150118.1.00005414/2018. As crianças foram classificadas quanto ao estado nutricional utilizando a tabela de percentis das curvas de crescimento da WHO (2006). Estimamos a renda média domiciliar/Classe Social, de acordo com ABEP (2016). A avaliação nutricional do zinco e do selênio foi realizada através de dosagem dos níveis eritrocitários, plasmáticos e urinários utilizando-se um espectrômetro de massa equipado com plasma indutivamente acoplado.

RESULTADOS

O grupo amostral foi composto por 29 crianças, com idade média de 3±0,3 anos, sendo que, 79% estavam com peso adequado e 24,1% apresentavam risco para excesso de peso, não sendo encontrado, no grupo analisado, crianças com baixo peso ou desnutridas. Quanto a Classe Social/renda média domiciliar, 38% foram classificadas B2 (R$ 4.852,00) e 17% em C1 (R$ 2.705,00). Quanto ao estado nutricional dos micronutrientes

avaliados, observamos que 72% das crianças apresentaram deficiência eritrocitária de zinco e 6,9% nos níveis plasmáticos deste micronutriente. Verificamos que 62,1% das crianças apresentaram deficiência de selênio eritrocitário e 6,9% no nível plasmático. Identificamos correlação significativa entre o selênio plasmático com o selênio urinário da criança ($r = 0,41$ e $p = 0,03$), bem como, verificamos correlação inversa entre os níveis de selênio plasmático e a renda familiar média ($r= -0,46$ e $p= 0,01$).

CONCLUSÃO

Nas crianças avaliadas foi encontrado alta prevalência de deficiência nos níveis eritrocitários tanto de zinco quanto de selênio. Além disso, verificamos correlação inversa entre níveis plasmáticos de selênio e renda familiar.

Palavras-chave: Deficiências nutricionais;Zinco;Selênio.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Densidade de estabelecimentos de vendas de alimentos saudáveis está inversamente associada a prevalência de obesidade na população adulta do Rio Grande do Sul

ELMA IZZE DA SILVA MAGALHÃES; CAROLINA MACHADO COLUCCI; DAFNE PAVÃO SCHATTSCHNEIDER; LAUREN YURGEL DA SILVA; JÚLIO CELSO BORELLO VARGAS; RAQUEL CANUTO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O ambiente alimentar influencia a escolha individual e ingestão de alimentos, podendo impactar o estado nutricional nas populações. Diversas pesquisas já investigaram a associação entre ambiente alimentar e obesidade, porém, as evidências mostram que as associações ainda são inconsistentes, bem como apontam limitações nos estudos avaliando o acesso à alimentos saudáveis. Assim, este trabalho avaliou a associação entre densidade de estabelecimentos de venda de alimentos saudáveis e prevalência de obesidade na população adulta do Rio Grande do Sul (RS).

MÉTODOS

Estudo ecológico e espacial com dados secundários de acesso público. As unidades de análise deste estudo foram os municípios. A amostragem foi do tipo censo, incluindo-se todos os municípios gaúchos (n=496). Os dados dos estabelecimentos alimentares em 2019 foram obtidos na Secretaria da Fazenda do RS. A partir dos endereços, os estabelecimentos foram mapeados utilizando-se o *software* QGIS. Como estabelecimentos de venda de alimentos saudáveis considerou-se aqueles que comercializavam apenas ou principalmente alimentos *in natura* ou minimamente processados (hortifutigranjeiros, açougues, peixarias, comércio de laticínios e frios), estabelecimentos de venda de alimentos mistos (restaurantes e padarias), supermercados e hipermercados. A densidade de estabelecimentos de venda de alimentos saudáveis foi calculada dividindo-se o número de estabelecimentos de venda de alimentos saudáveis pela população do município e multiplicada por 10.000, e categorizada em quintis. Os dados demográficos foram obtidos do Censo de 2010. As prevalências de obesidade na população adulta (IMC ≤ 30 kg/m^2) em 2019 foram obtidas por meio de relatórios gerados no site do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). A associação entre a densidade de estabelecimentos de venda de alimentos saudáveis e a prevalência de obesidade foi avaliada por meio de análise de regressão linear, ajustando-se por faixa etária, raça/cor, escolaridade, renda domiciliar e cobertura do SISVAN.

RESULTADOS

Do total de 52.994 estabelecimentos de venda de alimentos registrados no RS em 2019, 35,8% eram estabelecimentos de venda de alimentos saudáveis. A densidade de média destes estabelecimentos foi de 17,1 por 10.000 habitantes (DP: 10,7). A média das

prevalências de obesidade nos municípios avaliados foi de 40,0% (DP: 8,4%). Municípios no maior quintil de densidade de estabelecimentos de venda de alimentos saudáveis apresentaram prevalências de obesidade na população adulta, em média, 2,7% menores quando comparados aos municípios no menor quintil (β ajustado: -2.7; IC95%: -5,3 a -0,1).

CONCLUSÃO

A densidade de estabelecimentos de venda de alimentos saudáveis foi inversa e significativamente associada com a prevalência de obesidade em adultos do RS. Tais resultados destacam a importância de políticas públicas que incentivem o acesso a estabelecimentos que ofertem predominantemente alimentos saudáveis na prevenção da obesidade.

Palavras-chave: Ambiente alimentar;Acesso a Alimentos Saudáveis;Obesidade;Estudo ecológico.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Denúncias de exercício ilegal apresentadas ao Conselho Regional de Nutricionistas – 4° Região (CRN-4)

ESTEFANIA COSTA BOTELHO; DANIELE VIDAL ALVES; SAMARA GOMES SILVA CRANCIO; MARIA ARLETTE SADDY; HELENA CRISTINA CAMELO NASCIMENTO GUEDES. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 4° REGIÃO, RIO DE JANEIRO - RJ - 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. 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 CRN-4 recepciona denúncias realizadas pela sociedade e as que possuem indícios de exercício ilegal da profissão de nutricionista são apuradas pelo setor de fiscalização e representadas às autoridades competentes. O objetivo do trabalho foi quantificar e analisar em termos proporcionais as denúncias referentes ao exercício ilegal da profissão de nutricionista nos estados do Rio de Janeiro e Espírito Santo.

MÉTODO

Trata-se de estudo transversal e descritivo das denúncias recebidas no período de 2020 a 2022, através dos canais de comunicação oficiais da entidade. A apuração das denúncias segue um fluxo preestabelecido: recebimento com protocolo, análise preliminar e verificação de existência de indícios de exercício ilegal da profissão de nutricionista, utilizando-se como parâmetro os artigos 1° e 3º da Lei Federal n° 8234/1991. Os dados foram coletados no sistema de informações institucional e analisados em planilha, considerando o quantitativo e os motivos das denúncias.

RESULTADOS

O levantamento realizado no período de janeiro de 2020 a dezembro de 2022 totalizou 1.643 denúncias recepcionadas pelo CRN-4, sendo 428 em 2020, 578 em 2021 e 637 em 2022. Deste total, os percentuais de denúncias referentes ao exercício ilegal da profissão de nutricionista corresponderam a 34,5% (n= 148) em 2020; 42,7% (n=247) em 2021 e 40,5% (n=258) em 2022. Observou-se que o exercício ilegal da profissão de nutricionista foi o motivo mais denunciado nos três anos estudados, seguido pela infração ao Código de Ética e Conduta do Nutricionista, que representou 33,0% em 2020; 30,3% em 2021 e 25,6% em 2022.

CONCLUSÃO

Conclui-se que o quantitativo de denúncias referentes ao exercício ilegal da profissão de nutricionista no período de 2020 a 2022 apresentou aumento progressivo em números absolutos. Observou-se ainda, que o exercício ilegal da profissão de nutricionista foi o motivo mais denunciado nos anos estudados, sinalizando tratar-se de uma questão relevante para a sociedade, uma vez que os atos praticados por pessoas não qualificadas podem oferecer potencial lesivo à saúde e à segurança da população.

Palavras-chave: fiscalização;prática profissional;habilitação profissional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Denúncias de exercício ilegal da profissão tratadas pelo Conselho Regional de Nutricionistas - 6ª região: Panorama 2022-2023

EMANUELLE CRISTINA LINS BASTOS; CINTIA VANESSA SOARES MONTEIRO; CRISTIANE ERIKA REBELO COSTA BARBOSA; INGRID QUARTIN CARAVELLAS SILVEIRA; DANIELLE DE CARVALHO PEREIRA REGO; ALINE FREIRE TERTULIANO. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 6ª REGIÃO - CRN6, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A profissão de Nutricionista, regulamentada pela Lei Federal nº 8234/1991, quando exercida sem a formação específica e sem o registro no conselho de classe é uma prática ilegal e considerada contravenção penal. Nos últimos anos, tem sido comum leigos e outros profissionais atuarem ilegalmente na área da nutrição, levando a sérios riscos de saúde para a população. O sistema CFN/CRN tem o papel de defender a sociedade, sendo uma de suas prerrogativas coibir a ocorrência do exercício ilegal da profissão. Para isso, a entidade é uma das portas de entrada das denúncias de exercício ilegal. Compete aos CRNs, a partir da apuração das denúncias, o papel de subsidiar as autoridades competentes com o levantamento de indícios e elementos que possibilitem a aplicação das leis diante de eventual infração. O objetivo do trabalho foi identificar o perfil das denúncias de exercício ilegal, a fim de subsidiar ações de fiscalização, orientação profissional e de cooperação com outros órgãos fiscalizadores e de defesa da sociedade.

MÉTODOS

Estudo transversal, realizado a partir das denúncias de exercício ilegal da profissão recebidas pelo Conselho Regional de Nutricionistas - 6ª região entre janeiro/2022 e outubro/2023. Foram excluídas as denúncias em duplicidade e realizada análise descritiva através do software Stata.

RESULTADOS

Entre 2022 e 2023, as denúncias referentes ao exercício ilegal da profissão corresponderam a quase 50% de todas as denúncias recebidas pelo CRN6. O estado de Pernambuco foi o que apresentou a maior frequência, concentrando 49,5% das denúncias. Quanto à identificação profissional do denunciado, na maior parte dos casos (⅓), não houve identificação de profissão. O segundo grupo de denunciados mais frequentes foram profissionais da área de saúde, que corresponderam a 27,6% dos

casos. Ao observar apenas esta categoria, foi possível constatar que 48,3% destes correspondem a profissionais de educação física. Verificou-se também frequência importante de estudantes de nutrição e educação física, correspondendo a 25,8% dos denunciados. Quanto aos encaminhamentos dados pelo CRN6, 80% das denúncias apresentaram encaminhamento, sendo 23,2% através de notícia crime e 19,6% através de envio de ofícios às pessoas físicas ou jurídicas envolvidas. Observou-se que 21,43% das denúncias foram arquivadas, em sua maior parte por ausência de elementos suficientes para apuração ou ausência de indícios de ilegalidade.

CONCLUSÃO

O panorama atual de denúncias no CRN6 demonstra maior frequência em PE, com destaque entre leigos, profissionais e estudantes da área de saúde e aponta número significativo de arquivamento por ausência de elementos ou indícios para os devidos encaminhamentos. A partir destes dados, é possível estabelecer ações importantes de orientação e fiscalização profissional e compreender a necessidade de maior contribuição da categoria na elaboração e identificação das denúncias e no cumprimento do papel do CFN/CRN enquanto sistema.

Palavras-chave: Exercício Profissional;Nutricionistas;Regulação .

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Desafios à gestão na implementação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição: percepções de gestores, trabalhadores, pesquisadores e organizações da sociedade civil

DENISE EUGENIA PEREIRA COELHO; MARIA IZABEL SANCHES COSTA; MARIANA TARRICONE GARCIA; ROBERTA MARIA MIRANDA RIBEIRO; SONIA ISOYAMA VENANCIO. INSTITUTO DE SAÚDE, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) foi aprovada no ano de 1999 visando enfrentar os desafios no campo da Alimentação e Nutrição no Sistema Único de Saúde (SUS) e a insegurança alimentar e nutricional da população brasileira, tendo como princípio a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada. Embora sejam indiscutíveis os avanços ocorridos no campo da alimentação e nutrição desde a publicação da primeira edição da PNAN, um importante desafio está em implementá-la com a escala e a qualidade necessárias para atingir o impacto populacional esperado. Este trabalho tem como objetivo identificar os desafios relacionados à gestão para a implementação da PNAN a partir das percepções de gestores, trabalhadores, pesquisadores e organizações da sociedade civil.

MÉTODOS

Este trabalho está inserido no projeto "Avaliação dos 20 anos de implementação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição: avanços e desafios", financiado pela Organização Pan-Americana de Saúde e Ministério da Saúde, aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Saúde (CAAE: 56373422.4.0000.5469). O diálogo entre a literatura internacional e nacional sobre implementação de políticas públicas fundamentou a elaboração dos roteiros das entrevistas e dos grupos focais e, posteriormente, das categorias de análise. Foram entrevistados pesquisadores, membros da sociedade civil organizada e atores das três esferas governamentais (coordenadoras da CGAN/CGPAN, técnicos da CGAN, gestores estaduais e municipais da PNAN de um estado por macrorregião do Brasil). Foram realizados grupos focais com trabalhadores da APS de municípios de pequeno e médio/grande porte de cada estado selecionado. Para a análise do material transcrito, foi elaborado um framework de análise e um codebook para categorização.

RESULTADOS

A partir das entrevistas e grupos focais, foram identificados oito principais desafios relacionados ao papel dos gestores da PNAN na implementação da política: 1. tradução da política e de suas recomendações do nível federal para se concretizarem no nível municipal; 2. transversalidade das ações da PNAN e sua priorização no setor saúde; 3. acesso e uso dos recursos financeiros voltados às ações de alimentação e nutrição; 4. ausência de monitoramento da política como um todo e de indicadores da situação alimentar e nutricional da população; 5. baixa inserção de dados antropométricos e de consumo alimentar nos sistemas de informação; 6. ausência de avaliação integrada da política, seus programas e ações como parte do processo de implementação; 7. falta de conhecimento sobre a PNAN, suas diretrizes, estratégias e ações; e 8. ausência de intersetorialidade e dificuldades gerais de articulação.

CONCLUSÃO

Os gestores municipais e lideranças locais têm um papel protagonista na implementação da PNAN. Contudo, é importante destacar que as capacidades estatais para implementação da política pública podem potencializar ou limitar sua implementação.

Palavras-chave: Política Nacional de Alimentação e Nutrição;Gestão em Saúde;Atenção Primária à Saúde;Nutrição em Saúde Pública;Sistema Único de Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Desafios da insegurança alimentar e nutricional entre populações indígenas no Brasil

ALINE COSTA SILVA; JULIANA FERREIRA VARJÃO; BIANCA BLANCO; FERNANDA MANIERO BENEVINICIUS. FACULDADE ANHANGUERA UNIDADE MARTE - SANTANA, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os povos indígenas enfrentam vários desafios para garantir sua segurança alimentar que prejudicam a produção, a disponibilidade, o acesso e o consumo de alimentos tradicionais, essenciais para a saúde, cultura e identidade. Com isso, tem-se como objetivo analisar a situação de insegurança alimentar de povos indígenas no Brasil, aspectos políticos, socioeconômicos e o acesso limitado a educação e oportunidades econômicas.

MÉTODO

Revisão de literatura com método indutivo qualitativo nas bases SciELO, CAPES, MEDLINE, LILACS e Google Acadêmico, além de livros e revistas de cunho científico. Período de 2013 e 2023, salvo as referências diretas em leis.

RESULTADOS

A população indígena brasileira era dependente da agricultura, pesca, caça e coleta para sua subsistência. Houve uma significativa modificação no estilo de vida desses povos destacando a alteração dos sistemas de subsistência que culminou em escassez de alimentos e má alimentação, comprometendo assim a segurança alimentar e nutricional (SAN) dessas pessoas (LEITE; FERREIRA; BRESAN, 2021). Na insegurança alimentar há desde a disputa pela posse da terra até a luta pelos recursos localizados nos limites das terras indígenas por garimpeiros, madeireiros, caçadores e pescadores (MONTEIRO, 2023). A transição nutricional foi observada e o acesso à terra e o respeito às diferenças culturais na promoção do direito humano à alimentação adequada (DHAA) estão intimamente ligados à promoção da SAN destes povos (HAIFIG, 2021). O modo de vida desses indivíduos sofreu transformações que impactaram em suas práticas alimentares e nas condições de vida e de saúde, com o consumo de alimentos processados tais como pão, açúcar, óleo, bolachas (LEITE; FERREIRA; BRESAN, 2021). Quanto a qualidade da alimentação houve aumento no consumo de alimentos como fonte de carboidratos, gorduras e sódio. e diminuição na ingestão de alimentos fonte de vitaminas, minerais e fibras (TAMAYO et al., 2018). Neste contexto, a limitação assim como a devastação da área indígena associadas ao fornecimento de cesta básica de alimentos colaborou no aumento do contato desses povos com alimentos processados (BRITO, 2014).

CONCLUSÃO

Os povos indígenas enfrentaram uma série de desafios que impactaram na produção, disponibilidade, acesso e consumo de alimentos. e nutricional, como a perda ou a diminuição de seus territórios ao longo da história de colonização e expansão de estados nacionais, a invasão e a degradação de seus recursos naturais, a violação de seus direitos coletivos, a discriminação e o racismo, a pobreza e a exclusão social, as mudanças climáticas e as doenças infecciosas. Além disso, a pesquisa destacou a importância das políticas públicas para garantir o direito à alimentação adequada a esses povos tais como o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) originado pela Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006 (LOSAN), que busca formular assim como executar políticas e planos de SAN.

Palavras-chave: insegurança alimentar;nutrição;índios;indígenas;.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Desafios das mulheres na promoção de ambientes alimentares domésticos saudáveis

LARISSA GRUDKA; GABRIELA BRITO DE LIMA SILVA; KARLA PATRYCIA MOREIRA DE SOUSA; ELISABETTA RECINE. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA (UNB), BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os ambientes alimentares domésticos (AADs) são contextos complexos e dinâmicos, que envolvem atividades como escolha, preparo e consumo de alimentos do núcleo familiar. O gênero é um dos motores que configuram os AADs, pois as mulheres são as principais responsáveis pelo cuidado, saúde e alimentação da família. Estas enfrentam adversidades, dadas as construções socioculturais e desigualdades que envolvem seu papel e que, se cruzam com questões do cotidiano. O objetivo deste estudo foi investigar os desafios enfrentados por mulheres em AADs, destacando suas repercussões na promoção de ambientes saudáveis.

MÉTODOS

Realizou-se uma pesquisa qualitativa, utilizando-se Grupos Focais, em formato online, com oito mulheres representantes de organizações e movimentos sociais de diferentes características e regiões do Brasil. Foram realizadas duas sessões com duração média de 1h30min por meio da plataforma Google Meet. A primeira sessão abordou a temática "Vivências no ambiente alimentar doméstico" e a segunda "Acesso e disponibilidade no ambiente alimentar doméstico". As participantes assinaram Termo de Consentimento e Livre Esclarecido e Termo de Uso de Voz e Imagem. As falas foram transcritas e analisadas por meio de Análise Temática. O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, da Universidade de Brasília sob o número do CAAE 59327622.6.0000.0030.

RESULTADOS

Por meio das análises, foram identificados alguns desafios vivenciados, que incidem nas condições de vida das mulheres e na construção de AADs saudáveis. Estes foram: falta de acesso, baixa renda e poder de compra, responsabilização e sobrecarga, uso do tempo e maternidade. Sobre o acesso, destaca-se a dificuldade de encontrar próximo de casa alimentos in natura, regionais e/ou agroecológicos sendo comercializados. Na baixa renda e poder de compra, observou-se um declínio quantitativo e qualitativo na alimentação devido a priorização de alimentos mais baratos e menos diversificados de maneira a equilibrar o orçamento disponível. Foi relatado o alto valor de alimentos frescos e renda insuficiente das mulheres e suas famílias. A responsabilização e a sobrecarga, são marcadas pela dupla jornada de trabalho, sendo as atividades domésticas e relacionadas à alimentação vistas como cansativas quando realizadas rotineiramente. Observou-se

também que o cuidado alimentar requer constante alocação de tempo, o que repercute no maior uso de alimentos de fácil preparo que nem sempre são saudáveis. A maternidade é outro fator que demanda uma organização, dedicação contínua e práticas de altruísmo na busca de atender as necessidades alimentares dos filhos, ainda que estas impliquem em mais sobrecarga.

CONCLUSÃO

A responsabilização unilateral e as demais adversidades enfrentadas pelas mulheres repercute sistematicamente em desigualdades que se interrelacionam com suas condições de vida e na promoção de AADs mais saudáveis.

Palavras-chave: Mulheres;Ambiente Alimentar Doméstico;Interseccionalidade;Alimentação Adequada e Saudável.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Desafios na implantação da Chamada Pública para Agricultura Familiar nas regiões do Estado do Rio de Janeiro.

DAVID RIBEIRO CAMPOS[1]; KAMILLA CARLA BERTU SOARES[1]; PATRÍCIA CAMACHO DIAS[1]; ROSEANE MOREIRA SAMPAIO[1]; DANIELE DA SILVA BASTOS SOARES[2]; DANIELE MENDONÇA FERREIRA[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENS, NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO:

A partir da publicação da Lei 11.947, se torna obrigatória a compra de gêneros alimentícios da agricultura familiar (AF) para o Programa Nacional Alimentação Escolar (PNAE) utilizando no mínimo 30% dos recursos financeiros repassados pelo governo federal através da modalidade de chamada pública (CP). A publicação do editais de CP em locais com alta notoriedade pode ser um dos determinantes para o cumprimento da obrigatoriedade da compra.

OBJETIVO

Identificar a frequência e percentual de municípios que publicaram CP para a aquisição de gêneros alimentícios da AF para o PNAE em sítios eletrônicos segundo regiões do Estado do Rio de Janeiro.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo de base documental de CP para a compra de alimentos da AF para o PNAE do ano de 2021. Os editais foram obtidos nos Portais da Transparência das Entidades Executoras (EEx) e em plataformas de busca na internet. Foram coletadas CP de EEx do nível estadual, federal e municipal, estas foram agrupadas de acordo com a região geográfica do Estado do Rio de Janeiro (Região Baixadas Litorânea, Região Centro-Sul Fluminense, Região da Costa, Verde, Região do Médio Paraíba, Região Metropolitana, Região Noroeste Fluminense, Região Norte Fluminense, Região Serrana). A partir do número de CP encontradas em cada região foi calculado o percentual de municípios da região que publicaram CP pelo o número de municípios da região.

RESULTADO

Foram coletadas 51 CP. A proporção e o número de editais analisados por região do governo foram os seguintes: Região Baixadas Litorâneas (50% - n 5); Região Centro-Sul Fluminense (40% - n 4); Região Costa Verde (66,66% - n 2); Região Médio Paraíba (41%-n 5); Região Metropolitana (45% - n 9); Região Noroeste Fluminense (76,92% - n 10) ; Região Norte Fluminense; (60% - n 6) e Região Serrana (71.42% - n 10). Com base

nos dados fornecidos, é possível observar que a Região Noroeste Fluminense apresenta a maior porcentagem de municípios que publicaram chamadas públicas para a AF nos anos estudados, seguida pela Região Serrana. Tal constatação pode estar relacionado com a forte tendência dessas regiões para atividades agrícolas, especialmente a AF.

Destaca-se também que a maioria das regiões tiveram mais de 50% dos seus municípios em sítios eletrônicos. Tal divulgação de CP nestes sítios é importante para dar maior notoriedade a estas publicações e tornar transparente este processo de aquisição.

CONCLUSÕES

Em conclusão, os dados revelam avanços das regiões fluminenses na compra de alimentos da AF para o PNAE, com ênfase para as regiões Noroeste Fluminense e Serrana. Para avançar, é crucial adotar uma abordagem mais inclusiva e colaborativa, oferecendo capacitação, investindo em infraestrutura e simplificando processos administrativos. O PNAE pode desempenhar um papel central no desenvolvimento sustentável da AF no estado do Rio de Janeiro.

Palavras-chave: Agricultura Familiar;Chamada Pública;Alimentação Escolar; Gestão Pública;.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Desafios no cuidado de indivíduos com indicação de cirurgia bariátrica: em Unidades da Atenção Primária à Saúde do estado de Goiás

KARINE ALVES MARIANI; ELISAMA COSTA LOPES; RENATTA PEREIRA BARBOSA DAMASCENO; KARINE ANUSCA MARTINS; LARA LIVIA SANTOS DA SILVA; MARIA DO ROSÁRIO GONDIM PEIXOTO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O manejo da obesidade envolve acompanhamento nutricional, mudanças de estilo de vida, e se necessário, medicamentos e cirurgia. Em indivíduos com obesidade grau III (IMC>40Kg/m2), a cirurgia bariátrica pode ser uma alternativa quando as intervenções convencionais não são eficazes em longo prazo. Seu sucesso depende de cuidados especiais no pré e pós-operatório. Nesse contexto, a Atenção Primária à Saúde (APS) desempenha um papel importante no acompanhamento pré e pós-cirúrgico. O objetivo deste estudo foi avaliar as ações de organização e coordenação do cuidado oferecido aos usuários com indicação de cirurgia bariátrica nas unidades de saúde da APS do estado de Goiás.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado em 330 unidades de saúde de 109 municípios das 16 regiões de saúde do estado de Goiás. Os dados foram obtidos por meio de questionário eletrônico autoaplicável e semiestruturado, direcionado para os profissionais de saúde da APS, no período de 2020 a 2022. As informações abrangeram a indicação para cirurgia bariátrica, a existência e monitoramento de uma lista de espera, acesso a medicamentos prescritos, e disponibilidade de suplementos nutricionais fornecidos pelo município ou estado para pacientes submetidos à cirurgia bariátrica. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás (CEP/FG), sob Parecer n° 3.753.251/2019, e obteve anuência prévia da Secretaria de Estado da Saúde de Goiás e Secretaria Municipal de Saúde de Goiânia-GO.

RESULTADOS

Cada unidade de saúde foi representada por um profissional avaliado (n=330), sendo a maioria do sexo feminino (92,7%), com menos de 40 anos (65,8), 51,5% se identificaram como pardos, e a enfermagem foi a categoria mais predominante (79,0%). Em relação aos cuidados a indivíduos com indicação de cirurgia bariátrica, 72,4% relataram indicar diretamente o usuário a serviços especializados, 46,7% acompanham os pacientes até a viabilização da cirurgia e 52,0% realizam o acompanhamento pós-cirurgia bariátrica. Apenas 34,2% das equipes recebem contrarreferência de outros pontos de atenção da rede, e menos de 22,0% têm lista de espera. Sobre o acesso a medicamentos, apenas 17,9% indicaram o fornecimento tanto no pré quanto pós-cirurgia. Além disso,

aproximadamente 16% relataram que o município e/ou estado não disponibilizam suplementos, enquanto apenas 8,0% relataram disponibilizar. Destes, 24,6% mencionaram o fornecimento de suplementos proteicos e 15,4% polivitamínicos.

CONCLUSÃO

Os dados evidenciam desafios que incluem o acompanhamento limitado no pré e pós-cirurgia bariátrica na APS do estado de Goiás. Revela uma articulação deficiente dos outros pontos da rede para a APS, baixa presença da lista de espera e acesso reduzido a medicamentos e suplementos que asseguram o suporte adequado antes e após cirurgia. Esses achados podem contribuir para a organização do processo de trabalho dos profissionais e suas equipes para o enfrentamento da obesidade na APS.

Palavras-chave: Saúde Pública;Sobrepeso ;Obesidade;Cirurgia Bariátrica .

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Desafios para a execução de cardápios escolares sob a ótica dos merendeiros

CAROLINA ANTUNES DIAS DARGAM; THAMIRES RODRIGUES ROSA FERREIRA LEITE; DANDARA DE SA MENDES; BEATRIZ DUARTE SOARES; PATRÍCIA HENRIQUES. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Um dos objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é fornecer uma alimentação adequada e saudável para alunos da rede pública de ensino de acordo com as necessidades individuais e coletivas para cada faixa etária. No entanto, para que haja sucesso na execução do programa, é essencial a participação dos atores da alimentação escolar, principalmente os merendeiros. Esses profissionais além de atuarem no preparo e oferta das refeições na escola, são essenciais na promoção da alimentação saudável, uma vez que eles influenciam na aceitação dos alimentos através da interação com os alunos no momento da refeição. Diante do exposto, o objetivo do estudo foi analisar os desafios para a execução dos cardápios escolares sob a ótica dos merendeiros.

MÉTODOS

Realizou-se um estudo qualitativo em três escolas do município de Niterói - RJ, escolhidas por amostragem aleatória simples através de sorteio. Para avaliar a percepção dos merendeiros acerca da estrutura da cozinha, foram realizadas entrevistas orientadas por um roteiro semiestruturado, com os merendeiros que concordaram em participar da pesquisa. As entrevistas foram conduzidas entre março e junho de 2023, pela nutricionista responsável pela pesquisa e executadas em local definido pela escola, no refeitório, copa ou biblioteca, após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido - TCLE. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Faculdade de Medicina da UFF, Parecer CEP 4.836.317 de 08/07/2021, CAAE: 98417718.5.0000.5243.

RESULTADOS

No total, foram entrevistados 15 merendeiros. De acordo com as narrativas, a estrutura da cozinha para a elaboração dos cardápios escolares necessita de melhoras, principalmente após a inclusão de novas preparações conforme a legislação do PNAE. A falta de reparos nos equipamentos e necessidade de reposição de utensílios foram citados como as principais dificuldades para a execução do cardápio. Em duas das três escolas foi relatado que, ao considerar o número de manipuladores por turno de trabalho (manhã e tarde), esse quantitativo torna-se baixo, interferindo diretamente na eficiência do preparo e bem-estar dos manipuladores, devido à sobrecarga de trabalho. Outro aspecto relatado foi a necessidade de novos equipamentos como panelas, liquidificadores e

batedeiras. Somente quatro merendeiros afirmaram ter algum conhecimento sobre o PNAE, relacionando-o principalmente com a alimentação saudável para os estudantes.

CONCLUSÃO

As inconformidades relatadas pelos merendeiros refletem a importância de reestruturação física da cozinha, a necessidade de adequação de equipamentos e de pessoal, a fim de garantir melhores condições de trabalho para o preparo das refeições, uma vez que eles são importantes atores para promoção e incentivo ao consumo da alimentação escolar. Ademais, o desconhecimento total ou parcial sobre o PNAE reforça a necessidade de aumento na frequência de treinamento e capacitação do pessoal acerca do programa.

Palavras-chave: Alimentação Escolar;Espaço Social Alimentar;Políticas Públicas.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Descrição do consumo alimentar das crianças com Alergia à Proteína do Leite de Vaca no Estado do Tocantins

MARGARETE SOUSA MARTINS; ANA CLARA MACEDO DA CONCEIÇÃO; ANA ELISA BARBOSA NOLETO; KAMILLY JULIANE AGUIAR FERREIRA; LAÍS FERNANDA COSTA OLIVEIRA; RENATA ANDRADE DE MEDEIROS MOREIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS (UFT), PALMAS - TO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os hábitos alimentares nos primeiros anos de vida da criança podem repercutir no seu crescimento e desenvolvimento, como a introdução precoce de preparações com leite de vaca, podendo ocasionar a Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV). Portanto, objetivou-se avaliar o consumo alimentar de crianças com APLV atendidas pelo setor de Fórmulas Nutricionais Especiais da Assistência Farmacêutica (FNE/AF) da Secretaria de Saúde do Estado do Tocantins.

MÉTODOS

Estudo transversal com pais de crianças de 6 a 24 meses com APLV atendidas pelo setor de FNE/AF do Tocantins. Realizou-se entrevistas semiestruturadas presenciais ou por telefone, para os participantes que residissem no interior. Coletou-se dados da criança quanto a idade, sexo, alimentação (início da introdução alimentar, consumo de preparações). Aplicou-se Questionário de Frequência Alimentar para análise da qualidade da alimentação, e Recordatório Alimentar de 24 horas para avaliar a ingestão de calorias, de macronutrientes e micronutrientes. Realizou-se análise descritiva. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Tocantins (Parecer nº4.999.609).

RESULTADOS

Foram avaliadas 50 crianças, sendo 52% do sexo feminino, com mediana de idade 16 meses (IC95%:14,6-17,3). Da qualidade da alimentação, observou-se que 98% tinham iniciado a introdução alimentar, 2% consumiam mingau com leite, e 50% apresentavam algum sinal ou sintoma de APLV após ter utilizado utensílio que teve contato com leite e seus derivados. O consumo de frutas foi de 85,7%, sendo a maioria ingerida 2 vezes/dia (61%) e 51% suco de frutas. A ingestão de comidas salgadas foi de 93,9%, sendo realizadas 2 refeições/dia (73,9%) com a maior oferta de alimentos em pedaços (80,4%). A ingestão de legumes foi de 79,2%, e desses 16,3% comiam folhas verdes escuras e 14,7% folhosos. Constatou-se que 91,8% consumiam carne, 79,6% feijão, e 91,8% arroz e alimentos equivalentes. Analisando os alimentos ultraprocessados destaca-se que 61,1% comiam macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote ou biscoitos salgados e 4,1% bebidas adoçadas. Referente à ingestão calórica de macronutrientes e micronutrientes,

observou-se consumo excessivo de calorias (72,1%), carboidratos (50%), proteínas (75%), lipídios (34,1%) e vitamina A (56,8%); e insuficiente de calorias (16,3%), cálcio (36,4%). vitamina D (13,6%).

CONCLUSÃO

Identificou-se adequado consumo de frutas, legumes e verduras, porém baixa ingestão de folhosos. No que tange a análise de calorias, macro e micronutrientes houve a necessidade de ajustes do consumo excessivo e insuficientes destes. Algumas crianças com APLV tinham contato com leite e derivados. Portanto, é relevante manter o acompanhamento nutricional que avalie as demandas nutricionais permitindo o crescimento e desenvolvimento adequado da criança, além de reforçar a orientação quanto ao tratamento da APLV e dos alimentos ultraprocessados poderem ter compostos do leite.

Palavras-chave: Assistência Farmacêutica;Hipersensibilidade ao leite;Saúde Coletiva.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Descrição do estado nutricional e condição clínica de crianças com Alergia à Proteína do Leite de Vaca no Estado do Tocantins

RENATA ANDRADE DE MEDEIROS MOREIRA; ANA CLARA MACEDO DA CONCEIÇÃO; ANA ELISA BARBOSA NOLETO; KAMILLY JULIANE AGUIAR FERREIRA; LAÍS FERNANDA COSTA OLIVEIRA; MARGARETE SOUSA MARTINS. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS (UFT), PALMAS - TO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV) possui sinais e sintomas como: gastroenterite, vômitos, regurgitação e baixo ganho de peso. Quando esta alergia não é tratada adequadamente, esses sinais e sintomas podem potencializar as deficiências de nutrientes essenciais, prejudicando o crescimento e desenvolvimento das crianças de forma mais severa. O objetivo deste estudo foi analisar o estado nutricional de crianças de 6 a 24 meses com APLV atendidas pelo setor de Fórmulas Nutricionais Especiais da Assistência Farmacêutica (FNE/AF) da Secretaria de Saúde do Estado do Tocantins.

MÉTODOS

Estudo transversal com pais de crianças com APLV atendidas pelo FNE/AF da Secretaria de Saúde do Estado do Tocantins. Foram realizadas entrevistas semiestruturadas presenciais ou por telefone, para os participantes que residissem no interior. Quanto aos dados da criança, avaliou-se: idade, sexo, peso e estatura autorreferidos para avaliação do estado nutricional segundo as curvas de crescimento – Peso/Idade (P/I), Estatura/Idade (E/I), Peso/Estatura (P/E) e Índice de Massa Corporal/Idade (IMC/I) e classificação pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Realizou-se análise descritiva e teste Exato de Fisher. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Tocantins (Parecer nº 4.999.609).

RESULTADOS

Das 50 crianças avaliadas 52% eram do sexo feminino, dentre os sinais e sintomas mais prevalentes pode-se citar: regurgitação (42%), cólica (28%), baixo ganho de peso (18,8%) e vômitos (18%). Quanto ao estado nutricional verificou-se que 10,4% tinham muito baixo e baixo P/I; 39,1% apresentavam muito baixa e baixa E/I. De acordo com P/E 17,4% estavam com risco de sobrepeso e 26,0% excesso de peso, já pelo IMC/I o risco de sobrepeso teve o mesmo valor (17,4%), porém o excesso de peso foi maior (32,6%). Após a análise de associação dos sinais e sintomas com o estado nutricional de P/E verificou-se que 50% das crianças que apresentavam cólica tinham sobrepeso e obesidade, enquanto 65,6% das que não tinham cólica estavam em eutrofia (p=0,017). Destaca-se que as outras associações não foram estatisticamente significantes.

CONCLUSÃO

Verificou-se a continuidade dos sinais e sintomas apesar das crianças terem mais de 6 meses e receberem fórmula para APLV. Identificou-se prevalência relevante de crianças com excesso de peso e risco de sobrepeso tanto para P/E quanto para IMC/I e com muito baixa e baixa E/I. Apesar dos sinais e sintomas poderem interferir no estado nutricional, não foram observadas associações relevantes, que podem estar relacionadas com o uso da fórmula e acompanhamento nutricional. Desse modo, percebe-se a necessidade de acompanhamento contínuo com as crianças com APLV, e averiguar se o consumo alimentar contém alimentos à base de leite de vaca para justificar os sinais e sintomas presentes e contribuir para uma melhor atenção integral à saúde da criança.

Palavras-chave: Hipersensibilidade a leite;Assistência farmacêutica;Sinais e sintomas;Alergia alimentar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Desempenho dos municípios paraenses no cumprimento dos indicadores ao longo da implementação da Estratégia nacional para prevenção e atenção à obesidade infantil (PROTEJA)

NAIARA CARVALHO ROCHA[1]; CAMILA MORAES DOS ANJOS[2]; YASMIN DE FÁTIMA BRITO DE OLIVEIRA MORAES[2]; MARIANA BORGES PETROLI[3]; DÉBORA CELESTE CUNHA SANTA BRIGIDA[4]; THAIS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 3. SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 4. SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Ao longo dos anos a população vem passando por mudanças no perfil nutricional, com destaque para o aumento do consumo de alimentos industrializados por crianças desde os primeiros anos de vida. Essa tendência, associada a outros hábitos de vida na infância, tornou-se preocupante, visto que, é um fator de risco para o desenvolvimento da obesidade infantil. Nessa perspectiva, o Ministério da Saúde instituiu a Estratégia de Prevenção e Atenção à Obesidade Infantil (PROTEJA), com o objetivo de deter o avanço da obesidade infantil e contribuir para a melhoria da saúde e da nutrição das crianças brasileiras. Assim, esse estudo teve como objetivo avaliar o desempenho dos municípios do Pará no cumprimento das metas de alimentação e nutrição estabelecidas na implementação do PROTEJA.

MÉTODOS

Estudo descritivo elaborado a partir dos indicadores de monitoramento do PROTEJA do período de 2020 a 2023, acompanhados pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) e Sistema de Informação em Saúde para a Atenção Básica (SISAB). Os indicadores de monitoramento avaliados foram: 1) número de crianças com estado nutricional (peso e altura) avaliados, 2) avaliação dos marcadores de consumo alimentar, e 3) atendimentos individuais para problema ou condição avaliada obesidade em crianças. Os dados foram organizados e tabulados em planilhas do programa *Microsoft Excel*.

RESULTADOS

Foram avaliados os 20 municípios que fizeram adesão ao PROTEJA, conforme os critérios estabelecidos para o recebimento do incentivo financeiro. Os resultados indicaram que todos os municípios atingiram a meta de avaliação do estado nutricional. No que se refere à avaliação do consumo alimentar, 90% dos municípios alcançaram a meta, enquanto que 65% cumpriram a meta relacionada à oferta de atendimento

individual para as crianças identificadas com obesidade. Quanto ao cumprimento global das metas constatou-se que 65% cumpriram as três metas estabelecidas, 25% atenderam duas e 10% cumpriram apenas uma. Destacam-se, entre esses municípios, Nova Timboteua, Brasil Novo, São João de Pirabas e Limoeiro do Ajuru por terem alcançado todas as metas propostas e apresentado um aumento superior a 100% dos indicadores.

CONCLUSÃO

Os dados encontrados no presente estudo demonstraram que houve melhora na cobertura dos indicadores para a grande maioria dos municípios, demonstrando a importância de políticas, programas e ações que apoiem os municípios no atendimento à população, em especial no contexto da alimentação e nutrição, uma vez que o cenário atual aponta para um aumento na prevalência de excesso de peso na população, inclusive entre as crianças. Nesse contexto, diante da gravidade da obesidade, torna-se relevante o monitoramento do perfil nutricional dessa população com o intuito de desenvolver educação em saúde voltada para a promoção de bons hábitos de vida e prevenção da obesidade, contribuindo também para a formulação de políticas públicas específicas para esse grupo.

Palavras-chave: Estado nutricional;Saúde;Vigilância Alimentar e Nutricional;Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Desenvolvimento de Chatbot para auxiliar na execução do Programa Alimenta Brasil (PAB)

MARIA GERLANE BARBOSA DE PAIVA; SARAH PIRES COSTA; MÁRCIA ANDRÉIA BARROS MOURA FÉ; GLÁUCIA POSSO LIMA; PAULO HENRIQUE MENDES MAIA; CLARICE MARIA ARAÚJO CHAGAS VERGARA.
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa de Aquisição de Alimentos, posteriormente renomeado como Programa Alimenta Brasil (PAB), foi instituído no contexto do programa Fome Zero e objetiva fortalecer a agricultura familiar e reduzir a insegurança alimentar e nutricional. Observa-se que no âmbito da prática, surgem constantes dúvidas sobre a operacionalização do programa e sistemas correlatos por parte dos coordenadores municipais. Os *chatbots* são programas de diálogo automatizados, também conhecidos como robôs de diálogos (*chat robots*), que se utilizam de processamento de linguagem natural para interação humano-computador, com capacidade de imitar conversas inteligentes, examinar e influenciar o comportamento do usuário, por meio de perguntas e respostas. Desta forma, buscou-se desenvolver um *chatbot* capaz de auxiliar os coordenadores a executarem o Programa Alimenta Brasil (PAB).

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa metodológica de abordagem quantitativa. Foi elaborado inicialmente questionário eletrônico pela plataforma *LimeSurvey*, para identificação pelos coordenadores das principais dúvidas relacionadas a execução do PAB. Foi realizada a construção de um *chatbot,* subsidiada pelo questionário prévio e revisão de literatura, para auxiliar coordenadores municipais do Ceará a executarem o Programa Alimenta Brasil. Na construção da *chatbot,* utilizou-se a metodologia proposta por Echer adaptada, que descreve as etapas para a construção de tecnologias em saúde. O *chatbot* foi integrado ao telegram, servindo de subsídio para os coordenadores municipais para retirada de dúvidas sobre o PAB de maneira rápida e automática. Para sua elaboração, foi adotado o processo de design interativo, bem como o conceito do Design Centrado no Usuário (*User Centered Design* – UCD). A validação do *chatbot* ocorreu por meio de dois instrumentos distintos, o *Suitability Assessment of Materials* (SAM) e o *System Usability Scale (*SUS), abordando aspectos diferentes, enquanto o primeiro buscou avaliar a layout, linguagem, recursos e ferramentas da tecnologia, já o SUS buscou avaliar a estabilidade, usabilidade e facilidade de operação da tecnologia. O projeto de pesquisa foi submetido e aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual do Ceará, conforme Parecer Número 5.416.236.

RESULTADOS

O *Chatbot* obteve no que se refere aos juízes especialistas e público-alvo índice de concordância de 0,88, pela escala *likert e* verificou-se que a tecnologia é de fácil compreensão, usual e de fácil aceitação.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a semelhança do atendimento humano por meio do *Chatbot*, de fato é um elemento auxiliar reduzindo o acúmulo de dúvidas. A realização desse estudo facilitará a busca de informação para melhorar a execução do PAB e poderá auxiliar na melhoria da execução de políticas públicas, reduzir o acúmulo de demandas e redução de custos.

Palavras-chave: Segurança Alimentar;Tecnologia;Chatbot.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Desenvolvimento de metodologia de validação de modelo teórico-analítico de experiências de mulheres no ambiente alimentar doméstico a partir da teoria interseccional

KARLA PATRYCIA MOREIRA DE SOUSA; GABRIELA BRITO DE LIMA SILVA; LARISSA GRUDKA; ELISABETTA RECINE. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA (UNB), BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As experiências de mulheres em ambientes alimentares domésticos (AAD) revelam seu papel e desafios para promoção de uma alimentação saudável. Considera-se que modelos teóricos podem colaborar com o estudo destas experiências, pois são instrumentos que articulam teoria e realidade. A interseccionalidade como ferramenta teórico metodológica promove a análise de desigualdades que afetam as vivências femininas, dando voz aos grupos em vulnerabilidade, e pode contribuir com processos de validação de instrumentos de pesquisa. Este estudo buscou desenvolver uma metodologia para validação de modelo teórico-analítico de experiências femininas em AAD a partir da interseccionalidade.

MÉTODOS

O estudo metodológico qualitativo foi realizado em três etapas: revisão bibliográfica, caracterização de metodologias participativas e construção de protocolo de validação. Foi realizada a leitura de revisões da literatura nas bases de dados PubMed, Scielo e Web of Science sobre metodologias participativas e de validação coletiva. Selecionou-se metodologias condizentes com os critérios da interseccionalidade, como a Pesquisa Participativa de Base Comunitária (PPBC) e a Técnica de Grupo Nominal (TGN). Assim, construiu-se um protocolo de validação por meio de oficina remota com especialistas em feminismo, alimentação e nutrição.

RESULTADOS

O protocolo buscou ampliar a participação social através da criação conjunta do conhecimento, em três etapas: montagem de painel de especialistas, envio de convite e materiais de apoio, elaboração de roteiro da oficina. O painel de especialistas visou a inclusão de mulheres representantes de movimentos e organizações da sociedade civil como de trabalhadoras domésticas, mulheres negras, mulheres quilombolas, cozinheiras e nutricionistas. O convite para a oficina foi acompanhado do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e esclarecimentos éticos, um texto orientativo de fácil leitura sobre o projeto, o modelo teórico e a questão norteadora: *"Os elementos presentes no modelo teórico são suficientes para entender as relações entre gênero, raça, classe e AAD?"*. O roteiro da oficina se baseou na TGN que facilita a participação coletiva, o consenso de opinião e a definição de prioridades entre as participantes. A oficina foi dividida em seis etapas: Abertura para apresentação do projeto e das participantes; Geração Silenciosa

para registro das respostas no software Mentimeter; Round Robin, momento que as integrantes expõem suas ideias; Esclarecimento das ideias que geraram dúvidas; Votação e classificação das ideias por ordem de prioridade; e a Avaliação da oficina pelas mulheres.

CONCLUSÃO

O estudo se baseou no delineamento de uma oficina orientada por metodologias interseccionais e descentralizadas como a PPBC e a TGN. Os materiais desenvolvidos e o roteiro da oficina tendem a promover a criação coletiva do conhecimento através da troca de experiências e prioridades da comunidade, contribuindo com a maior representatividade do modelo.

Palavras-chave: Ambiente Alimentar Doméstico;Interseccionalidade;Mulheres;Pesquisa participativa baseada em comunidade;Alimentação Adequada e Saudável.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Desenvolvimento de um curso de difusão sobre o Guia Alimentar para Agentes Comunitários de Saúde

SANDY CRISTINA BOTELHO DA SILVA; KARINA EJIRI DOS SANTOS PEREIRA; VANESSA DEL CASTILLO SILVA COUTO; PATRÍCIA CONSTANTE JAIME. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) fornece subsídio para a orientação alimentar no Sistema Único de Saúde (SUS). A Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) tem o papel de produção e análise contínua de dados sobre estado nutricional e consumo alimentar no SUS. O GAPB tem potencial de ampliação do uso na Atenção Primária à Saúde (APS), bem como a ampliação da coleta de dados para a VAN. Além de nutricionistas , a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS) e o preenchimento do formulário dos marcadores de consumo alimentar da VAN fazem parte das atribuições de outros profissionais de saúde, como os Agentes Comunitários de Saúde. Entretanto, a falta de qualificação ou conhecimento inadequado são barreiras identificadas.

O objetivo deste estudo foi realizar uma síntese de evidências sobre o trabalho do Agente Comunitário de Saúde e sua interface com a Alimentação e Nutrição e desenvolver um curso de difusão na modalidade a distância sobre o Guia Alimentar e o uso dos marcadores de consumo alimentar para Agentes Comunitários de Saúde (ACS).

MÉTODOS

O estudo seguiu as etapas metodológicas: busca bibliográfica em legislações, portarias e documentos oficiais do Ministério da Saúde para identificar as orientações que eram direcionadas para essa categoria profissional sobre VAN e PAAS; revisão de literatura que avaliaram as atribuições, a formação, o processo de trabalho e o papel do ACS no cuidado nutricional; desenvolvimento da síntese de evidências para a extração dos conteúdos necessários para a formação dos ACS; definição dos conteúdos do curso de difusão, definição das ferramentas pedagógicas da educação a distância orientadas pela Política Nacional de Educação Permanente em Saúde e organização do curso no Ambiente Virtual de Aprendizagem.

RESULTADOS

A síntese de evidências evidenciou que, apesar do ACS ter atribuições diretamente relacionadas com a Alimentação e Nutrição, esse trabalho muitas vezes pode ser restrito, já que os processos formativos institucionais podem não ter uma diretriz única para a formação sobre essas temáticas. O conteúdo foi definido a partir do GAPB e da VAN. O

curso de difusão tem carga horária de quatro horas, com dois módulos de aprendizagem, um sobre o GAPB e outro sobre os marcadores de consumo alimentar. As estratégias pedagógicas definidas foram diversas, para dinamizar a formação.

CONCLUSÃO

A síntese de evidências teve um papel estratégico para o desenvolvimento do curso, para a priorização dos conteúdos, a escolha das estratégias de ensino e aprendizagem e das ferramentas pedagógicas. Mais estudos poderão ser feitos com o público-alvo do curso, para avaliar a efetividade da formação. Espera-se que esse curso possa apoiar a qualificação da atenção nutricional no SUS.

Palavras-chave: Agentes Comunitários de Saúde;Educação a Distância;Guia Alimentar;Educação Permanente.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Desenvolvimento do plano de divulgação dos vídeos do projeto “Cozinhe em Casa”, para promoção da autonomia culinária.

KEROLYN MARTINS SIMÕES; NINA CARRIÇO DOS SANTOS; ÍRIS SILVEIRA DRUMOND DA SILVA; GILSON IRINEU DE OLIVEIRA JÚNIOR; CARLA ADRIANO MARTINS; MARIANA FERNANDES BRITO DE OLIVEIRA. INSTITUTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (IAN), UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO (UFRJ), MACAÉ - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os Guias Alimentares para a população brasileira valorizam o ato de cozinhar o próprio alimento, associando essa prática à promoção da saúde. O desenvolvimento da autonomia culinária consiste em importante estratégia para promoção da alimentação adequada e saudável da população. A comunicação desempenha um papel importante na promoção da saúde e prevenção de doenças. O meio digital é amplamente reconhecido como um excelente meio de comunicação. Assim como o desenvolvimento de estudo científico e de materiais, é importante dar ênfase na divulgação dos mesmos, para que alcancem toda a população. O “Cozinhe em Casa” é um projeto desenvolvido pelo Instituto de Alimentação e Nutrição (IAN), da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), com o objetivo de promover a autonomia culinária por meio de vídeos curtos, alinhados aos atuais Guias Alimentares brasileiros. O presente trabalho tem o objetivo de desenvolver o plano de divulgação do Cozinhe em Casa.

MÉTODOS

Estudo descritivo, do tipo relato de caso, fundamentado na experiência vivida no projeto Cozinhe em Casa. A equipe do projeto de extensão "Promoção da Autonomia Culinária", conduziu a elaboração do desenvolvimento do plano de divulgação. Foi realizada a análise de mídias sociais, determinação do público-alvo, lógica de publicação de vídeos, produção de textos científicos acessíveis, consulta às idealizadoras do projeto, divisão de responsabilidades, e coleta de métricas.

RESULTADOS

O perfil no YouTube® (YT®) foi selecionado como principal. As postagens no Instagram® e Facebook® foram sequenciais, adotando um formato estético otimizado para o perfil da plataforma. No WhatsApp®, uma lista de transmissão direciona conteúdos relevantes a nutricionistas. Para ampliar o alcance, materiais físicos, como folders, foram elaborados, mirando públicos menos presentes nas mídias sociais. A interconexão estratégica das mídias sociais, reforça o direcionamento para o canal principal no YT®. A consulta a especialistas e a divisão de responsabilidades contribuíram para a qualidade na produção do conteúdo. As métricas revelam que o

Instagram® foi a principal fonte de tráfego para o YT®. Esses resultados oferecem uma visão abrangente e fundamentada sobre a eficácia da estratégia de divulgação adotada.

CONCLUSÃO

Foi elaborado um plano de divulgação eficiente. Ao considerar as peculiaridades das redes sociais, a estratégia implementada obteve aprovação unânime da equipe técnica. Apesar de algumas limitações, o projeto obteve visualizações orgânicas e maior alcance com a implementação das estratégias planejadas. Sugere-se para trabalhos futuros a análise por um profissional de comunicação social, expansão para outras plataformas e a criação de um e-Book de receitas. Este trabalho atingiu seus objetivos propostos, e também pode servir como base para iniciativas similares.

Palavras-chave: Autonomia culinária;Cozinhe em Casa;Divulgação;Mídias digitais.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Desenvolvimento e validação de questionário para avaliar a adesão de universitários às recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira

THAÍS OTRANTO DIAS; CINTHIA BAÚ BETIM CAZARIN. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, CAMPINAS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A crescente incidência de doenças crônicas não transmissíveis e sua relação com os hábitos de vida torna os universitários um grupo vulnerável, sendo relevante compreender seu grau de adesão ao Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB). Até o momento, não há questionário validado para este fim neste grupo. Ressalta-se que a validação de instrumentos é fundamental para garantir sua representatividade e relevância aos conceitos a serem avaliados. Assim, objetivou-se desenvolver e validar questionário para avaliação da adesão de universitários às recomendações dos "Dez passos para uma alimentação adequada e saudável", propostos pelo GAPB.

MÉTODOS

Este projeto foi aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa da Unicamp e da Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), sob CAAE 56534922.3.0000.5404 e 56534922.3.3003.5147, respectivamente.

O desenvolvimento do questionário se deu a partir dos "Dez passos para uma alimentação adequada e saudável" elencados no GAPB. Procedeu-se a validação de conteúdo com painel de especialistas em duas etapas: 1) avaliação dos domínios e sua abrangência; e 2) avaliação dos itens, formato, título, escores e domínios, considerando sua clareza, representatividade e relevância. Na primeira etapa, os itens com taxa de concordância maiores ou iguais a 90% foram considerados adequados. Na segunda etapa, utilizou-se o cálculo do Coeficiente de Validade de Conteúdo (CVC) e foram considerados adequados os itens com resultado $\geq$0,80. Após revisão do questionário, aplicou-se pré-teste com o público-alvo, o qual incluiu avaliação da clareza da linguagem, adequação ao público, e compreensão dos itens por escala tipo Likert 5-pontos. Novamente calculou-se o CVC, e foram considerados adequados os itens com resultado $\geq$0,80.

RESULTADOS

A primeira versão do questionário continha 12 questões, as quais foram apresentadas ao comitê de especialistas, que era composto por 7 nutricionistas. Nesta etapa, a taxa de concordância das questões referentes aos passos 1, 2, 3, 8 e 10 do GAPB obtiveram médias <90%, sendo necessária revisão. As principais adequações foram a inclusão de exemplos de alimentos e desmembramento de questões. Na segunda etapa, a abrangência do questionário teve CVC >0,85 para todos os itens. Da mesma forma, a clareza do título, formato do questionário e as instruções do mesmo também foram consideradas

adequadas. O CVC de clareza, pertinência e relevância das questões foram, respectivamente, 0,96, 0,98 e 0,99. O pré-teste foi aplicado de forma on-line com universitários das diferentes áreas do conhecimento da UFJF (n=76). A análise da clareza, adequação e compreensão das questões resultou em CVC >0,937 para todos os itens.

CONCLUSÃO

O instrumento apresentou qualidades psicométricas adequadas, possibilitando sua aplicação entre universitários para medir sua adesão às recomendações dos dez passos para uma alimentação adequada e saudável. O próximo passo da pesquisa prevê a aplicação do questionário a nível nacional.

Palavras-chave: Estudo de validação;Hábitos alimentares;Guia alimentar;Estudantes.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Desertos e pântanos alimentares e inequidades sociais em uma cidade sul mineira de pequeno porte

ANA CLARA DA CRUZ DELLA TORRE[1]; WELLINGTON SEGHETO[1]; OLIVIA SOUZA HONÓRIO[2]; MONIQUE LOUISE CASSIMIRO INÁCIO[2]; MAYSA HELENA DE AGUIAR TOLONI[1]; DANIELA BRAGA LIMA[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS (UFLA), LAVRAS - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO (UFOP), OURO PRETO - MG - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS (UNIFAL-MG), ALFENAS - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O ambiente alimentar, demarcado pelos ambientes físico, econômico, político e sociocultural, em que se vive, propicia oportunidades e condições que podem afetar as escolhas alimentares e o estado nutricional dos indivíduos e da comunidade. Diante disso, o presente estudo teve como objetivo caracterizar e comparar as vizinhanças de desertos e pântanos alimentares em relação as características demográficas e socioeconômicas em uma cidade sul mineira.

MÉTODOS

Estudo ecológico realizado no município de Alfenas, Minas Gerais, no ano de 2019. As informações do ambiente alimentar de varejo foram obtidas a partir de dados secundários da gestão pública e classificadas como: estabelecimentos que vendem predominantemente: alimentos *in natura* ou minimamente processados, mistos e ultraprocessados. Os desertos e pântanos alimentares foram identificados, respectivamente, pela densidade de estabelecimentos saudáveis e não saudáveis por habitantes. As condições socioeconômicas e demográficas dos setores censitários foram avaliadas pelas variáveis renda, número de domicílios, população, número de indivíduos alfabetizados, que se autodeclararam de determinada cor ou raça e acesso a serviços essenciais extraídas a partir dos dados do Censo de 2010. Os dados foram apresentados utilizando as medidas de média e desvio padrão para variáveis contínuas e proporções para as variáveis categóricas. Utilizou-se o teste de Mann-Whitney para comparar as médias. Adotou-se o nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Foram identificados 366 estabelecimentos varejistas de alimentos, prevaleceu-se os estabelecimentos mistos (54,8%), seguido dos ultraprocessados (34,8%). Dos 102 setores censitários analisados, 34,3% eram desertos alimentares e 40,7% pântanos alimentares. Os setores censitários classificados como não desertos alimentares apresentaram um maior número de domicílios: particulares permanentes (p=0,03), com abastecimento de água pela rede geral (p=0,03), com coleta de lixo realizada pelo serviço de limpeza

(p=0,03), com energia elétrica (p=0,03); maior número de pessoas alfabetizadas com 5 anos ou mais (p=0,03) e menor número de pessoas que se autodeclararam da cor ou raça branca (p<0,01). Já nos pântanos foi encontrado diferença no número de domicílios cujo abastecimento de água era por meio de poço ou nascente na propriedade (p=0,02) e renda per capita (p=0,04).

CONCLUSÃO

Os setores classificados como desertos alimentares apresentaram menor acesso aos serviços essenciais. Ao passo que os residentes dos pântanos alimentares apresentaram maior renda per capita.

Palavras-chave: Ambiente alimentar;Saúde coletiva;Estudos ecológicos .

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Desertos e pântanos alimentares no entorno dos Institutos Federais da Bahia

FABIANA CHAGAS OLIVEIRA DE FRANÇA[1]; RENATA PUPPIN ZANDONADI[2]; IZIANE DA SILVA ANDRADE[3]; IZABEL CRISTINA RODRIGUES DA SILVA[2]; RITA DE CASSIA COELHO DE ALMEIDA AKUTSU[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE BRASILIA, BRASILIA - DF - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECONCAVO BAIANO, SANTO ANTONIO DE JESUS - BA - BRASIL.

Os desertos alimentares são caracterizados como vizinhanças socioeconomicamente vulneráveis, onde os indivíduos têm pouco acesso a alimentos saudáveis. Pântanos alimentares são bairros que têm um grande número de estabelecimentos alimentares não saudáveis, onde estratégias de marketing direcionam e promovem esse tipo de alimento. Sabe-se que, em geral, os ambientes escolares estão cercados de cantinas, mercearias e lanchonetes e isto pode determinar o tipo de alimentos que este público alvo consome. Associado a isso, tem-se a realidade de que muitas vezes o Programa Naciona de Alimentação Escolar (PNAE) não é executado com a abrangência que deveria nas escolas, especialmente nos Institutos Federais, que possuem especificidades de logística e responsabilidade técnica ainda não abrangidas pela Legislação do PNAE em sua totalidade e em sua característica multicampi. Nesse contexto, o objetivo deste trabalho foi caracterizar o ambiente alimentar no entorno dos Institutos Federais (IF) presentes na Bahia. Foi realizado estudo ecológico em 35 unidades de IFBA e IFBAIANO, com *buffer* circular de 800 metros. Foram mapeados e inseridos em software de informação geográfica todos os estabelecimentos comercializadores de alimentos neste entorno. Os estabelecimentos foram agrupados em quatro categorias (saudáveis, não saudáveis, mistos e supermercados). Para avaliar os desertos e pântanos alimentares, foi utilizada a metodologia proposta pelo CDC e calculado o mRFEI; quando o resultado foi igual a zero, o entorno foi considerado um deserto alimentar e valores entre 0,01 e 20 determinaram pântanos alimentares. No entorno das escolas analisadas foram identificados 732 estabelecimentos de alimentação sendo 73,8% (n = 540) formais e 26,2% (n = 192) informais. Considerando as características do comércio existente, houve predomínio de lanchonetes (45%), mercearias (23%) e bares (7,8%), com menor número de supermercados identificados (4,1%). A média de estabelecimentos foi de 22,39 (± 13,03), sendo as lanchonetes (7,33 ± 4,43), as mercearias (5,83 ± 4,09) e os restaurantes (2,94 ± 2,19) as categorias que apresentavam as maiores médias. Verificou-se que o ambiente alimentar no entorno das escolas federais da Bahia possui caraterísticas heterogêneas, que estão relacionadas com o porte dos municípios, a localização da escola em zona urbana ou zona rural e a distância da escola ao centro cidade. Este contexto foi conectado à insegurança alimentar e nutricional, que tem tomado maiores proporções no Brasil e que atinge de forma direta a população de estudo. Este trabalho evidenciou a importância da execução PNAE nas escolas, tanto pelo fornecimento de alimentação adequada e equilibrada, que atendem às necessidades nutricionais dos adolescentes, com vistas a garantia de segurança alimentar quanto pela promoção da saúde por meio da

educação alimentar e nutricional, o que resulta em melhorias nos hábitos alimentares e no estado nutricional dos escolares.

Palavras-chave: ambiente alimentar;adolescentes;educação alimentar e nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Desigualdade racial e diferenças regionais no excesso de peso em crianças brasileiras menores de 10 anos da Atenção Primária

JORDANA KARINE DOS SANTOS ALCANTARA[1]; LUIZ HENRIQUE BANGUIM ARAUJO[1]; MILLYAM KAREM MARIANO DA SILVA[1]; VICTOR NOGUEIRA DA CRUZ SILVEIRA[2]; KAROLINE DE MACÊDO GONÇALVES FROTA[1]; POLIANA CRISTINA DE ALMEIDA FONSECA VIOLA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Falta de acesso aos serviços de saúde pública e condições socioeconômicas precárias são fatores de risco para desvios nutricionais entre crianças de grupos étnicos mais vulneráveis. O objetivo do estudo foi analisar a desigualdade racial e regional na ocorrência do excesso de peso em crianças brasileiras acompanhadas no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) entre 2015 e 2019. MÉTODOS Estudo ecológico e retrospectivo com a base de dados do SISVAN web. Foram incluídas todas as crianças atendidas na Atenção Primária à Saúde do Sistema Único de Saúde (SUS), da região Nordeste e Sul e do Brasil. Os dados foram analisados no Joinpoint Regression Program. As tendências das prevalências de excesso de peso nas crianças entre 2015 e 2019 foram obtidas por modelos de regressão por pontos de inflexão. Foram calculadas as variações percentuais mensais (MPC), assim como a variação do período completo, pela variação percentual mensal média (AMPC), com significância estatística de $p < 0,05$. O estudo não necessitou de aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa pois utilizou dados secundários de domínio público. RESULTADOS As crianças brancas menores de cinco anos no Nordeste apresentaram um aumento significativo do excesso de peso de janeiro a julho de 2015 (MPC: 4,1; $p = 0,049$), seguido por uma queda acentuada até fevereiro de 2016 (MPC: -6,3; $p = 0,002$). Na região Sul e no Brasil, não houve variações significantes ao longo dos anos. Entre crianças pretas menores de cinco anos, não houve mudanças na prevalência em diferentes regiões ao longo do tempo. Já entre as crianças pardas, houve diminuição do excesso de peso no Nordeste ao longo do tempo (MPC: -0,4; $p < 0,0)1$), e no Sul essa redução ocorreu entre maio de 2016 e dezembro de 2019 (MPC: -0,3; $p = 0,004$), refletindo também essa diminuição no Brasil (MPC: -0,4; $P = 0,001$). Entre crianças brancas de 5 a 9 anos, o aumento do excesso de peso foi observado apenas na região Sul ao longo dos anos estudados (MPC: 0,08; $P = 0,018$). Não foram encontradas variações significantes de prevalência de excesso de peso entre crianças pretas e pardas nessa faixa etária ao longo do tempo. CONCLUSÃO Há variações notáveis nas tendências do excesso de peso em crianças menores de cinco anos por região e cor da pele. O Sul viu aumento significativo entre crianças brancas, enquanto as nordestinas mostraram instabilidade, com flutuações expressivas. Crianças pretas e pardas menores de 5 anos viram diminuição nas prevalências de excesso de peso, mas com variações temporais regionais. Entre as crianças de 5 a 9 anos, as brancas do Sul registraram aumento. Esses dados destacam uma transição nutricional variada considerando cor da pele e diferenças regionais entre as crianças brasileiras.

Palavras-chave: Desigualdade Racial;Excesso de Peso;Crianças;Vigilância Nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

DETERMINANTES DA AUTOPERCEPÇÃO DE SAÚDE EM ADULTOS BRASILEIROS POR MEIO DE ÁRVORE DE CLASSIFICAÇÃO

ANA TAMIRES JARDIM; VICTOR NOGUEIRA DA CRUZ SILVEIRA; LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE; RAFAELA VITÓRIA PEREIRA SÁ; LARISSA NEUZA DA SILVA NINA; ALCIONE MIRANDA DOS SANTOS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No contexto do envelhecimento da população brasileira e o aumento das doenças crônicas, a autopercepção de saúde pode refletir a experiência única de lidar com essas condições ao longo do tempo. Ela representa um indicador subjetivo que expressa a forma como os indivíduos enxergam e avaliam sua condição de saúde pessoal. Ela fornece uma perspectiva única que complementa medidas objetivas de saúde, contribuindo para uma compreensão mais abrangente do estado de saúde. Portanto, o objetivo deste estudo foi avaliar os fatores determinantes na autopercepção de saúde da população brasileira no ano de 2023.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo com delineamento transversal, realizado com os dados provenientes do inquérito populacional brasileiro, o Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (VIGITEL), no ano de 2023. Para avaliar os determinantes da autopercepção do estado de saúde, utilizou-se a abordagem de árvore de decisão. Para construção do modelo, utilizaram-se variáveis idade, sexo e diagnóstico médico de comorbidades (hipertensão, diabetes, depressão, obesidade) e como variável independente a classificação do estado de saúde do entrevistado, avaliado pela questão: O(a) Sr.(a) classificaria seu estado de saúde, as variáveis foram agrupadas em : Muito bom/bom e Regular/ruim/muito ruim. Para gerar a árvore de decisão, utilizou-se o Programa R, versão 4.4.6, e os pacotes survey, a fim de gerar construção de lógicas de decisão a partir de variáveis de interesse. A realização do Vigitel foi aprovada pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa em Seres Humanos (CONEP), com o parecer nº 65610017.1.0000.0008.

RESULTADOS

A árvore de decisão identificou os fatores de diagnóstico de comorbidades como preditores da autopercepção de saúde. A variável hipertensão (n= 26.696.774) gerou o nó raiz como o mais importante para a autopercepção de saúde, não ter hipertensão foi determinante para 68%(n=18.156.488) da amostra auto avaliar sua saúde muito bom/bom. Por outro lado, os indivíduos que tinham diabetes e hipertensão, concomitantemente (n= 2.622.160 pessoas), 70%(n= 1.835.512) classificaram sua saúde

como regular/ruim. As variáveis variáveis de hipertensão, diabetes, obesidade e depressão foram os principais fatores associados à percepção de saúde.

CONCLUSÃO

O modelo gerado identificou que o ter comorbidades está atrelado a uma pior percepção de saúde. A utilização da árvore de decisão se mostra como útil na identificação de padrões não observados nas questões de saúde da população, podendo auxiliar na abordagem de fatores envolvidos na experiência da autopercepção de saúde para melhor tomada de decisões no atendimento da população. Contudo, é necessário o desenvolvimento de outros estudos que aprofundem a temática.

Palavras-chave: Autopercepção;Condições de saúde;Inquéritos de Saúde; Inquéritos Epidemiológicos.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Determinantes de risco segundo a presença de diabetes autorreferida na população adulta brasileira: 2020-2023

CRISTIANNY MIRANDA[1]; TACIANA MAIA DE SOUZA[2]; THAIS CRISTINA MARQUEZINE CALDEIRA[1]; IZABELLA PAULA ARAÚJO VEIGA[1]; YASKE PALHARES FONSECA[1]; RAFAEL CLARO[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Diabetes *Mellitus* (DM) tem importante impacto na saúde dos indivíduos e nos sistemas de saúde. A prevalência global de DM em pessoas de 20 a 79 anos, em 2021, foi de 10,5% e o Brasil é o sexto país com o maior número de casos (15,7 milhões de pessoas). Por se tratar de uma doença crônica não transmissível (DCNT) passível de prevenção, o conhecimento dos fatores de risco relacionados ao DM torna-se essencial. O objetivo desse estudo foi avaliar os fatores de risco associados à presença de DM autorreferida entre adultos brasileiros, de 2020 a 2023.

MÉTODOS

Estudo transversal com dados de adultos (≥18 anos) das capitais e Distrito Federal coletados entre 2020 e 2023, pelo Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (Vigitel). As variáveis sociodemográficas avaliadas foram: diagnóstico autorreferido de DM, sexo, faixa etária, escolaridade e situação conjugal; e os fatores de risco: tabagismo, consumo regular (≥5 vezes/semana) de bebidas açucaradas, consumo abusivo de álcool, tempo de tela prolongado em celular, computador e tablet (CCT) e em televisão (TV), presença de excesso de peso (Índice de Massa Corporal (IMC) ≥25Kg/m^2) e obesidade (IMC≥30Kg/m^2), consumo não regular (<5 vezes/semana) de frutas e hortaliças e de feijão e prática de atividade física insuficiente (no lazer, deslocamento e ocupacionais). A prevalência de DM segundo as categorias sociodemográficas foi investigada pelo teste Qui-quadrado com correção de Bonferroni. Modelos de regressão logística estimaram *Odds Ratios* (OR) brutos e ajustados por características sociodemográficas. Os fatores de risco foram analisados como desfecho e a presença de DM como variável explicativa. O Vigitel foi aprovado pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa para Seres Humanos do Ministério da Saúde (nº:65610017.1.0000.0008).

RESULTADOS

Dentre os 75.860 adultos avaliados, a prevalência de DM foi de 9,2%, sendo maior entre as mulheres (9,9%), indivíduos casados/união estável (12,0%), com ≥65 anos (28%) e menos escolarizados (17,4%). Na análise ajustada, observou-se menor chance de consumo regular de bebidas açucaradas (aOR 0,79; IC95%: 0,65-0,97) e consumo

abusivo de álcool (aOR 0,77; IC 95%: 0,65-0,93) entre os indivíduos com DM. Além disso, houve maior chance, entre esses indivíduos, de tempo de tela prolongado em TV (aOR 1,22; IC95%:1,09-1,36), excesso de peso (aOR 1,62; IC95%:1,44-1,82), obesidade (aOR 1,87; IC95%: 1,67-2,10) e prática de atividade física insuficiente (aOR 1,40; IC95%:1,25-1,55).

CONCLUSÃO

O consumo regular de bebidas açucaradas e o consumo abusivo de álcool foram fatores de risco que se associaram inversamente à presença de DM. Contudo o tempo de tela prolongado em TV, o excesso de peso, a obesidade e a prática de atividade física insuficiente se associaram diretamente à presença de DM, indicando a permanência de fatores de risco que podem prejudicar o controle desse agravo e levar a ocorrência de outras DCNT.

Palavras-chave: Diabetes Mellitus;Epidemiologia;Saúde Pública;Doenças não Transmissíveis.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

DETERMINANTES DO CONSUMO DE ÁLCOOL EM INDIVÍDUOS BRASILEIROS

VICTOR NOGUEIRA DA CRUZ SILVEIRA; LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE; RAFAELA VITÓRIA PEREIRA SÁ; ANA TAMIRES JARDIM; LARISSA NEUZA DA SILVA NINA; ALCIONE MIRANDA DOS SANTOS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O álcool é a substância psicoativa mais utilizada no mundo inteiro, sendo o seu uso comumente iniciado na adolescência e frequentemente considerado como "porta de entrada" para o consumo de substâncias ilícitas. A Organização Mundial de Saúde (OMS) publicou, em 2018, o relatório global acerca do consumo de álcool e revelou que, em média, 27% dos jovens entre 15 a 19 anos consomem álcool. A região Europeia apresenta a maior taxa de prevalência (43,8%), seguida da região das Américas (38,2%) e região do Pacífico Ocidental (37,9%) e os resultados de pesquisas escolares indicam que o consumo de álcool tem iniciado antes dos 15 anos de idade, atingindo a prevalência entre 50 a 70%, com diferenças entre meninos e meninas.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, ecológico, que utilizou os dados provenientes da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) dos anos de 2017 e 2018. Foram utilizados dados do módulo de consumo alimentar habitual dos respondentes, com ênfase no consumo de bebidas alcóolicas. A variável desfecho utilizada foi a quantidade (em gramas) de álcool usualmente consumida pela amostra em estudo. Foi construída uma árvore de classificação e regressão (ACR) e calculada a sensibilidade para predizer os determinantes do consumo de álcool. As análises descritivas e a árvore de decisão foram realizadas com o auxílio do software R, versão 4.3.2.

RESULTADOS:

Cinco variáveis da POF foram consideradas determinantes do consumo de álcool pela população brasileira, a saber: idade (em anos), sexo (masculino e feminino), anos de estudo (em anos), região de residência (Norte, Nordeste, Sul, Sudeste e Centro-Oeste) e renda per capita (em reais). A análise da ACR indicou que ter idade igual ou superior a 34 anos determinava um consumo médio de álcool de 779 gramas. No extremo oposto, observou-se que ter idade inferior a 34 anos conjuntamente a ter estudado menos que dois anos determinou o maior consumo de álcool na população brasileira, com aproximadamente 4010 gramas diários. Adicionalmente, a maior renda per capita e ser do sexo masculino, também foram indicadores que elevavam o consumo de álcool.

CONCLUSÃO

O consumo de álcool observado na população brasileira foi bastante expressivo com variações de quase dez vezes o valor entre o nó inicial (apenas idade) e nó final (idade e escolaridade). O maior consumo de álcool estava concentrado em populações do sexo masculino e baixa escolaridade, isto pode ser explicado pelo acesso facilitado e, sobretudo, marketing direcionado a esta população. A menor escolaridade pode indicar a ocorrência de elevado tempo ocioso, que é um componente facilitador de acesso a estes produtos. O maior nível de consumo de álcool representou o consumo aproximado de 11 latas comerciais de 350 ml de bebida alcóolica.

Palavras-chave: Consumo de bebidas alcoólicas;Inquéritos e questionários;Inquéritos nutricionais.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Diagnóstico situacional do quadro técnico de nutricionistas nos hospitais federais do Rio de Janeiro

ROBERTA LEMOS GADELHA DA SILVA; MARCELA APARECIDA LIMA SILVA; SAMARA GOMES SILVA CRANCIO. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO (CRN-4), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Política Nacional de Fiscalização estabelecida pelo Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) prevê ações de fiscalização a serem promovidas junto aos profissionais e gestores para o diagnóstico e monitoramento do exercício profissional. O nutricionista é profissional de saúde que atua para realização e garantia de direitos humanos, sobretudo os direitos à saúde e à alimentação adequada e saudável. A resolução do CFN nº 600/2018 estabelece as atribuições do nutricionista por área de atuação e indica parâmetros numéricos mínimos de referência para atuação profissional. Define, ainda, a assistência nutricional como o acompanhamento nutricional e dietoterápico prestado por nutricionista com vista à promoção, preservação e recuperação da saúde do indivíduo ou da coletividade. O inquérito brasileiro de avaliação nutricional hospitalar (IBRANUTRI) se tornou referência ao revelar em 1998 que quase metade (48,1%) dos pacientes internados na rede pública do Brasil apresentavam algum grau de desnutrição. O Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região (CRN-4) objetivou analisar o quantitativo de nutricionistas dos hospitais federais da cidade do Rio de Janeiro à luz dos parâmetros definidos pelo CFN.

MÉTODOS

Trata-se de estudo transversal e descritivo. Para obtenção das informações, a equipe de fiscalização elaborou questionário, com base na resolução CFN nº 600/2018, aplicado no período de 29/11 a 01/12 de 2022. O contato foi realizado com os nutricionistas responsáveis técnicos (RT) pelas atividades de alimentação e nutrição através de telefone e e-mail institucional, visando obter o número de nutricionistas do quadro técnico que atuavam na área de nutrição clínica, o quantitativo de leitos e de setores dos hospitais. Os dados obtidos foram analisados quanto à adequação aos parâmetros estabelecidos na resolução CFN nº 600/2018.

RESULTADOS

O CRN-4 obteve informações dos nove (100%) hospitais e institutos federais do município do Rio de Janeiro. Destes, 88,9% (n=8) das unidades apresentaram quadro técnico adequado de nutricionistas, considerando o quantitativo de profissionais estatutários e contratados atuando na área de nutrição clínica. Observou-se que 55,6% (n=5) dos referidos hospitais possuem quadro de nutricionistas contratados maior que o

quadro de efetivos. Todos os estabelecimentos de saúde possuíam o serviço de alimentação coletiva prestado por empresa contratada.

CONCLUSÃO

O quadro técnico de nutricionistas em hospitais e institutos federais do município do Rio de Janeiro mostrou-se satisfatório quando comparado com os parâmetros normativos do CFN. Porém, é um fator alarmante o fato de mais de 50% possuir mais nutricionistas contratados que efetivos, representando uma fragilidade na relação de trabalho do nutricionista, com risco de término dos contratos e, consequentemente, na redução do quadro técnico.

Palavras-chave: responsabilidade técnica;exercício profissional;assistência nutricional;parâmetros de referência.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Dialogando com a população macaense sobre a rotulagem nutricional frontal

MARIA HELENA NOGUEIRA DA SILVA; FRANCIELE NUNES DOS SANTOS; AMANDA ARAÚJO BEZERRA DOS SANTOS; CAROLINE DEVECCHI PEREIRA; ANA LUIZA HENRIQUE DE ALMEIDA; PRISCILA VIEIRA PONTES. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO (UFRJ), CENTRO MULTIDISCIPLINAR UFRJ- MACAÉ. MACAÉ, RJ, BRASIL., MACAÉ - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Uma estratégia recentemente implementada no Brasil e que contribui para a garantia do direito a uma informação clara e adequada é a nova rotulagem nutricional de alimentos. A nova resolução busca melhorar a clareza e a legibilidade das informações dos rótulos e traz como novidade a rotulagem nutricional frontal, que se trata de um selo de lupa na parte frontal dos rótulos. O selo será aplicado quando o produto ultrapassar os limites máximos estabelecidos de nutrientes considerados críticos para a saúde como açúcar adicionado, sódio e gordura saturada. Embora os rótulos possam contribuir para escolhas mais informadas e saudáveis, eles trazem também informações que podem induzir os consumidores a uma escolha equivocada, e isso se deve ao fato dos rótulos serem também espaços ocupados pela indústria de alimentos para a sua publicidade. Sendo assim, ações de educação em saúde que se proponham a dialogar com a população sobre as informações dos rótulos são essenciais. O presente trabalho relata a experiência de uma ação de educação em saúde com a população macaense sobre a rotulagem nutricional frontal.

MÉTODOS

A ação educativa foi desenvolvida pela equipe do projeto de extensão ESAURA – Escolha Saudável Utilizando Rótulos de Alimentos, durante a Semana Nacional de Ciência e Tecnologia de Alimentos, em outubro de 2023. Foram realizadas duas ações em Macaé, RJ, sendo uma na rua, na região central da cidade, e outra na Cidade Universitária. Produtos que continham o rótulo nutricional frontal foram expostos para atrair as pessoas e iniciar o diálogo.

RESULTADOS

A estimativa de público participante foi de 50 pessoas da ação na rua, com público diversificado, incluindo crianças acompanhadas pelas mães, adultos e idosos, enquanto na Cidade Universitária, foram 30 pessoas, sendo a maioria jovens. Mesmo informando serem consumidores dos produtos, a maioria dos participantes relatou que ainda não havia observado o selo de lupa. Foi notável a surpresa dos participantes com a rotulagem nutricional frontal principalmente nas bebidas à base de frutas e nos biscoitos à base de maisena e naqueles percebidos como saudáveis com rótulo “fit”. Os participantes

demonstraram ainda preocupação ao saber que alguns produtos estão substituindo parte do açúcar adicionado por edulcorantes. Ao final do diálogo, a equipe aproveitou para divulgar o Guia alimentar para a população brasileira e orientar sobre a importância de reconhecer os ultraprocessados. A maioria dos participantes comentou que pretende prestar mais atenção aos rótulos dos alimentos para evitar aqueles que podem ser prejudiciais à saúde.

CONCLUSÃO

A ação se mostrou necessária para ampliar a compreensão e a criticidade dos participantes sobre as informações dos rótulos, contribuindo para a adoção de uma alimentação mais informada e saudável. Salienta-se ainda o impacto da ação para a formação dos discentes que puderam vivenciar as reais dificuldades enfrentadas pelos consumidores.

Palavras-chave: Promoção da saúde;Educação em Saúde;Rotulagem Nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Diferenças no custo e no impacto ambiental da dieta atual no Brasil de dietas mais saudáveis e sustentáveis

THAIS CRISTINA MARQUEZINE CALDEIRA[1]; ANA PAULA BORTOLETTO MARTINS[2]; GIOVANNA CALIXTO ANDRADE[2]; RAFAEL CLARO[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os sistemas alimentares e as mudanças climáticas estão intrinsecamente relacionados, com a produção de alimentos contribuindo para as emissões de gases de efeito estufa, perda de biodiversidade e poluição da água. O aumento do consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) e de carne vermelha e a redução no consumo de alimentos in natura agravam esse impacto. Dietas mais saudáveis e sustentáveis beneficiam a saúde humana e o planeta, mas implicações quanto ao custo permanecem obscuras, especialmente no Brasil, com redução do custo de AUP e um aumento do custo de alimentos in natura. O estudo objetivou analisar o custo e o impacto ambiental da dieta atual da população brasileira e compará-la com dietas mais saudáveis e sustentáveis, a partir de protocolo padronizado desenvolvido pelo INFORMAS.

MÉTODOS

Estudo de modelagem com dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017/18 e do banco de dados de Pegadas de Alimentos no Brasil. Foi realizada uma análise comparativa dos custos associados à adesão a uma dieta saudável e sustentável, baseada no Guia Alimentar Brasileiro (dieta BDG) e na dieta EAT-Lancet, em contraste com a dieta atual brasileira. O programa DIETCOST foi empregado para gerar dietas múltiplas para cada cenário. Estimamos as médias e intervalos de confiança de 95% para as características nutricionais das dietas, custo e impacto ambiental (pegadas de carbono (PC) e hídrica (PH)) para o total da dieta e por grupos de alimentos.

RESULTADOS

O custo (dia/1000kcal) da dieta BDG foi menor (R$4,9) que a dieta atual (R$5,6), enquanto o da dieta EAT-Lancet foi ligeiramente mais alto (R$6,1). Para a dieta atual, os maiores custos por 1000kcal foram de AUP (R$1,04 vs. R$0,64 para dietas BDG) e carne vermelha (R$1,01 vs. R$0,11 e R$0,10 para dietas BDG e EAT-Lancet, respectivamente), com baixo custo atribuído a frutas (R$0,24 vs. R$0,54 e R$1,66 para BDG e EAT-Lancet, respectivamente) e hortaliças (R$0,45 vs. R$0,48 e R$0,91 para dietas BDG e EAT-Lancet, respectivamente). As carnes vermelhas, bebidas açucaradas e AUP foram os maiores responsáveis pelos impactos ambientais. Os impactos ambientais associado a

dieta atual foram quase duas vezes maiores (PC:3,1kg/1000kcal; PH:2,7 mil litros (L)/1000kcal) em comparação com as dietas BDG (PC:1.4kg/1000kcal; PH: 1,5 mil L/1000kcal) e EAT-Lancet (PC:1.1kg/1000kcal; PH:1,4 mil L/1000kcal).

CONCLUSÃO

A adoção das dietas BDG não impactaria negativamente nos custos da alimentação em comparação aos da dieta atual, enquanto para a dieta EAT-Lancet, o impacto seria ligeiramente maior. No entanto, considerando o impacto ambiental, a dieta atual apresentou quase o dobro das PC e PH quando comparadas com as dietas BDG e EAT-Lancet. Este estudo destaca a necessidade de políticas que incentivem transições alimentares sustentáveis e ressalta a interconexão entre escolhas alimentares, custo e sustentabilidade no âmbito das políticas públicas de alimentação no Brasil.

Palavras-chave: Dieta;Custo;Desenvolvimento sustentável;Saúde pública.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Dificuldades e desafios na atuação dos nutricionistas do Programa Nacional de Alimentação Escolar quanto à oferta de alimentos saudáveis e não saudáveis no estado do Rio Grande do Sul

MARIANA GIARETTA MATHIAS; TAÍS DUARTE VIÉGAS; KHADIJA BEZERRA MASSAUT; ELISA DOS SANTOS PEREIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, PELOTAS - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é tido como um dos maiores programas na área de alimentação escolar no mundo e é o único que apresenta atendimento universalizado. Sua última mudança foi através da Resolução nº 6 de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE, levando nutricionistas a se adequarem aos novos parâmetros. O objetivo deste trabalho foi investigar as dificuldades de atuação dos nutricionistas do PNAE na aplicação desta resolução em relação à oferta de frutas e hortaliças, ultraprocessados e açúcar para menores de três anos, e o cumprimento da meta de 30% de alimentos provenientes da agricultura familiar.

MÉTODOS

Estudo quantitativo transversal, com questionário *online* utilizando formulário do *google forms*, direcionado a nutricionistas atuantes no PNAE dos municípios do Rio Grande do Sul (RS), que concordaram com o termo de consentimento livre e esclarecido. O *link* foi divulgado nas redes sociais, pela técnica de amostragem *snowball*, e enviado via e-mail para nutricionistas pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar do RS. O questionário apresentava questões sobre as dificuldades da aplicação dos parâmetros nutricionais exigidos pela resolução nº 6 de 2020. Os dados coletados foram analisados por meio de um banco de dados e apresentados por análise descritiva. A pesquisa iniciou-se após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Pelotas.

RESULTADOS

Ao todo participaram da pesquisa 167 nutricionistas, de 93 municípios do RS. Sobre a oferta de frutas, 94,2% das respostas indicavam que era ofertado no município o mínimo estabelecido pela Resolução para o período parcial e 92% para o período integral; sobre a oferta de hortaliças, 75% atendiam a legislação para o período parcial e 86,6% para período integral. Acerca da oferta de ultraprocessados para menores de 3 anos, 83,2% das respostas indicaram não ofertar esse tipo de alimento, sendo a margarina, a bolacha água e sal e biscoito doce os mais relatados. Quanto à oferta de açúcar para menores de 3 anos, 76% das respostas afirmavam seguir o estabelecido pela Resolução, mas 83,8% disseram ter dificuldades em restringir o açúcar para esse público, principalmente por resistência da escola (citado por 64% dos nutricionistas) e dos pais (citado por 59,2%). Com relação

a utilizar pelo menos 30% de recursos provenientes da agricultura familiar, apenas 2,4% relataram não conseguir cumprir com o estabelecido.

CONCLUSÃO

Há uma parcela de nutricionistas que ainda não consegue atingir a oferta mínima de frutas e hortaliças recomendada e, ainda, foi observada dificuldade no cumprimento da legislação quanto à oferta de ultraprocessados e alimentos com açúcar a crianças menores de 3 anos. Com relação a utilizar os recursos financeiros com alimentos da agricultura familiar, a grande maioria dos nutricionistas no Rio Grande do Sul conseguem atingir essa meta.

Palavras-chave: alimentação escolar;alimentação infantil;desenvolvimento infantil.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Dimensões das práticas alimentares de pessoas idosas em um município no sul do Brasil

DAIANA ARGENTA KÜMPEL; GABRIELE DA GRAÇA BOTESINI; ANDREIA MASCARELO; MARILENE RODRIGUES PORTELLA; CRISTINA FIOREZE; ANA LUISA SANT'ANNA ALVES. UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, PASSO FUNDO - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No Guia alimentar é abordado o contexto em que a alimentação é realizada, o tempo e a atenção dedicados ao comer, o ambiente no qual esse ato se dá, a presença de distrações, assim como o compartilhamento de refeições e de tarefas relacionadas. Fatores como a aposentadoria, a viuvez, a saída dos filhos de casa, estão relacionados a mudanças nas práticas alimentares das pessoas idosas, sendo que muitas vezes ocorre o desinteresse na preparação das refeições e no consumo dos alimentos. Diante disso, objetivou-se avaliar as dimensões das práticas alimentares de pessoas idosas em um município no sul do Brasil.

MÉTODOS

Estudo transversal censitário sobre as condições de vida e saúde de pessoas idosas residentes na zona urbana e rural do município de Coxilha-RS, por meio de inquérito domiciliar. Utilizou-se o questionário de práticas alimentares do Guia Alimentar para a População Brasileira, validado por Gabe e Jaime (2019), o qual aborda sobre consumo de alimentos in natura, processados e ultraprocessados, além de como e onde foram realizadas as refeições e a elaboração das mesmas. Neste estudo, essas questões foram agrupadas em quatro dimensões: planejamento alimentar, organização doméstica, modos de comer e escolhas alimentares. Foram caracterizadas em positivas (planejamento e organização doméstica) e negativas (modos de comer e escolhas alimentares), ou seja, opostas às recomendações do Guia Alimentar. Os dados foram analisados em software de estatística. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo nº 4.586.122, mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

RESULTADOS

Foram avaliadas 520 pessoas idosas, sendo que 51,7% (n=269) eram do sexo feminino, a média de idade foi de 69,7 anos (DP=7,77). Ao avaliar as dimensões das práticas alimentares, verificou uma amostra de 514 e 518 participantes para as dimensões de "planejamento e modos de comer" e "organização doméstica e escolhas alimentares", respectivamente. Foi constatado maior média para "planejamento" com 14,9 pontos (DP=4,53) que corresponde a aquisição de alimentos, a combinação na forma de refeições e de seu consumo, seguido de "escolhas alimentares" 8,01 pontos (DP=3,65) expressando os hábitos de ultraprocessados, "organização doméstica" com 7,12 pontos (DP=2,59) relacionada ao preparo e consumo de refeições em casa e "modos de comer" com média de 1,23 ponto (DP=1,66) abordando como ocorrem o consumo de alimentos e as refeições, principalmente quanto a regularidade, atenção e características do ambiente.

CONCLUSÃO

Foi observado características positivas no atributo do "planejamento alimentar", o que se relaciona com a dedicação a alimentação, entretanto a dimensão "escolhas alimentares" merecem mais atenção, visto que elas representam as recomendações opostas do Guia Alimentar. Torna-se necessário intervir de forma combinada as dimensões das práticas alimentares a fim de resultar em uma prática mais saudável.

Palavras-chave: comportamento alimentar;Pessoa Idosa;Guias Alimentares .

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Disponibilidade de alimentos in natura/minimamente processados em domicílios de estudantes de Mariana e Ouro Preto, Minas Gerais: uma avaliação longitudinal na pandemia da covid-19

IARA ARAÚJO FERREIRA; PRISCILA PENA CAMARGO; CAMILA DE SOUZA LIMA; ERICA COSTA RODRIGUES; ADRIANA LÚCIA MEIRELES; RAQUEL DE DEUS MENDONÇA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO (UFOP), OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os alimentos *in natura*/minimamente processados devem constituir a base da alimentação dos brasileiros, conforme recomenda o Guia Alimentar para a População Brasileira de 2014. Entretanto, devido à pandemia da covid-19, o acesso à alimentação escolar foi interrompido, situação que pode interferir na disponibilidade de alimentos nos domicílios. Logo, este trabalho objetiva investigar a disponibilidade domiciliar dos alimentos *in natura* e minimamente processados nos domicílios de estudantes das redes municipais de ensino de Mariana e Ouro Preto, Minas Gerais, durante a pandemia do SARS-CoV-2.

MÉTODOS

Estudo longitudinal com amostra representativa (n=475) com dados de junho e julho de 2020 e, 9 meses depois, entre março e maio de 2021. Os dados foram coletados por entrevista telefônica com os responsáveis pela compra/preparo das refeições nos domicílios. O instrumento de coleta de dados, adaptado do Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil, investigou a disponibilidade domiciliar de: frutas, hortaliças, arroz/macarrão, feijão, leite, carnes e ovos. Análises estatísticas foram realizadas no programa STATA versão 13.0 com nível de significância de 5,0%. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 32005120.6.0000.5150).

RESULTADOS

Todos os domicílios apresentavam alta disponibilidade, em ambos os tempos, de: hortaliças (65,8%), leite (69,4%), feijão (95,2%) e arroz/macarrão (98,3%). Porém, um pouco mais da metade dos domicílios tinha alta disponibilidade de frutas (53,0%) e carnes (55,8%). Após 9 meses, observou-se diminuição da disponibilidade de frutas (-1,7%), hortaliças (-4,4%), arroz/macarrão (-0,8%), feijão (-0,9%), leite (-2,5%) e carnes (-6,9%). Apenas para o ovo observou-se aumento da disponibilidade em 1,2%.

CONCLUSÃO

Frutas e carnes, importantes fontes de fibras alimentares e proteína de alto valor biológico, respectivamente, apresentaram alta de disponibilidade, mas observou-se uma redução

após 9 meses. Essa diminuição do consumo de carnes foi acompanhada pelo aumento na disponibilidade de ovos, proteína animal mais barata. Ademais, um cenário preocupante é constatado no que diz respeito à disponibilidade de arroz e feijão, combinação tradicional brasileira, que, apesar da alta prevalência, diminuiu ao longo do tempo, marcando um comprometimento no acesso aos alimentos saudáveis e culturalmente importantes para os domicílios de escolares.

AGRADECIMENTOS: Agradecemos à Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), à Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação (PROPPI) e à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) pelo suporte e incentivo.

Palavras-chave: Epidemiologia;Saúde Coletiva;Segurança Alimentar;Alimentação Escolar;Políticas Públicas de Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Disponibilidade de alimentos segundo a classificação NOVA: características de um município de acesso remoto no Amazonas

SUZIANE SANTOS TORQUATO; ANDREZA BRUCE CUNHA; AMANDA FORSTER LOPES. UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS (UFAM), COARI - AM - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O ambiente alimentar é um fator decisivo para definir as escolhas alimentares, principalmente na população de maior vulnerabilidade. Investigações sobre a oferta de alimentos tem sido relevantes na busca para entender em que medida o ambiente alimentar pode ser determinante nos hábitos de consumo alimentar. O objetivo do presente estudo foi descrever a disponibilidade de alimentos assim como os tipos de estabelecimentos que os comercializam, utilizando a classificação NOVA, em um município no interior do estado do Amazonas (Brasil).

MÉTODOS

Estudo transversal, com busca *in loco*, no município de Coari - Amazonas. Inicialmente foram levantados os estabelecimentos que vendiam alimentos nos 16 principais bairros e classificados segundo o tipo. Em seguida realizou-se um estudo piloto e o levantamento das demandas de adaptação do instrumento de Auditoria do Ambiente Alimentar Baseado na NOVA, utilizado como ferramenta norteadora para a elaboração da listagem dos alimentos comercializados e a categoria dos estabelecimentos comerciais, conforme as particularidades do município/região e o objetivo da pesquisa. A etapa seguinte consistiu na busca ativa nos locais e aplicação do formulário da AUDIT-NOVA adaptado. As informações levantadas foram digitadas e armazenadas em planilhas, utilizando-se o programa Microsoft Excel. Em seguida a análise descritiva dos dados foi realizada a fim de caracterizar a existência dos estabelecimentos segundo o bairro e os tipos de alimentos. A coleta e análise referiu-se a dados de domínio público, sem quaisquer menções de indivíduos em específico, não havendo a possibilidade de identificação dos sujeitos incluídos na pesquisa e, consequentemente, a necessidade de avaliação pelo Comitês de Ética em Pesquisa e pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CEP/CONEP).

RESULTADOS

Um total de 117 estabelecimentos foram visitados, de um total de 172 listados. Esses incluíam 5 supermercados, 2 açougues/peixarias/frigoríficos, 3 mercados municipais de frutas e hortaliças, 12 mercados de pequenas redes, 40 mercados locais, 50 outros pontos de comércio pequeno e 4 padarias/panificadoras. Predominam no município os pontos de comércio pequenos (42,74%) e os mercados locais e de bairro (34,19%). Os alimentos ultraprocessados, principalmente macarrão instantâneo, salsicha, refresco em pó, salgadinho de milho e refrigerantes, foram encontrados em 96,6% de todos

estabelecimentos. Os alimentos *in natura* ou minimamente processados mais encontrados são ovo de galinha, arroz branco, café em pó e cebola.

CONCLUSÃO

Há, no município de Coari, em sua maioria estabelecimentos de pequeno porte, em que predomina a comercialização de alimentos ultraprocessados e o comércio de alimentos in natura é limitado, cenário que corrobora com a desigualdade no acesso a uma alimentação adequada e saudável.

Palavras-chave: Alimentação no Contexto Urbano;Acesso a Alimentos Saudáveis;Vulnerabilidade social.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Disponibilidade de espaços para a realização de refeições no campus principal de uma universidade pública do Rio de Janeiro

PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ; ISABELLA FIDELES DA SILVA; ANA CLÁUDIA MAZZONETTO; MARIA EDUARDA RIBEIRO JOSÉ; DANIELA CANELLA. UERJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O ambiente alimentar universitário desempenha um papel estratégico na promoção de uma alimentação saudável, exercendo forte influência nos hábitos alimentares dos indivíduos que fazem parte dele. Além dos estabelecimentos comerciais e não comerciais (restaurante universitário) que compõem este ambiente, há uma parte da comunidade universitária que não utiliza esses serviços e busca outros espaços, como a copas, para a realizar suas refeições. O objetivo deste estudo foi realizar o levantamento de existência de copas/espaços e sua infraestrutura para a realização de refeições por estudantes, docentes e servidores técnico-administrativos no campus principal de uma universidade pública.

MÉTODOS

Estudo seccional, conduzido em 2022, no campus principal de uma universidade pública do estado do Rio de Janeiro, um prédio com 12 andares e com circulação diária de aproximadamente 30.000 pessoas. Foi realizada auditoria de todos os locais disponíveis para a realização de refeições (copas) no campus, por meio de checklist validado, via plataforma Eppicolect 5, a fim subsidiar informações para a implementação de medidas direcionadas à promoção da alimentação saudável no ambiente alimentar universitário. A coleta de dados incluía informações sobre a disponibilidade de copas para estudantes, docentes e servidores, bem como a infraestrutura para alimentação, englobando a presença de mesas e assentos, áreas de higienização (pias), utensílios de uso compartilhado (talheres e pratos), e equipamentos para refrigeração (geladeira) e aquecimento (micro-ondas) de alimentos. As análises foram realizadas no software Stata SE versão 14.2, e as variáveis foram descritas por frequência absoluta e relativa. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário Pedro Ernesto (parecer 5.774.536).

RESULTADOS

Foram encontradas 22 copas designadas para refeições, das quais 17 foram identificadas para uso dos servidores/docentes e 5 para os alunos. Na análise da infraestrutura das copas dos alunos, foi constatado que a maioria (80%) possuía micro-ondas e geladeira, além de pias para higienização, enquanto somente 20% dispunham de utensílios compartilhados,

como talheres e pratos. Quanto às copas dos servidores/docentes, todas apresentavam pias para higienização, a maioria (82%) possuía micro-ondas e geladeira, porém menos da metade (47%) oferecia utensílios compartilhados, como talheres e pratos. Em relação ao mobiliário, todas as copas designadas os estudantes ofereciam mesas e cadeiras, enquanto nas áreas destinadas aos servidores/docentes, 88% delas dispunham desses recursos.

CONCLUSÃO

A análise do ambiente alimentar universitário revelou que, devido à alta circulação no campus, o volume de copas pode contribuir para uma situação desfavorável à promoção da alimentação saudável. Compreender o impacto da presença de espaços dedicados a refeições e a infraestrutura disponível nesse contexto organizacional é essencial para direcionar ações para sua resolução.

Palavras-chave: Ambiente alimentar;Alimentação;Comportamento do Consumidor;Universidades.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Disponibilidade e dificuldade de qualificação profissional para execução de ações de alimentação e nutrição na Atenção Primária à Saúde em municípios gaúchos

LAURA VIRGILI CLARO[1]; VANESSA RAMOS KIRSTEN[2]; GREISSE VIERO DA SILVA LEAL[2]; LAURA GABRIELA DE OLIVEIRA[3]; LISIANE VECCHI[3]; ANDREIA SILVA DE OLIVEIRA[2]. 1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, SANTA MARIA - RS - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, PALMEIRA DAS MISSÕES - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A qualificação da força de trabalho faz parte da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e deve compreender e englobar as necessidades da agenda de saúde, alimentação e nutrição da população. A presença da vertente educacional no local de atuação, prevista pela Política Nacional de Educação Permanente em Saúde (PNEPS), proporciona reflexões sobre as potencialidades e fragilidades das práticas profissionais e auxilia na organização dos serviços. A oferta de espaços de formação em alimentação e nutrição é relevante na identificação prévia de agravos nutricionais e na formulação de estratégias de intervenção. O objetivo do estudo, foi identificar e descrever a disponibilidade de espaços na agenda de trabalho para qualificação profissional em alimentação e nutrição de profissionais que atuam na Atenção Primária à Saúde (APS) em municípios do Rio Grande do Sul (RS).

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo e exploratório, de caráter quanti-qualitativo, com uma amostra composta por Relatos de Experiências (RE) desenvolvidos por profissionais que atuam na APS dos municípios do RS. Foi lançada uma chamada pública para submissão de RE que envolveram o desenvolvimento de ações de alimentação e nutrição, com descrição de informações referente ao perfil do participante e questões relacionadas à execução da ação, baseado no Ciclo de Gestão e Produção de Cuidado. Foi realizada análise de conteúdo para compreender o contexto das ações de alimentação e nutrição. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Santa Maria (CAAE 57206822.7.0000.5346).

RESULTADOS

A amostra foi constituída por 35 RE desenvolvidos em 20 municípios diferentes que estão vinculados a 11 Coordenadorias Regionais de Saúde distintas do RS. As ações foram submetidas em sua integralidade por nutricionistas do sexo feminino, onde 80% da amostra realizou cursos de pós-graduação, em sua maioria são profissionais com especialização (60,71 %); mestrado (28,57 %) e; residência (10,72 %). Ao informar sobre a disponibilidade de espaços na agenda para oferta de qualificação profissional que

envolvem a execução de ações de alimentação e nutrição, 60 % informaram que esses momentos não são previstos dentro de sua atuação e apontaram que as dificuldades envolvem a falta de incentivo da gestão municipal (42,86 %); carga horária insuficiente dentro da agenda de trabalho devido a atuação por produtividade (33,33 %) e participação de momentos de educação permanente em saúde com recursos próprios dos profissionais (23,81 %).

CONCLUSÃO

Apesar dos espaços de qualificação profissional serem garantidos pela PNAN e PNEPS, a partir deste estudo, observou-se que não há obrigatoriedade e foram apontadas dificuldades sobre a disponibilidade desses espaços dentro da agenda de trabalho. O desenvolvimento de qualificações deve ser realizado de forma contínua e que compreenda as necessidades da população para fortalecer as ações de alimentação e nutrição.

Palavras-chave: Educação Permanente;Serviços de Saúde;Saúde Coletiva;Nutrição em Saúde Pública;Profissionais de Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Distribuição ambiental de bacilos gram-negativos multirresistentes em serviços de alimentação

JÚLIA MACHADO LUCAS[1]; NICOLLI LAGES[1]; ANA CAROLINE SANTOS DA SILVA[1]; PATRÍCIA ARRUDA SCHEFFER[2]; DEISE SILVA DE MOURA[3]; BRUNO STEFANELLO VIZZOTTO[1]. 1. UNIVERSIDADE FRANCISCANA - UFN, SANTA MARIA - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, SANTA MARIA - RS - BRASIL; 3. SECRETARIA DE INOVAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESTADO DO RS - SICT, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Microrganismos multirresistentes têm se espalhado a partir de hospitais e ambientes agrícolas para ambientes públicos, como restaurantes, estantes de comida de rua e mercados. Existe, no entanto, uma grande lacuna de conhecimento no que se refere à prevalência destes patógenos em ambientes públicos, visto que a vigilância de microrganismos multirresistentes está limitada principalmente aos patógenos bacterianos humanos e animais encontrados em instalações de saúde e na agricultura. O número de ocorrências destes microrganismos nos alimentos aumentou nos últimos anos, sugerindo fortemente que a cadeia de produção alimentar pode constituir uma via para a transmissão de genes de resistência aos antimicrobianos. Dessa forma, a pesquisa teve como objetivo avaliar a distribuição de bacilos gram-negativos (BGN) resistentes à carbapenêmicos e/ou colistina em superfícies ambientais de serviços de alimentação na macrorregião central do Estado do Rio Grande do Sul.

MÉTODOS

O presente projeto possui aprovação no Comitê de ética, parecer nº 5.828.021, e está integrada ao projeto de pesquisa do Programa INOVA RS da Secretaria de Inovação Ciência e Tecnologia (SICT). As amostras ambientais de 13 estabelecimentos foram coletadas em swab tipo Stuart umidificado a partir de diversos pontos distribuídos pelo ambiente local. Estas foram enriquecidas em caldo *Tryptic Soy Broth* por 24h a 35 ± 2 °C e então semeadas em 2 placas contendo ágar MacConkey + meropenem 3µg/mL (CARBA-R) ou colistina 3µg/mL (COL-R), sendo novamente incubadas a 35 ± 2 °C e o crescimento examinado em 24 e 48h.

RESULTADOS

Um total de 143 swabs foram processados a partir dos estabelecimentos analisados, sendo observado o crescimento de CARBA-R em 6 (4.2%) das amostras analisadas a partir de 4 diferentes estabelecimentos, não sendo observada a presença de crescimento no meio COL-R. Dentre locais que apresentaram crescimento podemos citar registros de torneiras (n=2), porta de micro-ondas (n=1), caixa de armazenamento de alimentos (n=1), bacia de talheres (n=1) e botão de liquidificador (n=1).

CONCLUSÃO

De acordo com o observado, a presença de microrganismos resistentes aos carbapenêmicos no ambiente da cadeia de abastecimento alimentar é de grande preocupação, devido a estes agentes antimicrobianos representarem um dos poucos recursos restantes para o tratamento infecções causadas por bactérias multirresistentes. Para além da utilização prudente de antimicrobianos, as medidas mais importantes para mitigar a presença destes microrganismos nos setores de produção alimentar envolvem a correta implementação de boas práticas de higiene e biossegurança para prevenir/reduzir a ocorrência e transmissão de patógenos e outros microrganismos. Assim, enfatiza-se que outros estudos sobre a presença de microrganismos resistentes no ambiente da cadeia de abastecimento alimentar sejam realizados, a fim de melhor desenvolver estratégias visando mitigar a crise de resistência aos antibióticos.

Palavras-chave: Enterobacteriáceas;Colistina;Enterobacteriáceas Resistentes a Carbapenêmicos;Restaurantes.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Distribuição espacial da insegurança alimentar durante a pandemia de COVID-19 em universitários de três capitais brasileiras

ALISSON DIEGO MACHADO[1]; TATIANE DALAMARIA[1]; FERNANDA ANDRADE MARTINS[2]; DOROTEIA APARECIDA HÖFELMANN[3]; ALANDERSON ALVES RAMALHO[2]; DIRCE MARIA MARCHIONI[4]. 1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UFAC, RIO BRANCO - AC - BRASIL; 3. UFPR, CURITIBA - PR - BRASIL; 4. USP, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A prevalência de insegurança alimentar (IA) geralmente apresenta grande variabilidade espacial, porém pouco se sabe sobre a sua distribuição intramunicipal, especialmente quando se considera o período pandêmico, que exacerbou a IA em populações vulneráveis, como os estudantes universitários. Assim, o objetivo deste estudo foi determinar a frequência de IA e sua distribuição espacial em estudantes de graduação de três capitais brasileiras durante a pandemia de COVID-19.

MÉTODOS

Foi realizado um estudo transversal com os dados dos estudantes de graduação participantes do estudo BRAZUCA-COVID, representados por Rio Branco (AC), Curitiba (PR) e São Paulo (SP). Foi adotado como critério de inclusão residir na capital de cada estado no momento da coleta de dados, que foi realizada entre setembro de 2020 e janeiro de 2021, de forma on-line, por meio da aplicação de um questionário. O nível de (in)segurança alimentar foi estimado pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar e o distrito ou região administrativa de moradia de cada participante foi identificado por meio do endereço fornecido e confirmado a partir do site oficial dos municípios. Os dados foram analisados em frequências absoluta e relativa. A coleta de dados foi realizada após a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa de cada centro participante (36814320.9.0000.5010 - UFAC, 36250320.2.0000.0102 - UFPR, 36402820.9.0000.5421 - USP)

RESULTADOS

Foram analisados dados de 1843 universitários. A frequência de IA, considerando toda a amostra, foi de 36,8%, estando 24,5% em IA leve, 7,9% em IA moderada, e 4,4% em IA grave, mas com distribuição desigual entre as capitais. A frequência geral de IA foi de 28,0% em São Paulo, 32,8% em Curitiba, e 57,7% em Rio Branco. Em relação à distribuição intramunicipal, em São Paulo, a menor frequência de IA foi na Região Centro-Sul (9,4%), chegando a 42,9% no Noroeste e 49,0% no Sul, que estão entre as regiões mais afastadas do centro. Em Curitiba, o maior percentual de IA foi para o distrito mais afastado da região central, Bairro Novo (57,1% vs 30,4%), enquanto o menor foi em

CIC (21,1%). Contudo, chama a atenção a frequência elevada em Cajuru (45,2%), localizado próximo ao centro. Em Rio Branco, apenas na região central o percentual de IA foi menor que 50% (49,1%). Ainda, as maiores frequências foram observadas em duas das regiões mais afastadas do centro do município, Belo Jardim (72,0%) e Seis de Agosto (78,3%).

CONCLUSÃO

Verificou-se que a IA atingiu quase 40% dos estudantes de graduação incluídos no estudo, sendo a insegurança leve o nível mais prevalente. A porcentagem de universitários em IA foi maior nas regiões mais distantes do centro de cada município, o que sugere que medidas de intervenção e políticas estudantis podem ser direcionadas preferencialmente para esses residentes. Contudo, é importante ressaltar que cada cidade tem sua dinâmica própria e essa distribuição pode variar dependendo da presença de bolsões de vulnerabilidade social.

Palavras-chave: Insegurança alimentar;Geografia;Inquéritos epidemiológicos.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Distribuição espacial do excesso de peso e obesidade em adultos acompanhados pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional na região Norte do Brasil

BRUNA RAVANA DOS SANTOS CARVALHO; DANILA TORRES DE ARAÚJO FRADE NOGUEIRA; YARA DE MOURA MAGALHÃES LIMA; MAÍRA DA COSTA SILVA RENDON HIDALGO; FLÁVIA SANTOS BATISTA DIAS; ALANDERSON ALVES RAMALHO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE (UFAC), RIO BRANCO - AC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O excesso de peso é um dos fatores de risco evitáveis mais importantes para o desenvolvimento de condições crônicas não transmissíveis. O objetivo deste estudo foi analisar a distribuição espacial da prevalência de excesso de peso e obesidade em adultos acompanhados pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) na região Norte do Brasil.

MÉTODOS

Trata-se de estudo ecológico que utilizou dados do SISVAN e do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). A população de estudo foi constituída por adultos (≥20 anos e <60 anos) atendidos na Atenção Primária à Saúde dos 450 municípios da região Norte no ano de 2022 e que tiveram suas avaliações antropométricas registradas no SISVAN. O sistema utiliza o Índice de Massa Corporal (IMC) para diagnóstico do estado nutricional e segue as recomendações da OMS, definindo como excesso de peso os adultos com IMC ≥25kg/m2 e obesidade com IMC ≥30kg/m2. A distribuição das prevalências de excesso de peso e obesidade foram observadas nos municípios e agrupada por Unidade Federativa (UF): Acre (AC), Amapá (AP), Amazonas (AM), Pará (PA), Rondônia (RO), Roraima (RR) e Tocantins (TO). Para o processamento geográfico e mapeamento, utilizou-se as bases de dados georreferenciadas dos municípios disponibilizadas pelo IBGE. Os dados foram analisados no Sistema de Coordenadas Planas, Sistema Universal Transverso de Mercator (UTM), datum SIRGAS 2000, European Petroleum Survey Group(EPSG):4674 utilizando o software QGIS, versão 3.22. Os dados utilizados neste estudo são de uso e acesso público, disponibilizados de forma irrestrita, dispensando apreciação ética.

RESULTADOS

No ano de 2022, o SISVAN acompanhou 2.730.286 de adultos residentes na região Norte do Brasil. Destes, 3,3% residiam no AC, 31% no AM, 2,3% no AP, 41% no PA, 8,4% em RO, 2,7% em RR e 11,3% em TO. A prevalência de excesso de peso na região Norte foi de 64,3%. Quando estratificada por municípios a prevalência variou de 48,4% em Tomé-Açu-PA a 81,9% em Taipas do Tocantins-TO. Três municípios apresentaram prevalências <50%: Tomé-Açu-PA, Marechal Thaumaturgo-AC (48,8%) e Guajará-AM

(49%); e 21 municípios apresentaram prevalências ≥70%: AP:5; RR e TO:4; AC:3; AM e RO:2; PA:1. Ao estratificar por UF, as prevalências de excesso de peso foram: RR:68,0%; AP e AM:66,6%; RO:64,4%; PA:62,4%; AC:62,8%; TO:62,4%. A prevalência de obesidade na região Norte foi de 27,9% e variou de 15,0% em Marechal Thaumaturgo-AC a 48,5% em Taipas do Tocantins-TO. Vinte e três municípios apresentaram prevalências ≤20%: PA:11; AC:5; AM:3; TO:2; AP e RR:1. Somente um município apresentou prevalência ≥40% (Taipas do Tocantins-TO). Ao estratificar por UF, as prevalências de obesidade foram: RR:31,1%; RO:30,1%; AC:25,4%; AP:29,6%; AM e TO:27,2%; PA:25.4%.

CONCLUSÃO

Apesar das prevalências médias de excesso de peso e obesidade das UF da região Norte estarem abaixo da média nacional, há municípios no Norte entre as maiores prevalências do país.

Palavras-chave: Avaliação nutricional;Estado Antropométrico;Saúde do Adulto;Indicadores de Doenças Crônicas.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Divulgação do Guia alimentar para a população brasileira para usuários de Unidades Básicas de Saúde em um município do Maranhão: um relato de experiência

LUANA LOPES PADILHA[1]; TAISA GOMES SILVA[1]; KAYLANE SANTOS SILVA[1]; LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE[2]; WYLLYANE RAYANA CHAVES CARVALHO[3]; SAMÍRIA DE JESUS LOPES SANTOS-SODRÉ[1]. 1. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO (IFMA), BARREIRINHAS - MA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO (UFMA), SÃO LUÍS - MA - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A relação entre o acesso a alimentos saudáveis e o estado nutricional de adolescentes é um tema de importância no cenário global da saúde pública. A adolescência é uma fase crucial do desenvolvimento, na qual padrões alimentares estabelecidos podem ter impactos duradouros na saúde ao longo da vida. Logo, compreender essa relação é essencial, contribuindo assim para a promoção de saúde. Assim, o objetivo desta pesquisa foi verificar o acesso a alimentos saudáveis e o estado nutricional de adolescentes de uma escola pública federal do município de Barreirinhas, Maranhão.

MÉTODOS

Estudo transversal, com 110 adolescentes de uma escola pública federal, de Barreirinhas-MA, em 2023. Obtiveram-se dados sociodemográficos e de acesso a alimentos saudáveis por meio de um formulário semiestruturado e adaptado do EpiFloripa (2012). O estado nutricional (peso, estatura, índice de massa corporal para idade – IMC/I, estatura para idade – E/I, circunferências da cintura e do pescoço e relação cintura-estatura - RCEst) foi obtido e classificado conforme as recomendações vigentes. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto Florence de Ensino Superior, São Luís-MA (CAAE: 61302222.2.0000.9448, parecer nº 5.727.849). Os testes estatísticos (*qui quadrado* e regressão de *Poisson* com variância robusta) foram realizados no *Stata*® 14.0 ($p<0,05$).

RESULTADOS

A maior parte dos adolescentes de 17 a 19 anos de idade era do sexo feminino (67,47%), de cor preta/parda (83,13%) e sem companheiro(a) (97,59%). Sobre os locais que vendem frutas, verduras e legumes frescos próximos às suas residências, 57,27% (n=63) responderam que tinham poucos e 25,45% (n=28), que não havia. Destes, 53,66% (n=44) disseram que a qualidade era boa e 69,51% (n=57) falaram que os preços não eram nem caros nem baratos. Referente aos locais que vendem lanches e/ou refeições rápidas (pizzas, hambúrguer ou cachorro quente) próximos à sua residência, 62,72% (n=69)

responderam que havia e 37,27% (n=41) falaram que não havia. Quanto ao estado nutricional, a prevalência de excesso de peso foi de 24,55% (n=27), segundo IMC/I. As outras medidas antropométricas avaliadas mostraram adequação para a maior parte dos adolescentes. A CC elevada (p<0,0001) e a maior RCEst (p<0,0001) relacionaram-se com o excesso de peso. Não houve diferença significativa entre os acessos aos locais de venda investigados e as variáveis do estado nutricional (p>0,05)

CONCLUSÃO

A análise do acesso alimentar entre adolescentes desta cidade no interior do Maranhão destaca a complexidade entre opções saudáveis e estabelecimentos de *fast food*. A disponibilidade significativa de opções menos saudáveis de alimentos enfatiza a necessidade de intervenções específicas e estratégias educacionais para promover escolhas alimentares equilibradas entre os jovens.

Palavras-chave: Atenção Primária à Saúde;Unidade Básica de Saúde;Educação em saúde;Guia alimentar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Doença renal crônica autorreferida e fatores associados: resultados da Pesquisa Nacional de Saúde (PNS) 2019

GABRIELA DALCIN DURANTE; GABRIELLE RODRIGUES GAVAZZONI; VITÓRIA SIQUEIRA GRACIANO; PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO, CUIABÁ - MT - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A doença renal crônica (DRC) tem sido considerada uma epidemia mundial e também no Brasil. Inquéritos de saúde de base populacional como a Pesquisa Nacional de Saúde (PNS) são fundamentais para conhecer o perfil de morbidade da população. O objetivo deste estudo foi analisar a prevalência de DRC autorreferida e fatores associados na população brasileira.

MÉTODOS

Estudo transversal com dados secundários da PNS 2019, com indivíduos com idade ≥ 20 anos, de ambos os sexos, que responderam ao questionário do morador selecionado a questão sobre diagnóstico de DRC, sendo esta a variável desfecho do estudo. As variáveis independentes foram socioeconômicas, demográficas, comportamentos relacionados ao estilo de vida, comorbidades autorreferidas e marcadores de consumo alimentar. Foi considerado consumo regular o consumo de 5 ou mais porções do alimento por semana. A análise bivariada foi realizada pelo teste de qui-quadrado de Pearson e consideradas significativas associações com $p<0,05$. Para todas as análises foram considerados o desenho do estudo e os pesos amostrais para obtenção de estimativas populacionais. A PNS 2019 foi aprovada pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa e Conselho Nacional de Saúde (Parecer nº 3.529.376/2019).

RESULTADOS

A prevalência de DRC autorreferida foi de 1,5% e destes, 8,4% realizavam alguma modalidade de diálise (hemodiálise ou diálise peritoneal). A DRC foi significativamente mais frequente entre indivíduos de 40 a 59 anos (40,0%) e entre idosos (38,3%) ($p<0,001$), com menor grau de escolaridade (até fundamental incompleto) (47,2%) ($p<0,001$), menor renda per capita (até 1 salário mínimo) (51,3%; $p=0,037$) e que residiam na região Sudeste (42,8%; $p<0,001$). Para sexo, raça/cor e situação conjugal não houve diferença significativa. Diabetes (22,6%) e hipertensão arterial (55,9%) foram mais frequentes naqueles com DRC quando comparados àqueles sem DRC ($p<0,001$). A maioria dos indivíduos com DRC referiram não consumir bebida alcoólica (67,2%) e não realizar exercício físico (66,8%) ($p<0,001$). Entre os marcadores de consumo alimentar, o consumo regular de feijão (62,8% *vs* 68,5%; $p=0,015$) e de carne vermelha (24,1% *vs* 28,6%; $p=0,038$) foram menores entre indivíduos com DRC em comparação àqueles sem a doença, inversamente ao consumo regular de frango (22,3% *vs* 17,4%; $p=0,014$), maior

entre aqueles com DRC. Quanto à autopercepção do consumo de sal, aqueles com DRC referiram baixo consumo de sal (37,2%) em comparação àqueles sem DRC (26,6%) (p>0,001).

CONCLUSÃO

A DRC foi mais frequente naqueles com maior vulnerabilidade socioeconômica, com idade mais avançada e com comorbidades. Os marcadores de consumo alimentar parecem refletir as recomendações de ingestão alimentar para controle do fósforo e do sódio da dieta para DRC. Inquéritos populacionais com medidas objetivas para diagnóstico da DRC são necessários para identificar precocemente indivíduos nos estágios iniciais da doença.

Palavras-chave: Doença Renal Crônica;Inquéritos Epidemiológicos;Perfil de Saúde;Doenças Crônicas não Transmissíveis.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Educação Alimentar e Nutricional com estudantes de uma escola municipal de ensino básico de Cuiabá-MT: relato de experiência.

LORRANE PIENARO DA CUNHA; ANA CÁSSIA LIRA DE AMORIM COBRA.
UNIVERSIDADE DE CUIABÁ, CUIABÁ - MT - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O ambiente escolar tem sido considerado o local ideal para a realização de atividades que permitam a adoção de comportamentos saudáveis, por ser um ambiente favorável para o desenvolvimento emocional e psicológico dos escolares, por permitir a vivência e a formação de hábitos. A Promoção e desenvolvimento de estratégias que apresentem informações adequadas sobre alimentação e nutrição a indivíduos e grupos é uma das atribuições do nutricionista na Saúde Coletiva, sendo importante a vivência desta atribuição durante a formação acadêmica do nutricionista.

Desta maneira objetiva-se relatar a realização de uma ação de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) realizada por estagiários em saúde coletiva e nutrição e a importância desta na formação profissional.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência de uma atividade de EAN realizada com estudantes de uma escola municipal de Cuiabá, durante o estágio em Nutrição e Saúde Coletiva de uma universidade privada, nos meses de outubro e novembro de 2023.

Foi abordado a promoção da alimentação saudável, por meio de atividades lúdicas e linguagem adequada a faixa etária dos escolares. Para isso foram utilizados exemplos de alimentos saudáveis e não saudáveis de feltro, balões e atividades sobre o tema para auxiliar na fixação das informações (desenhos para colorir e caça palavras). Aos pais e responsáveis foi enviado um panfleto orientativo sobre a importância da alimentação saudável na infância. Os acadêmicos foram responsáveis pelo planejamento, execução e avaliação das atividades, juntamente com a nutricionista monitora responsável por eles.

RESULTADOS

Participaram da EAN 191 alunos de ambos os sexos, com idade entre 5 e 9 anos, do período matutino. Os estudantes se mostraram interessados e participativos durante a EAN e aplicação das atividades de fixação. A equipe escolar foi colaborativa durante as atividades e reforçou a importância de parcerias institucionais e intersetoriais para a promoção da saúde dos escolares.

Para os estagiários, a realização de atividades como esta permite o desenvolvimento de habilidades e competências relacionadas ao planejamento, organização e comunicação

etc. A vivência de ações de EAN são importantes para a formação profissional, já e tem sido recentemente reconhecida como uma das áreas de atuação do nutricionista e compor a atribuição do profissional em outras áreas de atuação.

CONCLUSÃO

As atividades de EAN realizadas durante a graduação proporcionaram aos estagiários a vivência da prática profissional durante a sua formação, alcançando assim, um dos objetivos formativos do estágio supervisionado, além de permitir o desenvolvimento de importantes habilidades e competências para a sua futura atuação profissional.

Palavras-chave: Saúde coletiva;Educação Nutricional;Padrões Alimentares.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Educação alimentar e nutricional em serviços de saúde mental: oficinas promovendo a interação e mudanças no comportamento alimentar no município do rio grande - RS.

LARISSA AMARAL DE MATOS[1]; MAUREN DE CASTRO RITTA[2]; LUCIMARA SANTOS MARQUES[2]; EMILI CAMPOS DOS SANTOS[1]; LETICIA MAASS[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, PELOTAS - RS - BRASIL; 2. PREFEITURA MUNICIPAL DO RIO GRANDE, RIO GRANDE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) são responsáveis por 74% dos óbitos registrados no mundo, sendo considerada umas das dez principais causas de morte, intensificando-se nos países em desenvolvimento. Esta situação não é diferente nos Serviços Psicossociais visto que o uso de psicotroficos podem contribuir para o excesso de peso que é um dos fatores de risco para as DCNT, assim como inatividade física, obesidade, baixo consumo de fruta e vegetais, presentes nos ambientes assistenciais. O objetivo foi realizar atividades de oficinas de culinária como recurso terapêutico, em grupo, para os indivíduos com doença mental residentes no Serviço de Residencial Terapêutico (SRT). da Secretaria de Município da Saúde do Município do Rio Grande.

MÉTODOS:

Foram realizados encontros semanais em grupo com os nove usuários do SRT com DCNT da Secretaria de Município da Saúde de Rio Grande-RS, no período de fevereiro e março de 2023. As atividades de educação nutricional foram realizadas semanalmente através de roda de conversa e oficina culinária com as temáticas: A importância do consumo de água, como montar um prato saudável, quanto tem de açúcar nos alimentos ultraprocessados e dúvidas sobre a alimentação. Para a prática culinária foram utilizados os utensílios e os alimentos disponíveis na instituição. As atividades foram realizadas por nutricionistas da Secretaria de Município da Saúde e academicas de nutrição da Universidade Federal de Pelotas. A avaliação das atividades foram realizadas através de relato dos residentes e servidores da SRT após cada atividade.

RESULTADOS:

Às oficinas culinárias foram desenvolvidas 6 receitas preparadas pelos residentes com apoio das nutricionistas, cozinheiras e estagiárias, que foram degustadas como lanche da tarde, sendo posteriormente incorporadas no cardápio do dispositivo, visando o aumento do consumo frutas, legumes e verduras. Durante o projeto alguns residentes relataram melhoria do funcionamento intestinal, aumento do consumo hídrico e entusiasmo na inclusão das atividades culinárias. Quanto à equipe técnica da SRT referiram melhor controle na programação da rotina alimentar, adesão dos residentes no controle das porções e melhora da aceitabilidade dos alimentos oferecidos. Os obstáculos

identificados relacionam-se com a dificuldade de interação devido a severidade da doença mental limitando a participação de alguns residentes na atividade prática proposta

CONCLUSÃO:

O desenvolvimento de ações de educação nutricional como recurso terapêutico é fundamental para o desenvolvimento da autonomia e adesão de novos hábitos alimentar em indivíduos residentes de serviços de saúde mental, promovendo redução do risco de DCNT, melhoria da qualidade de vida e redução das barreiras para alimentação saudável.

Palavras-chave: Saúde mental;Educação Alimentar e Nutricional;Doenças não Transmissíveis;Saúde pública.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Efeito de dois sistemas de rotulagem nutricional frontal exibidos por meio de um aplicativo para smartphone na desistência da compra de alimentos com excesso de nutrientes de interesse em saúde: estudo randomizado, controlado em situação real de compra

ANA PAULA DA COSTA SOARES; ALESSANDRO RANGEL CAROLINO SALES SILVA; LUIZA ANDRADE TOMAZ; CRISLEI GONÇALVES PEREIRA; SARAH MORAIS SENNA PRATES; LUCILENE REZENDE ANASTACIO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A implementação da RNF é recomendada para auxiliar os consumidores a fazerem escolhas alimentares mais saudáveis, uma vez que fornece informações de maneira simplificada. O objetivo desse estudo foi avaliar o efeito de dois sistemas de RNF - Sistema Brasileiro (SB) e Sistema Mexicano (SM), com auxílio de um aplicativo para *smartphone*, sobre a desistência da compra de alimentos que continham excesso de nutrientes de interesse em saúde.

MÉTODOS

Trata-se de estudo experimental, controlado e randomizado, no qual os consumidores em situação real de compra foram solicitados a utilizar um aplicativo para *smartphone*, RotulApp. Critérios de inclusão: ≥ 18 anos; exclusão: ser estudantes/profissionais da área de alimentos. A coleta de dados ocorreu de novembro/2021 a julho/2022. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFMG (CAAE 3.059.967) e necessitou do desenvolvimento prévio do aplicativo RotulApp e da coleta de dados sobre 3.385 produtos alimentícios. Ao realizar o cadastro no RotulApp, os consumidores eram aleatorizados entre três grupos: controle (tabela nutricional), SM (octógono, perfil nutricional mexicano) e SB (lupa, perfil nutricional brasileiro). Ao escanear o produto, o consumidor respondia a duas perguntas sobre sua intenção de compra. A primeira, indagava sobre sua intenção em adquirir o produto. Após a resposta, o participante era direcionado às respectivas informações nutricionais do grupo ao qual foi alocado. Para os grupos SB e SM, a RNF só foi exibida, por meio do aplicativo, quando os produtos eram elegíveis e possuíam excesso de açúcares adicionados/livres, gordura saturada e/ou sódio. A segunda pergunta questionava se o consumidor iria ou não comprar o produto. Foi realizada a Regressão Logística Binária para avaliar se o grupo influenciava a probabilidade do participante cancelar a compra de alimentos e bebidas classificados como contendo excesso de nutriente de interesse em saúde, conforme perfil nutricional da OPAS.

RESULTADOS

Um total de 346 consumidores (61,1% sexo feminino, 43,2±14,3 anos) participaram do estudo, os quais escanearam e responderam positivamente em relação a intenção de comprar 1192 produtos com excesso de nutrientes, conforme OPAS. Dentre esses, 431 produtos tiveram a sua compra cancelada após a visualização da informação nutricional na tela do *smartphone*. Os alimentos escaneados por participantes alocados no grupo SM possuíam 68,3% a mais de chance de terem a sua compra cancelada em comparação ao controle (OR:1,68;IC95%1,28-2,21). Não houve diferença significativa entre os alimentos escaneados por participantes alocados no grupo SB e o controle quanto a chance da sua compra ser cancelada (OR:1,08;IC95%0,79-1,48).

CONCLUSÃO

Os resultados demonstram que, em comparação ao controle, o SM influenciou mais na mudança de intenção de compra de alimentos e bebidas, ou seja, aumentou a possibilidade dos participantes cancelarem as compras.

Palavras-chave: Rotulagem Nutricional Frontal;Rótulos de Advertência;Política Nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Efeito de variáveis sociodemográficas de consumidores brasileiros no entendimento da informação nutricional e percepções de produtos alimentícios supostamente saudáveis com rotulagem nutricional frontal e alegações nutricionais

HELLEN BATISTA DE JESUS PAVIOTTI; SARAH MORAIS SENNA PRATES; LUCILENE REZENDE ANASTACIO. UFMG, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No Brasil, o consumo de alimentos ultraprocessados vem crescendo e representa 19,7% do total de calorias consumidas pela população, relacionando-se às Doenças Crônicas Não Transmissíveis. Para facilitar a compreensão das informações nutricionais e favorecer escolhas mais saudáveis, a legislação que incorpora a Rotulagem Nutricional Frontal (RNF) está vigente no país desde 2022. Além da RNF, as alegações nutricionais também informam sobre a composição nutricional dos produtos alimentícios, destacando apenas atributos positivos. Vários fatores influenciam a utilização das informações de rotulagem nutricional, as percepções e escolhas dos consumidores. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito de variáveis sociodemográficas na compreensão da informação nutricional, percepção de saudabilidade e intenção de compra de consumidores brasileiros em produtos com RNF e alegações nutricionais.

MÉTODOS

Estudo experimental, realizado por questionário online. Amostra (n=720) representativa da população foi randomizada nas condições de RNF: controle, octógono, triângulo e lupa. Cada participante visualizou 12 rótulos, produzidos segundo o planejamento fatorial: (i)categoria (barras de cereais, biscoitos integrais e snacks); (ii)quantidade de nutrientes em excesso (um e dois nutrientes); e (iii)alegações nutricionais (presente e ausente). A compreensão das informações foi avaliada pela identificação dos nutrientes em excesso e a percepção de saudabilidade e intenção de compra por escalas de sete pontos. As variáveis sociodemográficas avaliadas foram idade, gênero, região, renda e escolaridade. Análises estatísticas foram realizadas utilizando o SPSS, ao nível de significância de 5%. Para a compreensão da informação foi utilizado o teste qui-quadrado e para a percepção de saudabilidade e intenção de compra foram utilizados os testes Mann-Whitney ou Kruskall-Wallis.

RESULTADOS

A compreensão da informação nutricional foi estatisticamente influenciada pela idade, escolaridade e renda, sendo o maior percentual de acerto na faixa etária de 25 a 34 anos-62,5%, no maior nível de escolaridade (pós-graduação-69,4%) e nos três maiores níveis de renda (acima de 20 salários mínimos-75%; 10 a 20 salários-59,4% e 4 a 10 salários-65%). A percepção de saudabilidade foi reduzida no gênero feminino, nos indivíduos da região sul do país e nos níveis de escolaridade “fundamental incompleto” e “superior

completo". Por outro lado, a percepção de saudabilidade foi maior na faixa etária de 25-34 anos. Para a intenção de compra, o público feminino, os indivíduos da região sul, os níveis de escolaridade “fundamental incompleto” e “superior incompleto” e o maior nível de renda atribuíram menores “escalas” para este desfecho.

CONCLUSÃO

Fatores sociodemográficos influenciam o entendimento e a utilização das informações de rotulagem pelos consumidores brasileiros. Mais estudos são necessários para entender como essas variáveis interagem influenciando os desfechos avaliados.

Palavras-chave: Rotulagem de Alimentos;Saúde Pública;Comportamento do Consumidor .

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Efeito do chá da semente de Urucum na Hipertrigliceridemia

ELIZANGELA PEREIRA PIMENTEL DO NASCIMENTO[1]; HIGOR DE ANDRADE ATAÍDE[2]. 1. PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO GRANDE, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os triglicerídeos (TG) elevados acabam acelerando o processo de formação de placas ateroscleróticas e a obstrução do lúmen do vaso levando a diversas condições como infarto agudo do miocárdio (IAM), acidente vascular cerebral (AVC).O uso de plantas medicinais ocorre há muitos anos passando de geração à geração para aliviar e tratar diversas enfermidades, através de seus compostos bioativos. Em destaque o urucum, que é amplamente difundido em nossa cultura. Na alimentação na forma de pó conhecido como colorau, ou colorífico. E usado pela população para ornamentação da pele em forma da pintura, para proteção de inseto, uso para tingir peças de artesanatos. O urucuzeiro é originário da América tropical, seu nome botânico é *Bixa orellana L.*A substância bioativa presente na semente do urucum possuem ação antioxidantes, responsável em proteger o corpo contra a oxidação celular, prevenção do cânceres, problemas cardiovasculares e até inibindo o envelhecimento.

MÉTODOS

Esse relato de experiência ocorreu durante os atendimentos dos pacientes encaminhados com hipertrigliceridemia para o ambulatório de nutrição do Centro de Especialidades da Prefeitura de Municipal de Campo Grande Mato Grosso do Sul. No período de setembro de 2021 à dezembro de 2023.Selecionados 30 pacientes dos quais 21 eram do sexo feminino e 9 do sexo masculino. As idades variavam entre 36 anos a 77 anos. Todos apresentaram exames laboratoriais iniciais, foi dividido em 2 grupos: leves e moderados. Leves valores entre (150 a 199ml/dl) e moderados valores entre (200ml/dl a 999ml/dl). Foi excluído individuo em uso de Fibrato. A conduta de abordagem não farmacológica foi baseada em orientações de dieta com baixo consumo de carboidrato simples, redução de gorduras em especial à saturada, uso da semente de urucum (*Bixa orellana L),* na forma de chá cerca de 4 gramas da semente correspondendo 1 colher de chá para 1 xícara de água (240ml), deixa ferver por aproximadamente 4 a 5min. A orientação era consumir o chá preparado no dia, 1 xicara 30 min após almoço e janta em temperatura morna, durante um período de 60 a 90 dias, dependendo da classificação.

RESULTADOS

Observou-se que após o uso do chá da semente de urucum (*Bixa orellana L)* conforme orientação por um período de 60 a 90 dias, apresentaram redução de triglicerídeos aferidos através de exames laboratoriais e comparados com exames apresentados

inicialmente. O grupo de pacientes com casos leves apresentaram reduções de 70,7% já os de casos moderados 56%. Quanto ao perfil de idade observou-se melhor adesão dos pacientes da terceira idade, alguns ainda mantém a tradição de uso de plantas medicinais para tratar problemas de saúde.

CONCLUSÃO

A utilização de plantas medicinais constitui uma forma muito útil de alternativa terapêutica, pelo baixo custo, facilidade de aquisição, muitas vezes baixos efeitos colaterais. Esses resultados foram bastante satisfatórios pois promoveram a recuperação da saúde dos pacientes.

Palavras-chave: plantas medicinais;substancia bioativa;risco cardiovascular.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Efeitos das mudanças no uso da terra na desnutrição infantil: um estudo no Brasil (2018-2019)

LAÍS FERREIRA DIAS; ALINE MARTINS DE CARVALHO. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (FSP/USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Atualmente, à medida que o cenário global enfrenta transformações significativas em relação às mudanças climáticas, se faz necessário entender o efeito da mudança do uso da terra, como desmatamento, na saúde da população, em especial nos grupos mais vulneráveis, como as crianças. A desnutrição se caracteriza como um problema de saúde pública antigo para a população brasileira, operando dentro de um ciclo intergeracional e age como principal impulsionador dos desafios globais de saúde. Sendo assim, este estudo teve como objetivo examinar a associação entre a desnutrição em crianças brasileiras menores de 5 anos e as mudanças no uso da terra no Brasil em 2018 e 2019.

MÉTODOS

Foram utilizados dados agregados de 2130 municípios brasileiros sobre o estado nutricional de crianças menores de 5 anos atendidas na atenção primária à saúde, obtidos através de relatórios públicos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN-Web) entre os anos de 2018 e 2019. Municípios com prevalência maior de 10% de desnutrição foram considerados em risco. Para analisar o impacto ambiental foram utilizados dados de diferença da cobertura do uso da terra por ação antrópica em 2018 e 2019 (MapBiomas). A associação entre as variáveis foi realizada por meio de regressão logística ajustada por bioma, região do país, tamanho do município e número de crianças atendidas no período. Utilizou-se o software Stata 17 para análise estatística dos dados.

RESULTADOS

A prevalência média de desnutrição infantil em crianças brasileiras menores de 5 anos em 2018 foi 5% e em 2019 7%, demonstrando um aumento de 40%. Em ambos os anos, a região brasileira onde houve maior prevalência foi nordeste e a menor no sul do país. Foi possível observar que municípios com maior ação antrópica no uso da terra entre os anos estudados apresentaram maior chance de estar em risco nutricional grave para crianças menores de 5 anos (OR: 1.32, p= 0.030).

CONCLUSÃO

Os resultados obtidos destacam uma relação entre a mudança no uso da terra por ação antrópica e a desnutrição infantil em crianças brasileiras menores de 5 anos. Este achado

inicial marca o início de uma investigação sobre a sindemia global em um contexto local. Esses resultados demonstram a necessidade de abordagens integradas que contemplem tanto as questões de saúde quanto as ambientais. Uma investigação mais aprofundada se faz necessária para identificar as especificidades desta relação, ressaltando a importância contínua da monitorização e intervenção, com o objetivo de construir sociedades mais resilientes diante das mudanças climáticas globais.

Palavras-chave: impacto ambiental;ação antrópica;desnutrição infantil.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Elaboração das Carteiras de Serviço da Atenção Primária à Saúde com recorte para Sobrepeso e Obesidade

ANDERSON LEÃO NOGUEIRA HOLSBACH[1]; INARA PEREIRA DA CUNHA[2]; MICHELE BATISTON BORSOI[3]; TERESA CRISTINA ABRANCHES ROSA[4]; GABRIEL BARBOSA DELMONDES DE MORAES[4]; ANDREIA FERREIRA DA COSTA[3]. 1. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL; 2. ESCOLA DE SAÚDE PÚBLICA DR. JORGE DAVID NASSER (ESP/MS), CAMPO GRANDE, MATO GROSSO DO SUL - BRASIL., CAMPO GRANDE - MS - BRASIL; 3. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO DO SUL (SES/MS), CAMPO GRANDE, MATO GROSSO DO SUL – BRASIL., CAMPO GRANDE - MS - BRASIL; 4. OBSERVATÓRIO DE CONDIÇÕES CRÔNICAS E ALIMENTAÇÃO (OCCA) - UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL (UFMS), CAMPO GRANDE, MATO GROSSO DO SUL – BRASIL., CAMPO GRANDE - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Mato Grosso do Sul é um estado cujos dados de excesso de peso são alarmantes. A Secretaria de Estado de Saúde (SES/MS), através da Coordenadoria de Doenças Crônicas (CDC/SES/MS) planejou uma série de ações para apoiar profissionais e gestores no enfrentamento deste cenário, visando uma assistência qualificada. Este trabalho objetiva relatar a elaboração das Carteiras de Serviço da Atenção Primária à Saúde com Recorte para Sobrepeso e Obesidade (CaSAPS-SO), atendendo a uma orientação da Política Nacional da Atenção Básica cujas diretrizes reforçam a importância de delinear um conjunto de serviços a serem disponibilizados como meio de assegurar a coordenação do cuidado e expansão do acesso.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência da elaboração das Carteiras de Serviço da Atenção Primária à Saúde com Recorte para Sobrepeso e Obesidade (CaSAPS-SO). Durante a construção da Linha de Cuidado do Sobrepeso e Obesidade (LCSO), dentre as ações planejadas pela CDC/SES/MS, foi a capacitação da rede e o diagnóstico dos serviços com a oferta de um ciclo de oficinas presenciais que contemplou 2 profissionais das Secretarias Municipais de Saúde dos 79 municípios do estado com 4 encontros. Como produto desta oficina foi proposta uma atividade de dispersão estrategicamente desenvolvida por meio de preenchimento de formulário eletrônico gerando informações de ações e serviços ofertados para o cuidado da pessoa com sobrepeso e obesidade. A CDC/SES/MS estabeleceu uma parceria com a Gerência de Pesquisa, Extensão e Inovação em Saúde (GPEIS/ ESP/SES) para tratamento das respostas, sistematizando as CaSAPS-SO.

RESULTADOS

A ESP/MS propôs 3 versões da CaSAPS-SO: Versão população, que visa listar as ações, procedimentos e práticas clínicas da APS por município, Versão Profissionais e Gestores, que visa orientá-los quanto a necessidade de ampliação de serviços na APS; Versão Estadual, cujo propósito é conhecer o panorama do estado sobre percentual geral de serviços da APS voltados para esse segmento populacional. Os documentos possuem dados de 98,7% dos municípios do MS. As publicações estão disponíveis na Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), com os respectivos registros: ISBN 978-65-00-87890-5; ISBN 978-65-00-87888-2 e ISBN 978-65-00-87889-9. Os documentos foram lançados no I Seminário de Atenção às Pessoas com Sobrepeso e Obesidade da SES/MS e divulgados na Comissão Intergestora Bipartite, no Conselho de Secretarias Municipais de Saúde e nas mídias digitais.

CONCLUSÃO

As CaSAPS-SO resultaram de uma construção coletiva entre a SES/MS, ESP/MS e profissionais da APS dos municípios, representando uma inovação na saúde. As carteiras de serviço são ferramentas potentes na promoção da comunicação efetiva com a população, abordando os serviços existentes de combate ao sobrepeso e à obesidade e apontando caminhos para ações efetivas e preenchimento de lacunas assistenciais frente a este cenário epidemiológico desafiador.

Palavras-chave: obesidade;Atenção Primária à Saúde;Sistema Único de Saúde;carteira de serviços.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Elaboração de cartilha orientativa sobre a doação de alimentos, por meio da aplicação da lei 14.016/2020.

LUCIANA PEREIRA PINTO DIAS; ADRIANA LIMA DOS SANTOS; ANDRESSA ABREU RAMOS; CINDY ANNE ARAÚJO MELO; NATÁLIA DAVINA FONSECA RIBEIRO; LAÍS FERREIRA DE SOUSA CARVALHO. CENTRO UNIVERSITÁRIO DOM BOSCO, SÃO LUÍS/MA - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Brasil é um dos países mais populosos e um dos maiores produtores de alimentos do mundo, mas, ainda enfrenta problemas graves relacionados ao acesso desses. Por outro lado, o Brasil está entre países que mais desperdiçam alimentos. Dessa forma, medidas que contribuam para a redução do desperdício alimentar, em toda a cadeia de produção, serviços de alimentação e residências, são urgentes e necessárias. Nesse contexto, este estudo reforça a importância de diretrizes para as boas práticas de manipulação no ato da doação de excedentes alimentares, buscando aprimorar a eficácia desse processo e garantir a integridade dos alimentos destinados aos beneficiários. Assim, o objetivo desse trabalho foi a elaboração de uma cartilha orientativa acerca da doação de alimentos, por meio da aplicação da lei 14.016/2020, que dispõe sobre a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano, evitando o desperdício e assegurando que estes insumos não sejam causadores de doenças transmitidas por alimentos (DTAs).

MÉTODOS

Estudo qualitativo de desenvolvimento, realizado no período de Setembro a Dezembro de 2023. O processo de construção do material deu-se inicialmente com a sistematização do conteúdo e levantamento bibliográfico, seguido da síntese e organização do conteúdo. E por fim, a criação do design e ilustração gráfica, por meio do programa Canva© e revisão final do material. A produção da cartilha seguiu diretrizes claras, priorizando linguagem acessível e ilustrações explicativas para facilitar a compreensão do leitor final.

RESULTADOS

Produziu-se um material educativo e ilustrativo, contendo 46 páginas, intitulado “Passo a passo da doação de alimentos: como fazer a diferença lei 14.016/2020”, sendo disponibilizado por meio virtual, como e-book. Incialmente, a cartilha trouxe a descrição sobre os tipos de alimentos que podem ser doados e definições importantes no processo de doação de excedentes alimentares, como alimentos perecíveis, não perecíveis, alimentos próprios para o consumo e instituição beneficiárias. Em sequência, descreveu-

se como os alimentos devem ser doados, ilustrando as características próprias e impróprias de frutas, hortaliças, legumes, raízes, carnes, laticínios, ovos e alimentos industrializados. Nas páginas seguintes, foram trazidas orientações gerais sobre como doar, quem pode doar e quem pode receber, bem como a definição de Banco de alimentos e seu principal objetivo. Ao final, foram apresentadas oito receitas para aproveitamento integral dos alimentos.

CONCLUSÃO

A cartilha educativa elaborada mostra-se como uma importante ferramenta na promoção de boas práticas na doação de alimentos. Este trabalho contribui para a melhoria da qualidade das doações e, por conseguinte, para a segurança alimentar dos beneficiários.

Palavras-chave: Educação em saúde;Alimentação;Segurança alimentar e nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Elaboração de Cartilha sobre atendimento Nutricional no Transtorno do Espectro Autista: iniciativa exitosa do Conselho Regional de Nutricionistas 6ª região na promoção da nutrição inclusiva

PAULA BRIELLE PONTES SILVA[1]; FABIOLA DE CARLA NÓBREGA MARINHO[2]; JANAINA CLAUDIA NASCIMENTO SILVA[2]; ANNA CARLA CAVALCANTE LUNA DOS SANTOS[2]; ROBERTA MORGANA DA MOTA QUIRINO[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, CARUARU - PE - BRASIL; 2. CRN6, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O transtorno do espectro autista (TEA) cursa com uma série de particularidades que podem contribuir negativamente para o padrão alimentar destes pacientes. Rigidez de comportamento, hipersensibilidade sensorial, hipo/hipertonia nos músculos mastigatórios, alergias e intolerâncias alimentares são algumas das comorbidades associadas ao TEA que predispõem os pacientes a desenvolver dificuldades alimentares. Ademais, a prevalência de TEA vem aumentando significativamente ano após ano. A OPAS/OMS estima que uma em cada 160 crianças esteja no espectro e a demanda de cuidado nutricional deste público cresce a cada ano no Brasil. Diante disso, o Conselho Regional de Nutricionistas da 6ª Região (CRN6), em sua atribuição de contribuir para a orientação e formação dos nutricionistas, criou a cartilha: "Guia prático para atendimento nutricional no TEA no Âmbito do SUS", com objetivo de nortear a conduta do nutricionista em ambulatórios da ESF em pacientes TEA e ampliar a inclusão no atendimento nutricional da região. Assim, este trabalho objetiva relatar a experiencia de elaboração deste guia e os resultados obtidos.

METODOLOGIA

Trata-se de um relato de experiência da elaboração da cartilha para nutricionistas.

RESULTADO

Entre novembro de 2023 e janeiro de 2024, foram realizadas reuniões norteadoras das com nutricionistas especialistas em TEA e que contribuíram para a elaboração do texto base, através da formação de um grupo de trabalho (GT). O guia contou com 6 capitulos: no primeiro, são abordados o conceito, epidemiologia e principais sinais clínicos do TEA. O segundo capítulo versou sobre seletividade alimentar. No terceiro capitulo, foi abordada a AEN da pessoa TEA, não somente antropométrica, mas também alimentar, contendo um modelo de anamnese que auxilia na identificação de padrões alimentares seletivos e possíveis causas (orgânicas, sensoriais e comportamentais). O quarto capítulo abordou a conduta nutricional e técnicas para ampliação de cardápio. No quinto capítulo,

abordou-se a terapia alimentar e sugestões de atividades terapêuticas. Já o último capitulo, contém um guia de suplementação e fitoterapia para manejo das comorbidades associadas ao TEA. . Esta iniciativa não somente contribui para a atualização do profissional nutricionista, mas também para a melhoria do atendimento dos pacientes TEA atendidos na rede pública, uma vez que as ferramentas contidas no guia, são de fácil acesso e baixo custo, podendo ser aplicadas em diferentes contextos sociais.

CONCLUSÃO

Diante da carência de guias práticos sobre o manejo nutricional no TEA, o CRN6 se propôs a produzir ferramentas norteadoras de trabalho acessíveis aos profissionais e estudantes, fortalecendo o compromisso com a classe e com a promoção da saúde e inclusão.

Palavras-chave: Transtorno autístico;Atenção primária a saúde;Seletividade alimentar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Elaboração de material instrucional para facilitar o estudo e aprimorar o processo de ensino aprendizagem em alimentação escolar

DIEGO FELIPE DOS SANTOS SILVA; GRAZIELE BRITO DE SENA; THAINÁ OLIVEIRA DOS SANTOS; THAÍS NUNES ALVES REIS; MICAELE DE SOUSA LEITE; MARIANNA CAMPOS MORORÓ DE MENEZES. UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO, PETROLINA - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) desempenha um papel crucial na promoção da alimentação saudável entre crianças e adolescentes, sendo um tema central nos estudos do curso de Nutrição. Nesse contexto, a criação de um material instrucional resumido sobre o PNAE se revela como uma ferramenta valiosa para facilitar o aprendizado e enriquecer o processo de ensino aprendizagem nessa área específica. Diante deste contexto, o objetivo deste trabalho é apresentar um material instrucional a respeito do PNAE elaborado para estudantes do curso de nutrição, a fim de propiciar uma visão abrangente e concisa sobre o PNAE, destacando sua importância, princípios e funcionamento.

MÉTODOS

A elaboração desse material incluiu a análise de documentos oficiais do PNAE (Caderno de Legislação 2023 do PNAE) e revisão de literatura relacionada à lei 11.947 de 16 de junho de 2009. A abordagem adotada busca simplificar informações complexas, tornando-as acessíveis aos estudantes, ao mesmo tempo em que preserva a profundidade e a relevância necessárias para uma compreensão abrangente. O material foi elaborado por alunos do curso de nutrição de uma instituição pública do submédio do São Francisco, localizada em Petrolina-PE, sob orientação do professor da disciplina de Nutrição em Saúde Pública I. Confeccionado de forma digital, por meio da plataforma de design gráfico Canva, o produto instrucional contém 55 páginas, contendo ilustrações, esquemas e ícones gráficos para tornar o material mais didático e atraente.

RESULTADOS

O material instrucional desenvolvido proporciona uma visão clara e organizada sobre o PNAE, destacando seu papel na promoção da alimentação saudável, seus princípios norteadores e os desafios enfrentados na implementação. Por meio da utilização do material, os estudantes tornaram-se mais suscetíveis a compreenderem os fundamentos desse programa, tornam-se mais bem preparados para aplicar seus conhecimentos teóricos na prática, contribuindo para a implementação eficaz do PNAE nas instituições de ensino e prática profissional.

CONCLUSÃO

Ao facilitar o acesso a informações cruciais, o material instrucional contribui não apenas para o sucesso acadêmico, mas também para a formação de profissionais mais engajados e preparados para enfrentar os desafios no campo da nutrição escolar. Em última análise, o entendimento aprofundado do PNAE fortalece a capacidade dos futuros nutricionistas em promover hábitos alimentares saudáveis e influenciar positivamente a saúde de crianças e adolescentes no contexto escolar.

Palavras-chave: Alimentação Escolar;Material instrucional;Ensino;Aprendizagem.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Elaboração de um instrumento para avaliação das boas práticas na manipulação da nutrição enteral domiciliar

RAYANE LUIZI DA COSTA[1]; CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS[1]; DIOGO THIMOTEO DA CUNHA[2]; LIZE STANGARLIN FIORI[1]. 1. UFPR, CURITIBA - PR - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, LIMEIRA - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Na Nutrição Enteral Domiciliar (NED), tão essencial quanto à prescrição e recebimento nutricional adequado, é a administração de formulações enterais sem a presença de contaminantes que possam comprometer negativamente a evolução clínica dos pacientes. Desse modo, é necessário estabelecer critérios de Boas Práticas (BP) na manipulação da NED, para prevenir o risco de contaminação, pois atualmente não há critérios específicos para esse segmento. Portanto, o objetivo do estudo foi elaborar um instrumento para avaliação das BP na manipulação da NED.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo metodológico, com abordagem quali-quantitativa. Para identificação inicial dos itens de BP que fariam parte do instrumento, foi realizada uma revisão de literatura em documentos técnicos nacionais e internacionais sobre BP na manipulação de alimentos e de BP em Nutrição Enteral (NE). Os itens selecionados foram distribuídos em categorias por assunto, assim se tornando a versão inicial do instrumento. Após a versão inicial do instrumento, realizou-se uma revisão de escopo para identificar os principais itens de BP avaliados em domicílio. Posteriormente, foram realizadas reuniões com três profissionais de segurança dos alimentos, utilizando a técnica de grupo nominal, para definir quais os itens de BP que permaneceriam no instrumento inicial. Após, os itens de BP foram rescritos e/ou reorganizados para que o instrumento fosse considerado relevante, claro e de fácil aplicação. Por fim, visando auxiliar no entendimento dos itens e na padronização da avaliação do instrumento, foi elaborado para cada item uma descrição denominada “Como avaliar o item?”.

RESULTADOS

O instrumento para avaliação das BP na manipulação da NED apresentou quatro versões. A primeira versão foi composta por 73 itens divididos por assunto em 9 categorias. Posteriormente, na segunda e terceira versão, 26 itens e 1 categoria foram excluídos, conforme relevância no âmbito domiciliar e foram rescritos e reorganizados. Com a elaboração das descrições de “Como avaliar o item?”, foram retirados mais 2 itens, resultado na quarta versão do instrumento, que totalizou 45 itens e 8 categorias: 1. Estrutura física (8 itens); 2. Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios (8 itens); 3. Pragas e resíduos (3 itens); 4. Abastecimento de água (3 itens); 5.

Manipuladores (5 itens); 6. Ingredientes e embalagens (6 itens); 7. Manipulação das formulações enterais (8 itens); 8. Envase e armazenamento das formulações enterais prontas (4 itens).

CONCLUSÃO

Neste estudo, foi elaborado o instrumento para avaliação das BP na manipulação da NED. Sendo considerada uma ferramenta de apoio inovadora que auxilia manipuladores, cuidadores, pacientes, profissionais da saúde e outras pessoas envolvidas nessa área na avaliação e melhoria dos critérios de BP na manipulação da NED.

Palavras-chave: Alimentos formulados;Manipulação de alimentos;Doenças transmitidas por alimentos;Assistência domiciliar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Elaboração do guia de inspeção em Banco de Leite Humano de acordo com a Resolução ANVISA RDC 171/2006 - Relato de Experiência

MARIA CRISTINA DA COSTA; VANILZA SILVA MARQUES; LUCIANA FRANÇA PACHECO DE CARVALHO; CLAUDIA PATRÍCIA DE ALMEIDA; CARLOS ALBERTO DIAS PINTO. SUVISA - RJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A promoção, a proteção e o apoio à prática da amamentação são imprescindíveis à saúde da criança, no combate à desnutrição e à mortalidade infantil. Neste contexto, os Bancos de Leite Humano representam uma política pública necessária para viabilizar um alimento seguro aos lactentes de alto risco, internados nas unidades hospitalares neonatais e àqueles impossibilitados de serem amamentados diretamente ao seio materno. O funcionamento dos Bancos de Leite Humano - BLH e dos Postos de Coleta de Leite Humano - PCLH segue uma normatização técnica específica objetivando minimizar riscos à saúde de seu público alvo extremamente vulnerável. A padronização de tais serviços às normas sanitárias vigentes, com a identificação das não conformidades e sua adequação, proporciona a oferta de alimento seguro necessário aos lactentes. A disponibilidade de um guia único para todas as unidades torna-se um instrumento facilitador para alcançar a qualidade e a segurança necessárias ao produto final, que é o leite humano pasteurizado. Com isso, o objetivo deste trabalho é assegurar um guia padronizado de inspeção/auto avaliação para auxiliar na adesão destas unidades às normas técnicas vigentes.

MÉTODOS

Foi instituído um grupo de trabalho, composto por diferentes agentes, para a elaboração de um guia de inspeção/auto inspeção, com base nas normas sanitárias vigentes. Paralelamente foi organizado um descritor de cada item que constitui o guia, para que os itens fossem devidamente interpretados e as respostas revelassem a realidade do serviço. Foram realizados treinamentos em serviço para ajuste do documento antes da sua disponibilização para uso na rotina dos serviços. O preenchimento do guia pode ser feito por agentes públicos, no caso das inspeções sanitárias, ou pelos responsáveis técnicos dos Bancos de Leite Humano ou Postos de Coleta de Leite Humano, de natureza pública ou privados, no caso da auto avaliação.

RESULTADOS

O guia de inspeção/auto avaliação obtido através deste trabalho é um instrumento prático e de fácil aplicação, que segue o fluxo de processos do Banco de Leite Humano ou Posto de Coleta de Leite Humano, e deve ser utilizado para a categorização dos dispositivos, viabilizando sua padronização com base nas normas vigentes. O preenchimento completo do guia possibilita avaliar as condições de funcionamento dos serviços, as etapas/fluxos

ou não conformidades a serem modificadas, objetivando minimizar agravos à saúde desse público tão vulnerável.

CONCLUSÃO

A divulgação do guia de inspeção/auto avaliação, elaborado pelo grupo de trabalho, culmina com a possibilidade de utilização de um único instrumento que identifica as não conformidades, possibilita a revisão destes processos, favorece a padronização dos Bancos de Leite Humano e Postos de Coleta de Leite Humano e, consequentemente, traz melhoria da qualidade dos serviços prestados, mantendo a adesão às normas sanitárias vigentes e a oferta de um alimento seguro aos lactentes.

Palavras-chave: aleitamento materno;leite humano;controle de qualidade;legislação.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

“Ela continua cozinhando”: organização de gênero do trabalho culinário doméstico entre casais heterossexuais na Amazônia ocidental brasileira

MAYARA SANAY DA SILVA OLIVEIRA[1]; RAMIRO FERNANDEZ UNSAIN[1]; MARK ANTHONY ARCEÑO[2]; MARIANA DIMITROV ULIAN[1]; PRISCILA DE MORAIS SATO[3]; FERNANDA BAEZA SCAGIUSI[1]. 1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. THE OHIO STATE UNIVERSITY, COLUMBUS - ESTADOS UNIDOS DA AMERICA; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Desde 1960, as pesquisadoras feministas têm destacado o trabalho culinário doméstico pode refletir desigualdades de gêneros, étnico-raciais e de classes. No cenário de saúde pública, compreender as dimensões de gênero é importante para dialogar com a diretriz do guia alimentar para a população brasileira que incentiva o desenvolvimento, exercício e compartilhamento das habilidades culinárias domésticas. Contudo, o trabalho culinário doméstico é um complexo conjunto de atividades interacionais e micropolíticas socialmente orientadas que podem definir as expressões masculinas e femininas. Assim, nosso estudo visa descrever e discutir as perspectivas dos indivíduos sobre os processos de gênero que organizam e sustentam o trabalho culinário doméstico entre casais cisgêneros e heterossexuais que residem na Amazônia brasileira.

MÉTODOS

Realizamos um estudo qualitativo e transversal no contexto do "Estudo MINA-Brasil: Saúde e Nutrição Materna e Infantil". Esta coorte de nascimentos tem como objetivo identificar determinantes precoces para promover crescimento e desenvolvimento adequados na primeira infância. Como subestudo desta coorte, conduzimos 19 entrevistas semiestruturadas com mulheres e homens, focando nas interações de gênero relacionadas ao trabalho culinário doméstico. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (número 010143/2018).

RESULTADOS

Os participantes conduziam o trabalho culinário doméstico de acordo ou em contraste com sua situação profissional, renda individual, percepção de disponibilidade de tempo, habilidades culinárias e padrões de demanda do parceiro. Por exemplo, maridos assumiam a culinária doméstica em períodos de menor rendimento e carga de trabalho. Mulheres que buscavam perspectivas mais equitativas de gênero incentivavam meninos a cozinhar em casa, enquanto ensinavam às meninas a valorização da educação universitária e do trabalho fora de casa. Mulheres continuavam a realizar a culinária doméstica quando eram as de menor renda familiar e as únicas responsáveis pela oferta de alimentos às crianças. Em contraste, homens deixavam de cozinhar ao receberem

salários mais elevados, reproduzindo suas masculinidades hegemônicas através de relações sociais familiares tradicionais.

CONCLUSÃO

Nossos resultados destacam que homens e mulheres fundamentam a organização do trabalho culinário doméstico em suas perspectivas de gênero. O trabalho culinário doméstico está intrinsicamente ligado ao valor mais elevado do trabalho extra doméstico remunerado e à falta generalizada de prestígio do trabalho doméstico não remunerado. Em última análise, as relações de gênero não ocorrem em igualdade; o trabalho culinário doméstico compreende uma arena simbólica e política ativamente desempenhada por homens e mulheres que negociam para implementar modelos de gênero e organização do trabalho doméstico adequados às suas situações de vida atuais.

Palavras-chave: Culinária Doméstica;Gênero;Femilinidades;Masculinidades.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Elegibilidade para participação em grupos para o cuidado da pessoa com obesidade na Atenção Primária à Saúde

JESSICA RASQUIM ARAUJO[1]; PATRÍCIA PINHEIRO DE FREITAS[1]; MARIANA SOUZA LOPES[2]; CAMILA KÜMMEL DUARTE[1]; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOÃO PESSOA - PB - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é um desafio para o Sistema Único de Saúde (SUS)[1]. Nesse sentido, o Ministério da Saúde tem produzido materiais para apoiar os profissionais de saúde, como o "Instrutivo de Abordagem Coletiva para Manejo da Obesidade no SUS" e seu Caderno de Atividades Educativas, que propõe grupos terapêuticos (GT) a partir da prontidão de mudança para redução do peso e a gravidade da condição[2]. Este estudo objetivou identificar a elegibilidade dos usuários do Programa Academia da Saúde (PAS) de Belo Horizonte–MG para participação em intervenções nutricionais coletivas pautadas nos GT.

MÉTODOS

Estudo transversal com dados da Triagem de dois Ensaios Comunitários Controlados Randomizados que avaliaram os GT1 e GT2 voltados para manejo da obesidade entre pessoas sem e com indicação de cirurgia bariátrica, respectivamente. Os estudos foram conduzidos com amostra representativa do PAS e aprovados pelos Comitês de Ética da UFMG (36395320.7.0000.5149; 42654421.1.0000.5149) e da Prefeitura Municipal (36395320.7.3001.5140; 42654421.1.3001.5140). Nas 59 unidades amostradas, todos os usuários frequentes no último mês, com ≥20 anos, foram convidados para a pesquisa. Investigou-se a elegibilidade para participação nos GT1 e GT2 considerando, além do critério para realização de cirurgia bariátrica, o desejo e tempo para participar de grupos (≥6 meses) e prontidão de mudança para redução do peso. Foram analisados dados sociodemográficos e de saúde, e aferidos peso e altura. A prontidão de mudança para redução do peso foi analisada pelos estágios de mudança e autoeficácia segundo o Modelo Transteórico, e considerados elegíveis os usuários no estágio de mudança de preparação com alta autoeficácia, ação ou manutenção. Os critérios de cirurgia bariátrica foram analisados pelo índice de massa corporal (IMC) e o relato de ter diabetes ou outras 2 comorbidades (doença cardiovascular, dislipidemia, apneia, doenças articulares, hipertensão arterial ou tabagismo).

RESULTADOS

Participaram da triagem 5.652 usuários, com média de idade de 63,7±11,3 anos, sendo 87,6% mulheres. Desses, 29,8% (n=1684) apresentaram obesidade, 88,7% tinham desejo e tempo para participar de grupos, 12,4% estavam em preparação com alta autoeficácia e 66,9% em ação ou manutenção para redução do peso. Dessa forma, 69,7% (n=1173) foram elegíveis para os GT (GT1: 35,4% e GT2: 64,6%). Entre os usuários com obesidade que não atendiam aos critérios de elegibilidade (30,3%, n=511), quando comparados aos elegíveis, a maior proporção foi de homens (13,7% vs. 7,7%;

p<0,001), aposentados (50,8% vs. 36,2%; p<0,001) e com maior média de idade (64,6 anos ± 11,1 vs. 59,9 anos ±11,1; p<0,001).

CONCLUSÃO

A maioria dos usuários do PAS com obesidade foi elegível para participar dos GT, sobretudo do GT2, evidenciando uma maior gravidade da condição mesmo em um serviço de promoção da saúde. Isso denota a urgência de ações mais efetivas de controle da obesidade no SUS visando deter a sua progressão e agravamento.

Palavras-chave: Obesidade;Modelo Transteórico;Programas Nacionais de Saúde;Programas de Rastreamento;Atenção Primária à Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Empoderamento coletivo no cuidado da pessoa com obesidade

SHEILA BEATRIZ KICH WAGNER; VIVIELE FLORES BORIN; ANALIE NUNES COUTO. PREFEITURA MUNICIPAL DE CANDELÁRIA, CANDELÁRIA - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os custos atribuíveis a obesidade, hipertensão e diabetes no Sistema Único de Saúde-SUS em 2018 foram de R$ 3,45 bilhões, destes 11% para o tratamento da obesidade. Nesse sentido, abordagens de educação alimentar e nutricional, com enfoque no autocuidado apoiado, envolvendo o indivíduo como sujeito ativo do processo, se faz necessário para a superação do modelo de atenção centrada na doença e o fortalecimento do trabalho em equipe. O objetivo foi apresentar as atividades e os resultados obtidos em um Programa de Emagrecimento Coletivo realizado com mulheres na Atenção Básica.

MÉTODOS

A política de cuidado da obesidade do município foi criada em 2017 pela equipe de nutrição da Atenção Básica e embasou o protocolo do Programa de educação nutricional continuada e permanente em 5 encontros semestrais, realizado por equipe multidisciplinar (nutricionista, farmacêutica e psicóloga), totalizando 2 turmas anuais. Juntamente com a temática de todos os encontros inclui-se o monitoramento nutricional e o esclarecimento das dúvidas. No 1º encontro foi entregue o plano alimentar e abordou-se os seguintes assuntos: “vamos falar sobre suas metas pessoais?” e história de superação (relato de experiência). No 2º encontro: “combatendo a obesidade com conhecimento e medicamentos engordam?”. No 3º encontro: quiz: “Como está sua alimentação?”. No 4º encontro: mitos e verdades sobre os alimentos e atividade áudio visual e no 5º encontro: avaliação dos resultados alcançados e como lidar com deslizes e recaídas (suporte emocional trabalhando ansiedade e compulsão). Na análise dos dados foram utilizadas a estatística descritiva e o teste t pareado.

RESULTADOS

Buscou-se a reconstrução da forma de pensar, o empoderamento e a autonomia do usuário com sua saúde. Nesse contexto, 71 mulheres participaram de pelo menos 2 encontros. A média inicial do peso foi 97,8+19,18kg e a do IMC foi de 38,4+7,72 kg/m². A média final do peso foi 92,6+18,94kg e a do IMC foi de 36,4+7,71 kg/m². A média de peso perdido foi 5,14+5,24kg. Foram encontradas reduções significativas entre o peso inicial/final e IMC inicial/final ($p<0,001$) respectivamente. Desmistificando a linha tênue onde a obesidade é uma doença multicausal e a estigmatização em que ocorre a responsabilização da pessoa nessa condição, o resultado se deu dentro de um vínculo construído, com escuta ativa centrada na pessoa, compreendendo seus problemas, com envolvimento nas atividades e mudanças através do aprendizado. O êxito do grupo adveio

do reconhecimento de que qualquer sinal positivo de mudança, contribuiu para a validação da experiência no processo de trabalho.

CONCLUSÃO

O impacto da perda ponderal de peso representou mudanças intrínsecas e extrínsecas, advindas de metas reais, contribuindo para a validação da experiência. O resultado do grupo ocorreu devido ao vínculo construído.

Palavras-chave: obesidade;perda de peso;educação alimentar e nutricional;atenção primária à saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Empoderando jovens promotores da saúde: Oficina de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) com o 'RAP da Saúde' da Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro fortalecendo o protagonismo juvenil e a educação entre pares

LIVIA CARDOSO GOMES ROSA; LARISSA HAYDÉE COSTA ALVADIA; RENATA ALVES FONSECA DE BARROS; MARCUS VINICIUS DA SILVA SANTOS; MÁRCIO ALEXANDRE BAPTISTA; DENISE JARDIM DE ALMEIDA. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO (SMSRIO), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Curso de formação RAP da Saúde - Rede de Adolescentes e Jovens Promotores da Saúde da Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro visa selecionar e qualificar adolescentes e jovens em temas de Promoção da Saúde, Prevenção de Doenças e Agravos, Direitos Humanos, Cidadania e Cultura, para atuarem na Atenção Primária à Saúde (APS). Ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) com esse grupo visam, além da adoção de práticas alimentares saudáveis, a qualificação para promoção da alimentação adequada e saudável entre pares. O objetivo deste relato é apresentar a experiência de EAN aplicada aos jovens do RAP da Saúde.

MÉTODOS

As ações de EAN para cursistas do RAP da saúde ocorrem anualmente. A estratégia reúne todos os jovens do RAP, das 10 Áreas de Planejamento em Saúde, com o objetivo de falar sobre alimentação saudável e praticar atividade física em um espaço aberto, garantindo uma manhã de trocas e lazer. Os conteúdos dos Guias Alimentares (adultos e crianças) são aplicados em forma de gincana, promovendo conhecimento. Os jovens são divididos em 5 equipes para competirem, em quatro atividades: 1. Apresentação dos grupos de alimentos, 2. Circuito do campo à mesa para conhecer o grau de processamento dos alimentos, 3. É fato ou é fake para informações sobre alimentação, 4. Corrida até a saúde para reforçar a importância de hábitos saudáveis, estimulando a prática de atividade física. Ao final, os participantes avaliaram todo o processo. Esse relato dispensa aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa.

RESULTADOS

Na atividade um, as equipes produziram uma apresentação (esquetes, paródias e repentes) de 2 a 3 minutos sobre os grupos de alimentos que representaram, tais como frutas, verduras, cereais entre outros, pontuando a mais criativa. Na atividade dois eles sortearam alimentos e identificaram a sua classificação (in natura, processado, ultraprocessado). Apesar da dificuldade em discernir a classificação de alguns alimentos, eles adotaram algumas associações que garantiram acertos: “veio da natureza”, “tem adição de açúcar, sal e gordura”, “tem conservantes”. No “é fato ou é fake” muitos conhecimentos foram

compartilhados e os jovens se mostraram interessados e curiosos sobre os mitos. Por fim, os jovens apostaram uma corrida, depois de sortearem informações positivas e negativas de comportamento em saúde que os deixaram em pontos de partida diferentes. Em relação a avaliação, a maioria dos jovens consideraram o tema relevante e afirmaram conseguir aplicar nas unidades de APS.

CONCLUSÃO

A EAN auxilia no empoderamento, no desenvolvimento da autonomia diante das escolhas alimentares e reforça conceitos importantes. As atividades lúdicas embasadas nos guias alimentares, com cursistas do RAP da Saúde demonstraram ser estratégias eficazes para qualificar os jovens como promotores da alimentação adequada e saudável na APS. Os resultados das dinâmicas e da avaliação final destacam o potencial dessa abordagem educativa na formação de jovens.

Palavras-chave: Educação em Saúde;Juventudes; Promoção da Saúde;Atenção Primária à Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Erro de medida no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional: uma proposta de correção

IOLANDA KARLA SANTANA DOS SANTOS; WOLNEY LISBÔA CONDE.
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A avaliação da qualidade dos dados de altura e peso de crianças menores de 5 anos no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) apresenta como característica variabilidade superior àquela esperada biologicamente. Análises anteriores apontam para erro aleatório, o que pode levar a viés nas estimativas das prevalências dos agravos nutricionais. O objetivo desta análise foi desenvolver uma proposta para lidar com o excesso de variabilidade dos dados de altura e peso de crianças menores de 5 anos no SISVAN.

MÉTODOS

Para esta análise assumimos a premissa de independência dos três parâmetros sintéticos da distribuição de uma variável: assimetria (L), coeficiente de variação (S) e mediana (M). No SISVAN, o excesso de variabilidade foi identificado apenas no parâmetro S, o que tornou viável utilizar os parâmetros L e M do Padrão de Crescimento da OMS. Assim, no cálculo dos índices nutricionais altura para idade (A-I) e peso para idade (P-I) ao invés do parâmetro S da distribuição da OMS, utilizamos o S estimado a partir da distribuição do próprio SISVAN. Os valores de S de altura e peso foram calculados a partir de amostra transversal dos menores de 5 anos nos municípios mais ricos da base SISVAN. O tamanho final da amostra para a distribuição S foi 1.718.450 crianças. Os valores S de altura e peso foram modelados por meio de regressão de polinômios fracionais segundo idade em dias em cada sexo. 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 4.607.143 de 23 de março de 2021.

RESULTADOS

Os valores dos parâmetros S de altura e peso no SISVAN foram superiores àqueles observados no Padrão de Crescimento da OMS. As curvas S de altura e peso no SISVAN apresentaram trajetórias similares àquelas observadas nos respectivos parâmetros S no Padrão de Crescimento da OMS e preservaram o formato da variabilidade observada no SISVAN. Ao recalcular os índices nutricionais A-I e P-I utilizando os valores S do SISVAN, a média padronizada da distribuição P-I foi similar àquela observada sem a correção; para a distribuição A-I a média padronizada se aproximou da média da distribuição da referência OMS. Os desvios-padrão dos índices A-I e P-I foram menores que aqueles observados sem a correção. O efeito das diferenças nos índices nutricionais

recalculados foi maior entre crianças de até 2 anos de idade do que entre crianças de 2 a 5 anos de idade.

CONCLUSÃO

A utilização dos coeficientes de variação do SISVAN no cálculo dos índices nutricionais é uma alternativa viável e generalizável para lidar com o excesso de variabilidade no SISVAN ou outros sistemas de monitoramento.

Palavras-chave: Antropometria;Avaliação nutricional;Crescimento;Excesso de variabilidade.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estabelecimento de uma matriz de risco para classificação das irregularidades apresentadas nos rótulos de alimentos

RAFAELA SABINO FERRAZ[1]; ELKE STEDEFELDT[2]; LAÍS MARIANO ZANIN[3]; VANESSA DIAS CAPRILES[4]. 1. CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO ESTADO DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP), RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP), SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A rotulagem de alimentos é uma ferramenta eficaz de proteção ao consumidor no que se refere a segurança alimentar e nutricional, entretanto há a necessidade da veracidade das informações disponíveis, de acordo com o previsto nas legislações. O objetivo do presente estudo foi desenvolver e aplicar um método para categorização do risco sanitário e priorização das demandas relacionadas à rotulagem de alimentos.

MÉTODOS

Foram analisadas denúncias sobre rotulagem de alimentos e laudos de análise com resultado insatisfatório para o ensaio de rotulagem, oriundos dos programas de monitoramento de alimentos, presentes no banco de dados do Grupo Técnico de Alimentos do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo. Para o estabelecimento da matriz de risco, foi definido risco como a função da probabilidade e consequência. A probabilidade foi definida com base nas irregularidades apontadas e categorizada como baixa, média e alta. Baseada na criticidade das irregularidades a consequência recebeu a seguinte pontuação: 4= irregularidade que pode causar dano severo imediato à saúde, podendo levar à morte; 3= irregularidade que pode ocasionar algum dano relevante à saúde em médio e longo prazo; 2= irregularidade que pode ocasionar algum dano leve à saúde; 1= irregularidade com dano irrelevante à saúde. O risco foi calculado por meio da multiplicação da probabilidade pela consequência, obtendo assim o escore com magnitude proporcional ao risco. Este estudo foi dispensado da aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa, por não envolver coleta de dados em seres humanos e/ou animais.

RESULTADOS

As irregularidades foram categorizadas em 25 grupos, de acordo com as legislações pertinentes. Essas foram avaliadas pela matriz de risco, obtendo-se 11 irregularidades de muito alto risco. Observou-se entre essas, as irregularidades referentes à advertência quanto à presença de alergênico e quanto à presença de corante e aromatizante, em virtude da gravidade das reações adversas que podem ocorrer em indivíduos sensíveis a

determinados alimentos; a irregularidade quanto ao uso de alegações e/ou indicação que o produto possui finalidade medicamentosa ou terapêutica; a irregularidade relativa à ausência da lista de ingredientes ou divergência quanto a essa informação; e ainda consta entre as mais críticas a irregularidade relacionada à advertência quanto a Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, Bicos, Chupetas e Mamadeiras (NBCAL).

CONCLUSÕES

O método proposto possibilita às autoridades sanitárias a categorização e priorização das demandas relacionadas à rotulagem de alimentos, com base na análise de risco, fornecendo a base científica para a tomada de decisão, priorizando as demandas que possuem maior risco à Saúde Pública.

Palavras-chave: Vigilância sanitária;Rotulagem de alimentos;Matriz de risco.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estado nutricional antropométrico entre alunos da educação infantil da rede pública de ensino do município de Armação dos Búzios/RJ

ALESSANDRA ALEGRE DE MATOS[1]; CLARICE SIQUEIRA SILVA[2]; FRANCIELLE DAL MORA DA SILVA[2]; BRUNA DE ANDRADE MESSIAS DA SILVA[2]; ANA CAROLINA DE QUEIRÓIS E FEIJÓ[3]; CYRO TEIXEIRA DA SILVA JUNIOR[4]. 1. LABORATÓRIO DE PESQUISA E INOVAÇÃO EM CIÊNCIAS DO ESPORTE - INSTITUTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (LAPICEN) - CENTRO MULTIDISCIPLINAR UFRJ - MACAÉ, MACAÉ - RJ - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE), ARMAÇÃO DOS BÚZIOS - RJ - BRASIL; 3. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - PROGRAMA DE SAÚDE NA ESCOLA (PSE), ARMAÇÃO DOS BÚZIOS - RJ - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Nos últimos 30 anos observou-se no Brasil o aumento do excesso de peso e obesidade na população, com impacto no público pediátrico. Uma das competências do nutricionista escolar é a realização do diagnóstico e acompanhamento nutricional nos diferentes segmentos, dado que, o conhecimento do estado nutricional é uma importante ferramenta para prevenir, detectar precocemente distúrbios nutricionais e auxiliar no planejamento de atividades no ambiente escolar. Portanto, o objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional antropométrico entre alunos da educação infantil da rede pública de ensino do município de Armação dos Búzios/RJ.

MÉTODOS

Estudo retrospectivo, com 463 crianças de 1 a 4 anos incompletos, sexo masculino e feminino, matriculados em 4 escolas do município de Armação de Búzios, RJ /2022. Dados antropométricos foram coletados através do peso e estatura pela equipe composta por 2 nutricionistas e 4 estagiários da graduação em nutrição devidamente treinados da Secretaria Municipal de Educação e Saúde. O estado nutricional foi classificado segundo o IMC/idade – OMS (2006), conforme metodologia do Sistema Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), versão 3.0 (2017). Foi utilizado o software Anthro Plus. Os dados obtidos com auxílio do Excel® e Prism GraphPad versão 5.0 para Windows foram organizados em tabelas na forma de porcentagens, números absolutos e medianas de acordo com o teste de normalidade de Shapiro-Wilk. O teste de Mann-Whitney foi utilizado para comparar as distribuições dos sexos entre grupos. O teste estatístico Qui-quadrado, com auxílio do MedCalc versão 22.0, foi utilizado nas comparações dos percentuais entre os sexos masculino e feminino. O valor P bicaudal com ponto de corte inferior a 0,05 foi um teste estatisticamente significativo. Um

responsável pela instituição assinou um termo de consentimento para análise do banco de dados. Todos os procedimentos éticos foram seguidos.

RESULTADOS

Apenas o peso (kg) apresentou medianas com diferença estatisticamente significativa (U = 23.670, P = 0,0205) entre crianças do sexo masculino (P = 16,50) e do sexo feminino (P = 15,70). As prevalências de risco de sobrepeso 18% (42) e sobrepeso 9% (20) foram maiores em crianças do sexo masculino. Enquanto a prevalência de obesidade foi maior em crianças do sexo feminino 6% (14).

CONCLUSÃO

A prevalência do risco de sobrepeso, agregados ao sobrepeso e obesidade foram elevados entre os alunos. Nota-se a importância de ações de nutrição e saúde a toda comunidade escolar.

Palavras-chave: índice ponderal;criança;obesidade;sobrepeso.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estado nutricional associado a fatores sociodemográficos em crianças de 2 a 5 anos de idade, da rede pública de ensino de São Luís, Maranhão, no período pós-pandemia da covid-19 (SARS-CoV-2)

MILENA CARVALHO COSTA; SUELI ISMAEL OLIVEIRA DA CONCEIÇÃO; LEONARDO DA SILVA VIEIRA; NAYRA ANIELLY CABRAL CANTANHEDE; ANA KARINA TEIXEIRA DA CUNHA FRANCA; VANESSA RODRIGUES FREIRE. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUIS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Na infância o crescimento é acelerado e deve-se monitorar o estado nutricional e os fatores que o influenciam. O período da pandemia de Covid-19 levou a mudanças de vários fatores da vida da criança, como o fechamento das escolas, diminuição da atividade física e lazer, aumento do tempo de tela e do consumo de alimentos ultraprocessados, o que pode ter contribuído para o aumento dos distúrbios nutricionais. Considerando os prejuízos que esses distúrbios desencadeiam na saúde das crianças, com repercussões em outros estágios da vida, e diante da escassez de estudos que tenham avaliado o estado nutricional de crianças no estado do Maranhão no período pós-pandemia Covid-19, o estudo objetivou avaliar a associação entre o estado nutricional antropométrico com condições sociodemográficas em crianças.

MÉTODOS

Estudo transversal com 145 crianças de 2 a 5 anos de idade, matriculadas na rede pública de ensino de São Luís-MA. Avaliou-se o estado nutricional pelos índices Peso/Idade (P/I), Peso/Estatura (P/E), Índice de Massa Corpórea/Idade (IMC/I) e Estatura/Idade (E/I), segundo escore Z. As variáveis sociodemográficas foram: sexo, idade e cor da criança; número de filhos da mãe com menos de 18 anos; tempo de estudo e situação conjugal da mãe ou responsável; número de moradores no domicílio; chefe da família da criança; tempo de estudo e ocupação do chefe; beneficiário de Programa Social do Governo; classe econômica e renda familiar. Foi utilizado o programa STATA® versão 14, aplicado o Teste Exato de Fischer e adotado nível de significância de 5%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Maranhão (pareceres n° 4.022.985 e 5.246.898).

RESULTADOS

Pelo IMC/I foram classificadas com magreza 3,1% das crianças de 2-4 anos e 8,5%, das crianças com 5 anos, enquanto que para o excesso de peso as prevalências foram 4,1% e 17%, respectivamente. Pelo índice E/I 6,2% das crianças apresentaram desnutrição pregressa. O excesso de peso pelo índice P/E foi maior entre as crianças com 2-4 anos cujas famílias não eram Beneficiárias de Programa Social (23,1%; p=0,023). Pelo IMC/I,

o excesso de peso foi maior nas crianças com 2-4 anos cujas famílias não eram Beneficiárias de Programa Social (23,1%; p=0,010) e tinham renda per capita familiar >R$651,00 (37,5%; p=0,035) enquanto que a magreza foi maior nas crianças que tinham renda de até R$105,00 (7,1%; p=0,035). Por este mesmo indicador, o excesso de peso foi maior entre as crianças de 5 anos cujas famílias não eram Beneficiárias de Programa Social (62,5%; p=0,003) e eram da classe C (38,1%; p=0,003) e a magreza foi maior entre as crianças das classes D e E(12,5%; p=<0,05).

CONCLUSÃO

As prevalências de excesso de peso entre as crianças foram superiores às de magreza. As variáveis sociodemográficas não ser beneficiária de programa social, maior renda familiar per capita e pertencer a classe C foram associadas aos distúrbios nutricionais avaliados pelos indicadores antropométricos.

Palavras-chave: Antropometria;Programa Social;Renda;Pré-escolar;Escola.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estado nutricional de crianças de zero a dez anos de idade de áreas rurais nas regiões do Brasil: uma revisão de escopo

STEPHANY MARTINS DE ALMEIDA FRANÇA[1]; EVELYNE MARIE THERESE MAINBOURG[2]; BRUNO DE FRANÇA ALVES[3]. 1. INSTITUTO LEÔNIDAS E MARIA DEANE, FIOCRUZ/AMAZÔNIA, MANAUS - AM - BRASIL; 2. NSTITUTO LEÔNIDAS E MARIA DEANE, FIOCRUZ/AMAZÔNIA, MANAUS - AM - BRASIL; 3. FACULDADE ESTÁCIO DO AMAZONAS, MANAUS - AM - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Brasil possui uma população infantil de quase 30 milhões de crianças. Os grandes inquéritos nutricionais apontaram que o país se destacou desde a década de 90, por diminuir significativamente a desnutrição crônica entre menores de cinco anos. Porém, essa redução ocorreu de forma desigual entre as regiões brasileiras. As regiões Norte, Nordeste e Sudeste concentram os maiores percentuais de riscos nutricionais. Em áreas rurais, os extremos nutricionais ultrapassam os de áreas urbanas. Objetivou-se descrever o estado nutricional de crianças não indígenas de zero a dez anos de idade residentes em áreas rurais do Brasil, analisando os fatores socioeconômicos.

MÉTODOS

A revisão de escopo foi realizada segundo o método do Instituto Joanna Briggs, no qual foram recuperados estudos publicados entre 2009 e 2019, nas bases de dados BVS, Scopus, CAPES e na plataforma de busca PubMed. Os termos de busca foram: Avaliação nutricional; Criança; Rural e Brasil. Os critérios de inclusão foram: estudos originais do tipo observacional, de natureza quantitativa e qualitativa, que descrevessem o estado nutricional de crianças residentes em áreas rurais não indígenas no Brasil. Os critérios de exclusão foram estudos com: crianças não rurais e indígenas; crianças com alguma patologia específica e criança em condições clínicas adversas. Os estudos foram identificados e passaram pelas etapas de triagem, elegibilidade e inclusão.

RESULTADOS

Identificou-se 1.605 estudos dos quais 1.410 foram excluídos por não atenderem aos critérios de inclusão e/ou por duplicação. Foram incluídos 22 estudos para a síntese narrativa. Os estudos eram na maioria de desenho transversal. A maior quantidade deles foi oriunda da região Nordeste e não houve nenhum estudo da região Centro-oeste. As maiores prevalências da baixa estatura e de baixo peso foram encontradas na região Norte. Já as maiores prevalências de excesso de peso foram da região Sudeste. Nos estudos mais atuais das regiões do Brasil, verificou-se menores prevalências de baixa estatura e de baixo peso. Também se notou maiores prevalências de excesso de peso em todas as

regiões do país. A baixa estatura, o baixo peso e o excesso de peso foram relacionados com a baixa escolaridade materna e o benefício de programas de transferência de renda.

CONCLUSÃO

Os estudos sobre saúde e nutrição no Brasil na área rural são escassos e complexos, pois requerem para sua realização uma estrutura operacional e financeira. Apesar de serem incomparáveis, os estudos mostraram que ao decorrer dos anos de publicação, houve declínio da desnutrição e aumento da obesidade nas regiões do Brasil. A diversidade de índices antropométricos e de estratificação por faixa etária incidiu negativamente na precisão da descrição dos desfechos nutricionais. Os resultados reiteram o grande desafio de reduzir as diferenças regionais, assim como a compreensão da complexidade da invisibilidade rural quanto à assistência à saúde nutricional na infância.

Palavras-chave: Avaliação nutricional;Criança;População rural;Brasil.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estado nutricional de crianças matriculadas em escolas públicas

ANDRIÉLI MESA CASA; CAROLINA PIRES LEAL DONADUSSI; VALERIA HARTMANN; DAIANA ARGENTA KÜMPEL; KÉLEN APARECIDA DE MARCHI; MARIA EDUARDA VIEIRA ALCHIERI. UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, PASSO FUNDO - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As transições nutricionais e demográficas ocorrem em conjunto, contribuindo para um cenário de má nutrição, acarretando em um aumento do excesso de peso, carências nutricionais e desnutrição, a obesidade infantil aumenta os riscos de doenças crônicas não transmissíveis tanto nessa fase da vida quanto na fase adulta. O contexto nacional nos mostra que crianças de 5 a 9 anos acompanhadas na Atenção Primária à Saúde no ano de 2020, um total de 2.353.946 crianças avaliadas, 130.881 (5,6%) apresentaram magreza acentuada ou magreza e 747.629 (31,7%) apresentaram sobrepeso, obesidade ou obesidade grave. Tendo em vista o crescente número de crianças com excesso de peso e de ser um problema de saúde pública que vem desafiando as autoridades, o presente estudo tem como objetivo investigar qual o estado nutricional de crianças matriculadas em escolas municipais da cidade de Passo Fundo – RS.

METODOLOGIA

Estudo transversal, desenvolvido com escolares de ambos os sexos, com idades entre 7 a 10 anos, matriculadas em 3 escolas da rede de ensino municipal de Passo Fundo RS. As características investigadas foram os dados sócios econômicos e demográficos dos responsáveis, sexo, idade, cor da pele e verificação do peso e estatura das crianças. A coleta de dados foi realizada de forma individual em ambiente reservado. A classificação do estado nutricional foi realizada por meio dos pontos de corte estabelecidos nas curvas de crescimento para crianças de 5 a 19 anos do SISVAN, utilizando o índice de massa corporal para idade (IMC/I). Essa pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo (UPF) sob parecer n° 5.399.802.

RESULTADOS

A amostra contou com a participação de 86 crianças, com idade média de 8±1,22 anos, sendo a maioria do sexo feminino e pertencentes à classe econômica C. Os dados coletados mostraram que 36,2% (28) apresentavam excesso de peso e 67,4% (58) apresentaram magreza/eutrofia, tendo um número mais elevado de sobrepeso/obesidade no sexo feminino 23,3% (20) enquanto do sexo masculino o número foi de 9,3% (8). A magreza/eutrofia se mostrou superior na cor de pele branca 41,9% (36). Pode-se observar também uma prevalência de classe econômica mais vulnerável sendo 85,4% pertencentes às classes C e D.

CONCLUSÃO

Os resultados mostraram uma prevalência de excesso de peso entre as crianças avaliadas em conjunto com uma prevalência de classes econômicas de maior vulnerabilidade, isso ocorre, pois, famílias em estado de vulnerabilidade social acabam tendo menos acesso a alimentos de melhor qualidade nutricional, contribuindo para uma má nutrição.

Palavras-chave: Desenvolvimento infantil;Transição nutricional;Sobrepeso;Obesidade.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estado nutricional de escolares da rede municipal no sul do Brasil.

JULIANE DOS SANTOS; DAIANA ARGENTA KÜMPEL; VALERIA HARTMANN; CINTIA CASSIA TONIETO GRIS; SIMONE JACOBS.
UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO (UPF), PASSO FUNDO - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Devido às alterações no perfil nutricional da população Brasileira, o sobrepeso e obesidade entre os escolares vem aumentando de forma alarmante. No Brasil em 2018, foram avaliadas crianças entre 5 a 9 anos de idade, destas 29,3% apresentaram excesso de peso. De acordo com dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), no ano de 2022, crianças de 5 a 10 anos, apresentaram prevalência de excesso de peso (32,5%). Assim sendo, a escola tem um importante papel para desenvolver hábitos saudáveis e contribuir para o crescimento e desenvolvimento das crianças, sendo que crianças bem alimentadas têm maior disposição e concentração para as atividades escolares. Diante disso, o presente estudo tem como objetivo avaliar o estado nutricional de escolares da rede municipal da cidade de Vila Maria-RS.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal com crianças matriculadas em escolas municipais, com idade até 10 anos, de ambos os gêneros e seus responsáveis. Foram coletadas medidas antropométricas dos escolares tais como peso (kg) e altura(m), para a classificação do estado nutricional através do IMC/idade pelas curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde (2011). Para escolares de 0 a 5 anos incompletos o estado nutricional foi avaliado com auxílio do Software WHO Anthro (versão 3.2.2), classificando a criança em magreza acentuada, magreza, eutrofia, risco de sobrepeso, sobrepeso ou obesidade (WHO, 2010) e para escolares de 5 a 10 anos utilizou-se o AnthroPlus (versão 1.0.4), classificando em magreza acentuada, magreza, eutrofia, sobrepeso, obesidade ou obesidade grave (WHO, 2009). Os dados foram analisados em software de estatística. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo sob o parecer do número 6.123.906. A participação da pesquisa se deu mediante a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e Termo de Assentimento Livre e Esclarecido.

RESULTADOS

Foram avaliadas 102 escolares, prevaleceu o sexo feminino (52%), faixa etária de 5 a 10 anos (91,2%), matriculados em escola municipal de educação infantil. Em relação ao estado nutricional através do IMC/Idade foi constatado que os escolares apresentaram eutrofia (67,6%), seguido de excesso de peso (19,6%) e risco de sobrepeso (12,7%). Ao avaliar o estado nutricional por faixas etárias (< 5 e 5-10 anos), verificou prevalência de

eutrofia para ambas as faixas (67,6%), já o excesso de peso foi predominante entre os escolares de 5-10 anos com 32,3%.

CONCLUSÃO

Diante do exposto, conclui-se que o estado nutricional predominante foi de eutrofia, que pode ter relação pelo fato de se tratar de escolares que moram em um município pequeno, com acesso a uma alimentação mais natural. A escola, os professores e os familiares, são sujeitos importantes para promoção de práticas alimentares mais saudáveis e estado nutricional adequado.

Palavras-chave: Estado nutricional;;Avaliação antropométrica;;escolares;.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estado nutricional de gestantes acompanhadas pelo SISVAN no município de Belém (PA)

FERNANDO CLÁUDIO DA SILVA BEMERGUY; TAINÁ MARTINS MORAES; RAFAELLE DIAS GABBAY; ELIANE MESQUITA DE SOUZA; ROBERTA DE ALMEIDA MENDES; RACHEL COELHO RIPARDO TEIXEIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O estado nutricional (EN) é calculado através do Índice de Massa Corporal (IMC), onde se utiliza o cálculo IMC = Peso/Altura². Com base no resultado do IMC, os indivíduos podem ser classificados em "baixo peso", "eutrofia", "sobrepeso" e "obesidade". Em gestantes, o EN de antes da gestação e o durante são caracterizados como um dos principais contribuintes para o bom desfecho na saúde da mãe e do bebê. O EN materno inadequado (maior ou menor que o recomendado) possui reflexos que podem ser prejudiciais à saúde do binômio materno-infantil. Diante do exposto, o objetivo do presente trabalho foi analisar o estado nutricional de gestantes acompanhadas pelo SISVAN no município de Belém - PA no ano de 2023.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo e documental, que utilizou como base de dados a plataforma do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) do Ministério da Saúde e a pesquisa foi feita no período de janeiro de 2024. Foram consultadas informações relacionadas ao estado nutricional de gestantes que realizavam acompanhamento na cidade de Belém (PA), de todas as faixas etárias, referente a todos os meses do ano de 2023. Como critérios de inclusão considerou-se mulheres gestantes do município de Belém (PA) e acompanhamentos registrados tanto pelo SISVAN-web, quanto pelo E-SUS AB (sistema de gestão do bolsa família). Os dados e resultados da pesquisa foram expressos em uma tabela produzida pelo próprio sistema.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 2.627 gestantes e, de acordo com o EN, cerca de 14.05% (n = 369) estavam com baixo peso, 35.29% (n = 927) apresentaram EN adequado/eutrofia, 29.27% (n = 769) estavam com sobrepeso e 21.39% (n = 562) com obesidade. A maior parte das gestantes avaliadas encontravam-se em eutrofia, todavia, quando somados os EN de sobrepeso e obesidade, tem-se a maioria das participantes. Os quadros de sobrepeso e obesidade podem aumentar o risco de complicações maternas como diabetes mellitus gestacional, hipertensão, pré-eclâmpsia, parto induzido e cesariana. Dessa forma, é importante que dentre as orientações alimentares no período gestacional, tenha-se o consumo prioritário de alimentos *in natura* ou minimamente processados, conforme o

Guia Alimentar para a População Brasileira, visto que, o consumo desses alimentos traz benefícios para o ganho de peso ponderal e a saúde materno-infantil.

CONCLUSÃO

O fato da maioria das participantes apresentarem sobrepeso e obesidade reforça a importância do acompanhamento nutricional e do controle ponderal no pré-natal. Além disso, é fundamental reforçar as orientações relacionadas aos hábitos alimentares saudáveis antes da concepção, bem como o EN pré-gestacional adequado, uma vez que a gestação pode desencadear sobrepeso/obesidade ou agravar quadros preexistentes.

Palavras-chave: Gestantes;Estado nutricional;Saúde Materno-Infantil.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estado nutricional de idosos de Maceió/AL, no ano de 2022 - dados do SISVAN

KELLY WALKYRIA BARROS GOMES[1]; ADRIANA TOLEDO DE PAFFER[1]; EWERTON AMORIM DOS SANTOS[2]; DENISE CORREIA FERREIRA BERTONI[2]; PEDRO HENRIQUE SIMÕES BEZERRA[2]. 1. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE MACEIÓ/AL, MACEIÓ - AL - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE ALAGOAS, MACEIÓ - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O idoso apresenta mudanças próprias do processo de envelhecimento que alteram, dentre outras características, seu condicionamento físico e a composição corporal, associadas a perdas dos papéis sociais, psicológicas e motoras. A antropometria é a forma mais utilizada para o diagnóstico nutricional dos idosos, apresentando-se como um método simples e com bom prognóstico para doenças futuras, mortalidade e incapacidade funcional, podendo ser usada como triagem inicial, tanto para diagnóstico quanto para o monitoramento de doenças. O monitoramento periódico do estado nutricional deste público é essencial para o planejamento de ações de promoção da saúde mais eficientes, buscando a prevenção de problemas nutricionais e melhorando a sua qualidade de vida. O objetivo deste trabalho é analisar o estado nutricional de idosos, segundo dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), em 2022, no município de Maceió, Alagoas.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo ecológico acerca do estado nutricional de idosos, utilizando dados obtidos por meio do SISVAN, no município de Maceió/AL, em 2022, comparando aos dados de Alagoas, do Nordeste e Brasil. A classificação do estado nutricional foi baseada no Índice de Massa Corporal (IMC), considerando pontos de corte diferentes daqueles utilizados para adultos, devido às alterações fisiológicas nos idosos. Os dados foram tabulados no programa Microsoft Excel 2010 e a análise estatística foi realizada no software SPSS, versão 25, considerando significância estatística quando os valores de P foram inferiores a 0,05.

RESULTADOS

Foi observado que Maceió teve 11,57% de idosos com baixo peso, um percentual similar ao encontrado em Alagoas (11,43%), e inferior ao encontrado no Nordeste (13,88%) e no Brasil (12,33%). Levando em consideração a porcentagem eutrofia, Maceió teve o menor valor (35,23%), seguida de Alagoas (36,71%), Brasil (36,78%) e Nordeste (39,96%). Ao analisar o sobrepeso dos idosos, Maceió apresentou o percentual mais elevado (53,19%), quando comparado a Alagoas, Nordeste e Brasil (51,86%, 46,16% e 50,19%, respectivamente). Observa-se uma diferença significativa ao comparar os dados de estado

nutricional da população analisada com Alagoas ($p = 0,003$), Nordeste ($p < 0,001$) e Brasil ($p < 0,001$).

CONCLUSÃO

Os idosos de Maceió apresentam uma alta prevalência de sobrepeso, o que reforça a necessidade de implementação de políticas públicas e programas específicos para esse grupo populacional. A melhoria da qualidade de vida desta população depende do planejamento de ações de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável e de Promoção de Práticas Corporais e Atividade Física, além de políticas públicas que minimizem os ambientes obesogênicos, e ampliem o acesso a alimentos e hábitos de vida mais saudáveis.

Palavras-chave: Antropometria;IMC;Idoso;SISVAN.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estado nutricional de idosos em um município do sul de Minas Gerais

ANABELE PIRES SANTOS[1]; DANIEL GUIMARAES LASMAR[1]; MARINA CAMACHO DI MONDA[2]; ERIKA CARDOSO DOS REIS[2]; ANELISE ANDRADE DE SOUZA[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, LAVRAS - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A cobertura do estado nutricional da população por meio do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) é indispensável para auxiliar no desenvolvimento de políticas públicas e ações para promoção e prevenção da saúde. Com o processo de envelhecimento acelerado, o aumento da expectativa de vida da população brasileira, nas últimas décadas, e, ao mesmo tempo, o crescimento na ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis, é necessário maior atenção às condições de saúde da população idosa. A investigação e o monitoramento da situação nutricional de idosos torna-se importante para a identificação precoce de fatores de risco para agravos nutricionais, abrindo espaço para adequações nas medidas de intervenção, visando a prevenção e redução de danos à saúde. Com isso, o presente trabalho teve como objetivo descrever e avaliar o estado nutricional da população idosa de Lavras-MG, bem como do estado de MG e do Brasil.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, utilizando dados sobre o estado nutricional da população idosa do município de Lavras-MG, do estado de Minas Gerais e do Brasil, obtidos por meio dos relatórios públicos do SISVAN do Ministério da Saúde (MS), referente ao ano de 2022. Utilizou-se o Índice de Massa Corporal (IMC) como indicador antropométrico, com as seguintes classificações: baixo-peso com IMC < 22kg/m2; eutrofia, IMC entre 22kg/m2 e 27kg/m2; sobrepeso IMC > 27kg/m2. Para coleta dos dados, foram utilizados filtros para agrupar: ano de referência; ciclo da vida; município; estado; e Brasil. Utilizou-se o programa Microsoft Excel® para análise dos dados, e por utilizar dados secundários de acesso público, não foi necessário submissão ao Comitê de Ética e Pesquisa.

RESULTADOS

A população idosa apresentou altas prevalências de desvios nutricionais. Em relação ao município de Lavras, 14,3% da população idosa apresentou baixo peso e 46% apresentou sobrepeso. Em Minas Gerais, a prevalência de desvio nutricional para esta população foi

caracterizada por 15% com baixo peso e 46,4% com sobrepeso. No que se refere ao nível nacional, a prevalência para baixo peso apresentou menor valor, 12%, no entanto, o sobrepeso foi maior, 51%.

CONCLUSÃO

Foram registradas alarmantes prevalências de desvios nutricionais entre a população idosa do município de Lavras-MG, do estado de Minas Gerais e do Brasil. Dessa forma, espera-se que o presente estudo possa contribuir para aumentar a visibilidade desse segmento populacional nas ações, nos serviços de saúde e na elaboração e implementação de programas e políticas voltadas à melhoria das condições nutricionais e de saúde desse público.

Palavras-chave: Estado Nutricional;Saúde Pública;Saúde do Idoso;Vigilância Alimentar e Nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estado nutricional de participantes de uma Universidade Aberta à Pessoa Idosa

GIULLIA GABRIELLI GALICIANI; LARISSA SOUZA COELHO; GIOVANA ELIZA PEGOLO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O estado nutricional adequado desempenha papel fundamental durante o processo de envelhecimento, contribuindo para a prevenção de comorbidades e otimização das funções fisiológicas. Com isso, o objetivo do presente estudo foi identificar o estado nutricional de pessoas idosas.

METODOLOGIA

Estudo transversal, com amostra por conveniência de pessoas idosas matriculadas em uma Universidade Aberta à Pessoa Idosa (UnAPI) no primeiro semestre de 2023. Para caracterização da amostra foram investigadas: idade, estado conjugal, sexo, escolaridade e renda. O estado nutricional, a partir de dados antropométricos autorreferidos, foi identificado por meio do Índice de Massa Corporal específico para idosos, adotado pelo Ministério da Saúde (Brasil), com os seguintes pontos de corte: ≤ 22 = Baixo peso; > 22 a < 27 = Adequado ou Eutrófico; ≥ 27 = Sobrepeso. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da instituição proponente (Certificado de Apresentação de Apreciação Ética 66021622.0.0000.0021/Parecer 6.075.151).

RESULTADOS

Participaram 93 idosos, sendo 69 do sexo feminino. A idade média foi de 67,3±5,8 anos. Entre as mulheres, 44,9% tinham idades ≥ 65 a < 70 anos e entre os homens 45,8% tinham idades ≥ 70 anos. Para a escolaridade, 20,5% do público relataram ensino fundamental completo/incompleto; a frequência de pessoas com ensino superior completo foi maior entre os homens (37,5%), se comparado às mulheres (23,2%). Para a renda, 20,8% dos homens e 15,9% das mulheres relataram ganhar até 1 salário mínimo (R$ 1.320,00) por mês; 12,5% dos homens e 21,7% das mulheres informaram renda entre 2 a 3 salários mínimos; já 12,5% dos homens e 14,5% das mulheres informaram renda acima de 8 salários mínimos. O estado nutricional mais frequente foi a eutrofia, identificada em 58,3% dos homens e 44,9% das mulheres. O excesso de peso foi constatado em 37,5% e 37,7% de homens e mulheres, respectivamente. Por fim, a classificação de baixo peso foi maior entre as mulheres (17,4%) se comparado aos homens (4,2%).

CONCLUSÃO

Constatou-se maior participação de pessoas idosas do sexo feminino, indicando um maior envolvimento por parte das mulheres em questões relacionadas à saúde. No quesito

escolaridade houve uma maior frequência de pessoas do sexo masculino com ensino superior completo, o que pode ser explicado devido ao maior acesso/oportunidades de estudo por parte dos homens. Quanto ao estado nutricional, embora observa-se predominância de eutrofia, há uma importante parcela de idosos, de ambos os sexos, com sobrepeso. Por outro lado, mulheres apresentam uma maior frequência de baixo peso se comparado aos homens. Assim, intervenções nutricionais, mostram-se fundamentais e tais achados evidenciam a importância de estratégias, como de Educação Alimentar e Nutricional, focadas na promoção da saúde e manutenção de um estado nutricional adequado durante o processo de envelhecimento.

Palavras-chave: Envelhecimento saudável;Estado Nutricional;Pessoa Idosa.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estado nutricional de pessoas trans no início do processo transexualizador em Ambulatório de Transdiversidade do Rio de Janeiro/RJ.

URSULA VIANA BAGNI[1]; GABS ANDRADE CRUZ QUEIROZ[2]; MICHELLE DE MOURA BALARINI[3]; CAROLINA BASTOS DA CUNHA[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Pessoas trans constituem uma população com saúde vulnerabilizada, como consequência das inúmeras questões sociais que enfrentam. Logo, devem ser alvo de atenção nutricional desde o início do processo transexualizador, visando prevenir e/ou controlar problemas nutricionais que têm estreita relação com a hormonização, tais como aumento da adiposidade, anemia ferropriva e redução da densidade mineral óssea. Assim, é fundamental a atuação do nutricionista na equipe mínima dos serviços de atenção especializada no processo transexualizador no SUS.

MÉTODOS

Estudo observacional, seccional, aprovado por comitê de ética em pesquisa (CAAE: 62658622.5.0000.5259; Parecer 5.790.608). Analisaram-se dados secundários dos prontuários de 20% das pessoas trans acompanhadas entre Março/2021 a Julho/2023 no Ambulatório Identidade de Transdiversidade da Universidade Estadual do Rio de Janeiro, selecionados aleatoriamente. As seguintes variáveis foram analisadas no início da hormonização: média de Índice de Massa Corporal (IMC) e frequência de desvios ponderais, concentração de hemoglobina (Hb) e frequência de valores abaixo de 12g/dL, e concentração de vitamina D e frequência de valores abaixo de 20ng/mL.

RESULTADOS

Dos avaliados (n=33), 48,5% eram mulheres trans, 36% homens trans, e 15,2% de outras identidades de gênero. A idade média foi 27,6 anos (IC95% 24,4-31,3) no início da hormonização. Cerca de 65% relatou já ter usado hormônios por conta própria em algum outro momento da vida. Observou-se 11,5% de baixo peso, 23,1% de sobrepeso e 11,5% de obesidade. A média de IMC foi de 23,5 kg/m2 (IC95% 21,7-25,6), sem diferença entre homens trans (24,9kg/m2; IC95% 21,5-28,8), mulheres trans (22,9 kg/m2, IC95% 20,7-25,5) e pessoas com outra identidade de gênero (22,4 kg/m2; IC 95% 18,1-27,4). Não se observou anemia ferropriva, e a média de Hb não diferiu entre homens trans (14,9g/dL, IC95% 14,0-15,7), mulheres trans (14,0g/dL, IC95% 13,1-14,9) e pessoas com outra identidade de gênero (14,9g/dL, IC95% 13,6-16,4). A

deficiência de vitamina D esteve presente em 25% dos avaliados, com concentração média de 22,8ng/mL (IC95% 17,8-29,0).

CONCLUSÃO

Grande proporção de pessoas trans iniciam o processo transexualizador com problemas nutricionais, que podem ser potencializados pela hormonização. Merece destaque para o excesso de peso, que favorece o aparecimento e/ou agravamento de doenças crônicas não transmissíveis, que também são muito prevalentes em pessoas que fazem hormonização. Os resultados deste estudo confirmam a necessidade de inclusão do profissional nutricionista na equipe mínima dos serviços de atenção especializada no processo transexualizador no SUS.

Palavras-chave: Transgênero;Hormonização;Estado nutricional;Equidade;Sistema Único de Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estado nutricional e Autopercepção de Saúde de Estudantes de Graduação segundo forma de ingresso na Universidade.

GUILHERME ARAUJO DE JESUS; MARIA EDUARDA RIBEIRO JOSÉ; DANIELA CANELLA. UERJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A implementação de cotas nas universidades busca promover a equidade no acesso à universidade por grupos historicamente oprimidos e vulnerabilizados. Esse tipo de iniciativa trouxe grande desenvolvimento para o ambiente universitário, mas é importante conhecer as condições de vida e saúde destes estudantes, pois estes aspectos podem impactar a vida acadêmica. O objetivo deste estudo foi analisar e comparar o Índice de Massa Corporal (IMC) e a autopercepção de saúde em estudantes cotistas e não cotistas de graduação da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ).

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, com 924 estudantes de graduação de uma universidade pública no Rio de Janeiro que ingressaram no ano de 2022, sendo 646 não cotistas e 278 cotistas. Estes participaram virtualmente respondendo questionários de autopreenchimento via google forms. Para avaliação do IMC foi utilizado o peso e altura autorrelatadas e para avaliação da autopercepção de saúde as opções de resposta foram agrupadas em: Muito boa/Boa, Regular e Ruim/Muito ruim. Foram realizadas análises descritivas e comparação das estimativas segundo forma de ingresso utilizando média e comparação dos intervalos de confiança (IC 95%) para as variáveis contínuas e frequência relativa e teste qui-quadrado para as variáveis categóricas. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Pedro Ernesto (HUPE/Uerj) (CAAE: 54239621.4.0000.5259).

RESULTADOS

Estudantes não cotistas apresentaram o IMC médio de 24,76 kg/m^2 (IC95% 24,3-25,2), dentro da eutrofia, e para estudantes cotistas o IMC médio foi de 25,15 kg/m^2 (IC95% 24,5-25,8), caracterizando sobrepeso. Não houve diferenças significativas entre o IMC e a forma de ingresso. Isso, em partes, pode ser devido ao desbalanço entre o percentual de estudantes entre os dois grupos. Em relação a avaliação da percepção de saúde, foi encontrada diferença estatística: dos estudantes não cotistas, 54,5% classificaram como Muito boa/Boa, 35,9% Regular e 7,9% Ruim/Muito ruim, enquanto entre os cotistas 45,6% relataram ser Muito boa/Boa, 44,6% Regular e 7,9% Ruim/Muito ruim (p=0,010).

CONCLUSÃO

O IMC dos estudantes não diferiu segundo a forma de ingresso, porém, em números absolutos os alunos não cotistas tiveram IMC médio de eutrofia e os cotistas de sobrepeso. Por outro lado, foi encontrada diferença significativa na autopercepção de saúde entre cotistas e não cotistas, sendo que entre cotistas mais da metade deles estavam insatisfeitos, achado este que requer atenção e cuidado por parte da universidade.

Palavras-chave: saúde;universitários;cotas;IMC.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

ESTADO NUTRICIONAL E OS FATORES DE RISCO PARA A SAÚDE DE PROFISSIONAIS DA ÁREA DE ENFERMAGEM DE UM HOSPITAL DA REDE PÚBLICA

CLARA KORUKIAN FREIBERG[1]; CREUZA DA SILVA SOUZA[1]; GIOVANA CRISTINA LIUTTI[1]; JOELMA DE SOUZA ALMEIDA[2]; JULIANA PIÃO DE CARVALHO[2]; LAURA LINO LUIZ[2]. 1. CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO, S PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Enfermeiros são profissionais comprometidos com a saúde e a qualidade de vida de pessoas, família e coletividade. O trabalho noturno faz parte do cotidiano desses profissionais. A privação do sono impacta no ciclo circadiano que tem como função principal a regulação do funcionamento do organismo, provocando problemas de saúde, como transtornos psiquiátricos, doenças cardiovasculares e metabólicas. O objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional e os fatores de risco que impactam a saúde dos profissionais de enfermagem, do período noturno, num hospital da rede pública.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo, transversal, com coleta de dados primários. Dos 250 profissionais de enfermagem convidados, 105 aceitaram participar da pesquisa. São trabalhadores do período noturno, com idade entre 21 e 63 anos de ambos os sexos, em um hospital público da grande São Paulo. O projeto de pesquisa foi submetido e aprovado pelo Coep, com parecer nº 5.777.031. Foram obtidas medidas antropométricas e questionários sobre saúde, consumo alimentar e estilo de vida. Os resultados abrangeram duas principais áreas de estudo: estado nutricional e ciclo circadiano. Foram analisados impactos positivos e negativos na manutenção da saúde, relacionados à privação de sono, composição corporal, doenças pré-existentes, lazer, alterações psicológicas e comportamentais de consumo alimentar.

RESULTADOS

Foram avaliados 18 homens e 87 mulheres. Destes, 6% eram auxiliares de enfermagem, 67% técnicos em enfermagem e 28% enfermeiros; 38% tinha ensino superior completo, 59% ensino médio completo e 6% com ensino fundamental completo. Alguns realizam dupla jornada de trabalho e acabam se privando do sono e 98% dos profissionais dormem menos que 8 horas por dia. Os resultados demonstram alterações em relação ao comportamento alimentar, principalmente quanto ao maior consumo de gorduras saturadas, proveniente de alimentos ricos em gordura, sal e açúcar, e baixo consumo de frutas, legumes e verduras. Além disso, 67,3% afirmaram não praticar atividade física e 57,9% relatam ganho de peso nos últimos 6 meses. Nesse contexto, a maior parte

apresentou excesso de peso sendo o estado nutricional mais prevalente o de sobrepeso (44%), seguido por obesidade (34%) e por fim, eutrofia (22%). Isso causa impactos negativos sobre a saúde dos profissionais, já que 98% afirmaram ter DCNT, como diabetes, hipertensão e doenças cardiovasculares e 42,6 % fazem uso de medicamento contínuo.

CONCLUSÃO

Este estudo mostrou que os profissionais reconhecem que o trabalho noturno impacta suas relações familiares e sociais, além de causar alterações em sua saúde. Os profissionais apresentaram o estado nutricional comprometido com excesso de peso e manifestação de doenças associadas com o estado nutricional. Esses profissionais precisam ser sensibilizados quanto a importância do cuidado de si, almejando práticas cotidianas mais saudáveis.

Palavras-chave: Transtornos do Sono do Trabalho em Turnos;Estado Nutricional;Hábitos Alimentares;Antropometria.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estado nutricional, insegurança alimentar e fatores associados às características socioeconômicas e demográficos na população trans e travesti da Região Metropolitana da Baixada Santista

ISIS GOIS[1]; BÁRBARA IANSÃ DE LIMA BARROSO[1]; KATIA CRISTINA BASSICHETTO[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS DA SANTA CASA DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No Brasil, pessoas trans e travestis pertencem a grupos sociais vulnerabilizados, que sofrem discriminação relacionada à identidade de gênero (transfobia), evasão escolar, dificuldade de acesso ao mercado formal de trabalho e outros. Além disso, não há dados sobre esta população nas pesquisas nacionais, dificultando a elaboração de políticas públicas relacionadas. Tal cenário pode incidir negativamente sobre a sua segurança alimentar, mais um aspecto negligenciado. O objetivo deste trabalho foi avaliar o estado nutricional e identificar a prevalência de insegurança alimentar e nutricional (IAN), segundo características sociodemográficas, nos municípios da Baixada Santista (BS) do Estado de São Paulo.

MÉTODOS

Foram utilizados dados preliminares, obtidos entre agosto e outubro de 2023, advindos das entrevistas realizadas no "Mapeamento da População Trans do Estado de São Paulo: Região Metropolitana da Baixada Santista" (CAAE: 64010722.8.0000.5375). Para avaliação do estado nutricional, utilizou-se o Índice de Massa Corporal (IMC - kg/m2), classificado segundo a OMS. Para o cálculo da IAN considerou-se a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar - 2014 (8 questões) e classificada como: leve (1-3 pontos), moderada (4-5 pontos) e grave (6-8 pontos). Os dados socioeconômicos e demográficos de interesse foram: idade (média e desvio padrão - DP), raça/cor, escolaridade, renda (< 1 salário mínimo | de 1 a 2 | de 2 a 3 | > 3) e presença de apoio familiar. O teste de qui-quadrado de Pearson e tabelas de contingência foram utilizados para verificar associação entre as variáveis categóricas e frequências.

RESULTADOS

Foram entrevistadas, no período, 194 pessoas trans dos 9 municípios da BS, com idade média de 29,7±9,3 anos, com distribuições semelhantes segundo raça/cor: branca (49,5%) e negra (47,5%); 79,9% concluíram o ensino médio, porém, 64,9% referiram dificuldade de encontrar emprego e 33,0% não possuía nenhum tipo de renda. Com relação ao estado nutricional, 47,7% encontravam-se eutróficas e 50,5% com excesso de peso (32,3% com sobrepeso e 18,2%, obesidade). A IAN foi verificada em 60,3% das pessoas entrevistadas: 27,8% leve, 13,9% moderada e 18,6% grave. Os fatores associados à presença de IAN

foram: renda menor que 1 salário mínimo/sem renda ($p<0,001$) e dificuldade de encontrar emprego ($p=0,002$), porém estava negativamente associada o apoio familiar à identidade de gênero ($p=0,048$).

CONCLUSÃO

Metade (50,5%) das pessoas entrevistadas encontravam-se com excesso de peso, proporção menor que a obtida para a população geral brasileira (57,5%) (Vigitel, 2020). A prevalência de IAN foi cerca do dobro da observada na população brasileira geral (32,8%), provavelmente relacionada às dificuldades de acesso à empregabilidade, renda reduzida e falta de apoio familiar. É necessário implementar políticas públicas direcionadas para a redução de tais agravos nesta população.

Palavras-chave: Segurança alimentar e nutricional;Pessoas Transgênero;Estado Nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estigma de peso entre usuários com obesidade do Programa Academia da Saúde de uma metrópole brasileira

MARIANA SOUZA LOPES[1]; PATRÍCIA PINHEIRO DE FREITAS[2]; VITÓRIA MARLI SERAFIM MOREIRA SILVA[2]; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOÃO PESSOA - PB - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GEARIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Frequentemente, pessoas com obesidade sofrem estigmatização devido a sua condição. Tal estigma pode repercutir em piores condições socioeconômicas, de vida e de saúde. Contudo, pouco se sabe sobre a sua prevalência entre usuários do Sistema Único de Saúde (SUS). Dessa forma, o objetivo deste trabalho foi caracterizar o relato de estigma de usuários com obesidade do Programa Academia da Saúde (PAS) de Belo Horizonte-MG segundo as características sociodemográficas e de saúde.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado com dados da linha de base de Ensaio Comunitário Controlado Randomizado de amostra representativa de unidades do PAS de Belo Horizonte-MG. Foram entrevistados usuários do PAS com idade > 20 anos. As variáveis investigadas constaram de: dados sociodemográficos (sexo, idade, renda e estado civil); perfil de saúde (percepção de saúde); estágios de mudança, autoeficácia e equilíbrio de decisões para redução do peso corporal segundo o Modelo Transteórico; e aferição de peso e altura para identificação do grau de obesidade; avaliação do estigma da obesidade ("*Por causa do meu corpo sofri bullying ou preconceito em diversos momentos da minha vida*", categorizada em discordo e concordo). Foram realizados teste estatístico de Qui-quadrado e Kruskall-Wallis com correção de Bonferroni. O estudo foi aprovado pelos comitês de éticas (36395320.7.0000.5149; 42654421.1.0000.5149; 36395320.7.3001.5140; 42654421.1.0000.5149; 42654421.1.3001.5140).

RESULTADOS

Foram avaliados 1104 usuários, 92,7% mulheres com média de idade de 59,7 (±11,0) anos. Entre os entrevistados, 39,0% concordaram que por causa do corpo sofreram preconceito. Quando investigadas as diferenças sociodemograficas e de saúde, constatou-se que as mulheres relataram maior prevalência de estigma do que os homens (39,9% vs. 28,4%; p=0,041), assim como aqueles usuários com menor média de idade (56,5±11,5 *vs.* 61,8±10,2; p<0,001] e mediana de renda (R$875,00; p25606,00-p751212,00 *vs.* R$1200,00; p25606,00-p751500,00; p<0,001], quando comparado a suas contrapartes. Já

quanto ao perfil de saúde, usuários que avaliaram a sua saúde como Boa/Muito boa apresentaram menor frequência de estigma do que aqueles com relato de saúde Ruim/Muito ruim ou Regular (64,9% *vs.* 55,6% Regular e 47,5% Ruim/muito ruim; p=0,001). Ao estratificar os resultados por gravidade, verificou-se que entre os usuários com obesidade Grau III mais da metade (58,7%) relatou sofrer estigma, com diferenças para os outros graus (I = 33,2% e II = 49,6%; p<0,001). Não houve associação do estigma com a prontidão para a mudança do peso corporal.

CONCLUSÃO

Parcela importante dos entrevistados relatou ter sofrido preconceito de peso, com diferenças sociodemográficas e de saúde. Tais resultados podem auxiliar na consolidação do conhecimento científico sobre a estigmatização de pessoas com obesidades visando prover o adequado manejo da obesidade entre usuários do SUS.

Palavras-chave: Obesidade;Preconceito de Peso;Atenção Primária à Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estilo alimentar restritivo e sedentarismo em adolescentes com obesidade

LETÍCIA ONEDA; DEISI MARIA VARGAS; LUCIANE COUTINHO DE AZEVEDO; RÁRICA ISIDÓRIO SAMPAIO FEITOSA DE MATOS VIEIRA.
UNIVERSIDADE REGIONAL DE BLUMENAU, BLUMENAU - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A crescente prevalência da obesidade, uma condição crônica com impactos multifacetados na saúde, é um desafio significativo, especialmente entre os adolescentes. Comportamentos alimentares inadequados, aliados à inatividade física, comprometem o estado nutricional de crianças e adolescentes. Objetivou-se com este trabalho analisar a relação entre excesso de peso, estilo alimentar e a prática de atividade física de adolescentes de uma escola básica do município de Blumenau/SC.

MÉTODOS

Estudo transversal e observacional com 118 adolescentes de uma escola básica em Blumenau/SC no ano de 2018. Coletaram-se dados antropométricos (peso, estatura), categorizando os participantes em três grupos, conforme o índice de massa corporal por idade e estatura por idade: Eutrofia (escore Z ≥ -2 e ≤ +1), Grupo Sobrepeso (escore Z ≥ +1 e ≤ +2), Grupo Obesidade (escore Z ≥ +2). O Questionário de atividade física para criança avaliou práticas nos últimos sete dias, abrangendo ambientes escolares e momentos de lazer. O Questionário Holandês do comportamento alimentar, composto por 33 itens, analisou as escalas de Restrição, Ingestão Externa e Ingestão Emocional. Os escores foram obtidos somando as pontuações de cada subescala. Utilizou-se o software *Statistics* 1998, com análise de *Pearson*, ANOVA de uma via, Test Post-Hoc de Duncan e Qui-quadrado. Foi adotado o nível de significância de 5%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Regional de Blumenau, sob o CAAE nº 2.440.602.

RESULTADOS

Participaram desta pesquisa 118 adolescentes (55,1% feminino, 44,9% masculino, média de idade 12,29±1,80 anos), a maioria (54,2%) apresentou excesso de peso. O estilo alimentar Externo predominou, seguido pelo Restritivo. No grupo eutrofia, o externo superou os estilos emocional e restritivo. Já no grupo com obesidade, as médias do externo e restritivo foram semelhantes e superiores ao emocional. Inicialmente, o grupo com sobrepeso diferiu do grupo com obesidade nos estilos alimentares, mas essa diferença desapareceu no teste post-roc. Entre os grupos, a média do estilo restritivo foi maior no grupo com obesidade em relação ao eutrofia. Correlações positivas foram observadas, como no eutrofia (externo com emocional, r=0,54). No sobrepeso, correlações positivas foram entre externo e emocional (r=0,44) e restritivo (r=0,52). No

grupo com obesidade, ocorreram correlações positivas entre externo e emocional (r=0,74), externo e restritivo (r=0,37), e emocional e restritivo (r=0,49).

CONCLUSÃO

Houve predomínio do estilo alimentar Restritivo, além do Externo, no grupo de participantes com obesidade. Além disso, também foi verificada associação entre os estilos alimentares Externo e Restritivo e o Restritivo e Emocional à medida que os participantes apresentavam excesso de peso.

Palavras-chave: Obesidade;Sobrepeso;Adolescente;Comportamento alimentar;Atividade física.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estresse percebido e marcadores bioquímicos de servidores da segurança pública

ENZO CURTO ZAMILUTE TEIXEIRA; DANIELLA MESSA KUBIT; VALDETE REGINA GUANDALINI; ADRIANA MADEIRA ÁLVARES DA SILVA; JOSE LUIZ MARQUES-ROCHA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, VITÓRIA - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O estresse pode ser definido como um desequilíbrio homeostático do organismo, resultante das interações entre o meio e o indivíduo. O impacto do estresse no corpo envolve alterações hormonais, bioquímicas e fisiológicas, podendo desencadear alterações estruturais no cérebro associadas a distúrbios graves. Profissões de alto risco, como as de Servidores de Segurança Pública (SSP), frequentemente enfrentam estresse crônico. Neste sentido, o objetivo deste estudo foi, portanto, avaliar a associação entre o estresse percebido e os resultados de exames bioquímicos em SSP no Estado do Espírito Santo (ES).

MÉTODOS

Estudo transversal que envolveu 126 SSP do ES. O projeto foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Ciências da Saúde, da Universidade Federal do Espírito Santo, com parecer de número 5.382.872/2022. Foram coletadas amostras de sangue em jejum para avaliação de exames bioquímicos (cortisol sérico, hemograma completo, proteínas totais e frações, glicemia, hemoglobina glicada, insulina, lipidograma, TSH e T4 livre.). Além disso, a estatura e massa corporal foram aferidas para cálculo do índice de massa corporal (IMC). O estresse foi avaliado com o Inventário de Sintomas de Estresse para adultos (ISSL) validado para população brasileira. O inventário distingue as três fases do estresse (alerta, resistência e exaustão). A categorização como estressado exigia uma pontuação mínima de sete pontos na fase de alerta, quatro pontos na fase de resistência (FR) e nove pontos na fase de exaustão (FE). Assim, um indivíduo seria considerado estressado ao atingir a pontuação especificada em qualquer uma das fases. As análises estatísticas foram realizadas no programa SPSS® versão 22.0, com um nível de significância de 5,0%.

RESULTADOS

Todos os participantes (100%) foram diagnosticados como estressados, de acordo com o questionário utilizado, sendo 52,4% na fase de exaustão e 47,6% na fase de resistência. Além disso, uma grande parte dos participantes (74,8%) foram classificados com excesso de peso segundo o IMC. Os resultados dos exames bioquímicos revelaram que o LDL-c estava significativamente superior nos estressados na FR (104; 53 - 172 mg/dl) em comparação com os da FE (89; 48 - 153 mg/dl) (p=0,004). Ademais, segmentados percentuais e linfócitos totais apresentaram diferenças significativas entre os grupos de

resistência e exaustão, sendo segmentados superiores na FE e linfócitos superiores na FR (p=0,036 e 0,012, respectivamente). A razão neutrófilo-linfócitos (NRL) foi menor na FR (1,41; 0,46 – 10,26) em comparação com a FE (1,61; 0,66 – 5,43) (p = 0,038).

CONCLUSÃO

A maioria dos participantes está na fase de exaustão, sendo que os exames bioquímicos, como LDL-c, relação NRL, linfócitos totais e segmentados percentuais, estão associados aos níveis mais elevados de estresse. Esses resultados indicam a necessidade do manejo efetivo do estresse para este segmento populacional.

Palavras-chave: Ansiedade;Fadiga;Exames laboratoriais;Militares.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estruturação do Observatório Brasileiro de Conflitos de Interesse em Alimentação e Nutrição: mapeando atores-chave e experiências de articulação

BEATRIZ GOUVEIA MOURA[1]; MAYARA BARROSO QUINTANILHA[2]; CLARA CECILIA RIBEIRO DE SA[3]; LUISETE MORAES BANDEIRA[4]; INES RUGANI RIBEIRO DE CASTRO[1]; CAMILA MARANHA PAES DE CARVALHO[2]. 1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, SÃO CRISTÓVÃO - SE - BRASIL; 4. ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No Brasil há uma ampliação do debate sobre os determinantes comerciais da saúde (DCS) e vêm sendo realizadas ações de identificação e desnaturalização de atividades políticas corporativas (APC) e de situações de conflitos de interesse (CoI) no campo da alimentação e nutrição. Nesse sentido, é identificada a necessidade de uma instância que atue, fomente e fortaleça esta agenda e contribua para a articulação entre academia, sociedade civil e governo. Assim, como desdobramento de iniciativas de articulação coletiva entre atores interessados na agenda de CoI em políticas e ações públicas que vêm ocorrendo no país desde 2011, surge o Observatório Brasileiro de Conflitos de Interesse em Alimentação e Nutrição (ObservaCoI). O objetivo deste trabalho é relatar a primeira fase de construção do ObservaCoI, especificamente no que se refere ao mapeamento de atores-chave e ao levantamento de subsídios para a elaboração do seu projeto de estruturação.

MÉTODOS

Durante o ano de 2022, foi realizado um mapeamento de atores-chave (pesquisadores e ativistas) e de experiências de articulação de coletivos (grupos de trabalho, alianças, coalizões e fóruns) que atuam diretamente e/ou possuem interface com as agendas de DCS e CoI nas áreas de alimentação, tabaco e álcool no Brasil. O mapeamento foi feito através da busca de atores e coletivos associados às temáticas de interesse (CoI, DCS e APC) na Plataforma Lattes, nas mídias sociais, na organização e/ou participação em eventos científicos, ou em ações de advocacy. Além disso, foi utilizado o conhecimento prévio da equipe do ObservaCoI sobre atores e organizações atuantes na área.

RESULTADOS

Foram mapeados cerca de 60 atores-chave e 30 instituições (universidades, organizações sem fins lucrativos, movimentos sociais e grupos de pesquisa) de todas as regiões do país. Em seguida, foram realizados diálogos remotos com representantes de organizações e coletivos identificados para conhecer diferentes arranjos que pudessem inspirar a estrutura organizativa do ObservaCoI. Adicionalmente, os atores-chave mapeados

também foram convidados a participar de uma oficina de escuta que teve o intuito de fornecer subsídios para a elaboração do primeiro plano estratégico do ObservaCoI. Dentre as contribuições oriundas do mapeamento e das discussões coletivas, destacam-se: o amadurecimento do escopo do ObservaCoI, atualmente com o foco em alimentação e nutrição; o fomento à articulação entre organizações que possuem objetivos em comum e a elaboração do seu plano estratégico (em implementação atualmente).

CONCLUSÃO

A realização deste mapeamento estratégico demonstrou ser uma importante etapa para a estruturação do observatório, visto que possibilitou o diálogo com e entre atores-chave e coletivos que atuam na agenda de CoI no Brasil, além de fornecer subsídios para a elaboração de um plano estratégico mais robusto e de fortalecer e difundir o ObservaCoI desde a sua idealização.

Palavras-chave: Governança em saúde;Determinantes Sociais da Saúde;Sociedade Civil;Programas e Políticas de Alimentação e Nutrição.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estruturação e impacto do Grupo de Trabalho para a Construção da Linha de Cuidado do Sobrepeso e Obesidade de Mato Grosso do Sul - Um relato de experiências

ANDERSON LEÃO NOGUEIRA HOLSBACH[1]; ANDREIA FERREIRA DA COSTA[2]; CAMILA MEDEIROS DA SILVA MAZZETI[3]; BRUNA PAOLA MURINO RAFACHO[3]; MICHELE BATISTON BORSOI[2]; ERIKA CARDOSO DOS REIS[4]. 1. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO DO SUL; OBSERVATÓRIO DE CONDIÇÕES CRÔNICAS E ALIMENTAÇÃO (OCCA) - UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL (UFMS), CAMPO GRANDE, MATO GROSSO DO SUL – BRA, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL; 2. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO DO SUL, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL; 3. OBSERVATÓRIO DE CONDIÇÕES CRÔNICAS E ALIMENTAÇÃO (OCCA) - UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL (UFMS), CAMPO GRANDE, MATO GROSSO DO SUL – BRASIL., CAMPO GRANDE - MS - BRASIL; 4. ESCOLA DE NUTRIÇÃO - UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO (UFOP), OURO PRETO, MINAS GERAIS - BRASIL., OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Estado de Mato Grosso do Sul (MS) é o 1º entre os estados brasileiros no ranking nacional de mortalidades atribuíveis ao excesso de peso e obesidade, e também o 6º lugar no ranking de custo atribuível ao sobrepeso e obesidade. Além disso, dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, do ano de 2022, apontam que 71,3% dos adultos assistidos pela Atenção Primária à Saúde (APS) no MS estão com excesso de peso, dos quais 37,89% com obesidade. Por isso, em 2022, o MS foi selecionado para receber o apoio da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP) com o Projeto "Estratégias para o fortalecimento do cuidado das pessoas com obesidade no SUS", por meio da Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde. Dessa forma, a Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso do Sul (SES/MS), via Coordenadoria de Doenças Crônicas (CDC) instituiu o Grupo de Trabalho da Linha de Cuidado do Sobrepeso e Obesidade (GT-LCSO), para a construção e implementação da Linha de Cuidado do Sobrepeso e Obesidade (LCSO).

MÉTODOS

Relato de caso das análises das entregas do GT-LCSO no período de 2022 a 2023. O GT-LCSO foi formado por áreas técnicas da SES/MS, com ênfase para a CDC que é a responsável pela agenda da obesidade no organograma estrutural. Também participaram instituições de ensino superior, o Observatório de Condições Crônicas e Alimentação da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (OCCA/UFMS), referências das regionais de saúde do estado e representantes dos municípios sede de macrorregiões de saúde. O grupo reuniu-se de forma virtual mensalmente, cumprindo um plano de ação e

cronograma de ações pré definido, pactuado e acompanhado pela UFOP. Os encontros tinham o objetivo de discutir as ações e estratégias de superação dos desafios.

RESULTADOS

Como ações do GT-LCSO destacam-se as seguintes entregas: realização do ciclo de oficinas "Prevenção e Cuidado do Sobrepeso e Obesidade: como eu faço?", com pactuação de metas e planos de ação entre os profissionais dos municípios participantes; realização do I Seminário de Atenção às Pessoas com Sobrepeso e Obesidade do MS; apoio na realização do I Congresso de Nutrição de Mato Grosso do Sul; publicação das Carteiras de Serviço da APS com recorte para o Sobrepeso e Obesidade (versão população, profissionais e gestores, e gestão estadual) e publicação do documento Marcadores de alimentação e excesso de peso nas macrorregiões de saúde de Mato Grosso do Sul: 2015-2022. O trabalho também exerceu influência na gestão por meio da nova estruturação do organograma da SES/MS e instituição da Gerência de Atenção à Saúde das Pessoas com Sobrepeso e Obesidade. Atualmente a LCSO está em estágio avançado de escrita.

CONCLUSÃO

O GT-LCSO é um importante espaço de diálogo, eficaz para a estruturação da LCSO, sobretudo pela oferta de apoio institucional. Além disso, propicia-se a organização de serviços e oferta de ferramentas de modo a beneficiar a saúde da população do estado.

Palavras-chave: Obesidade;Atenção à Saúde;Integralidade em Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estudo bibliométrico: ambientes alimentares e fatores relacionados ao consumo no estado de São Paulo.

MURILLO CESAR HOLTZ DORTA[1]; ADRIANA APARECIDA DE OLIVEIRA BARBOSA[1]; ALEX HARLEY CRISP[2]; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA[1]. 1. UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA "JÚLIO DE MESQUITA FILHO", BOTUCATU - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Ambientes alimentares são definidos como a união dos contextos físicos, econômicos, políticos e socioculturais em que os indivíduos estão inseridos. Os principais elementos do ambiente alimentar que refletem nas escolhas alimentares são: o acesso físico e econômico aos alimentos, a informação, publicidade e promoção dos alimentos e a qualidade e segurança alimentar. Portanto, objetivou-se realizar uma análise bibliométrica dos estudos científicos, realizados no estado de São Paulo, sobre os elementos que compõem o ambiente alimentar com a finalidade de contribuir com a ciência da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).

MÉTODO

A pesquisa bibliográfica realizada para o trabalho de levantamento de dados para um estudo maior, o qual visa a síntese de conhecimento sobre sistema alimentar, utilizou as bases de dados SciELO, Web of Science, PubMed/Medline, LILACS e Scopus. Para orientação no momento de busca foram selecionadas palavras-chave de grande escopo. Desta etapa de busca foram obtidos 31.683 artigos e estes foram filtrados utilizando a plataforma online Rayyan, incluídos ou não no estudo de acordo com critérios definidos por especialistas. Em seguida, 641 artigos sobre elementos relacionados aos ambientes alimentares foram selecionados. Para a análise, foram coletadas informações a respeito do ano de publicação, autores e seus países, colaboração estrangeira, instituições envolvidas, periódico em que foi publicado e palavras-chave. Por fim, foram conduzidas análises temporais, geográficas, de palavras-chave, co-ocorrência de termos e periódicos, utilizando o software R.

RESULTADOS

Os resultados das análises mostram que as publicações referentes ao tema, de 2010 a 2022, manteve-se constante. Um pico foi observado em 2021, com cerca de 70 artigos. Os artigos analisados foram publicados em 236 periódicos, principalmente nacionais. Houve a colaboração internacional em 20 trabalhos, sendo os principais colaboradores: Estados Unidos da América, Canadá, Argentina e Chile, em ordem decrescente. Quanto ao local de pesquisa dos estudos, estes se concentraram majoritariamente na região da grande São Paulo, com relevância para os centros de Campinas e Ribeirão Preto. As palavras-chave mais frequentes nos artigos foram "consumo de alimentos" e "comportamento alimentar". No grafo de co-ocorrência houve a predominância central dos termos anteriormente citados e sua ligação com "segurança alimentar" e "fatores socioeconômicos".

CONCLUSÃO

Os achados apontam o aumento progressivo no estudo sobre os elementos do ambiente alimentar no estado de São Paulo, de forma individual e pouco interligada. Assim, são escassos os trabalhos que investigam a complexidade do sistema alimentar. A predominância em periódicos nacionais é observada. Nota-se a concentração de investigações na capital paulista e seus arredores. Portanto, surge a necessidade de ampliar a difusão para o interior do estado, havendo centros estratégicos para o fortalecimento da pesquisa em SAN.

Palavras-chave: Sistema alimentar;Segurança alimentar;Consumo alimentar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Estudo da variação de pessoas jurídicas em São Paulo e Mato Grosso do Sul, com foco nos nutricionistas empreendedores

LETÍCIA FERREIRA PIGNATON; DENISE MARTINS SOUZA SILVEIRA; SUELEN CRISTIANE DA CONCEICAO FERNANDES; MARIA DA CONCEIÇÃO RODRIGUES VERAS; INGRID DE OLIVEIRA DELGADO; AMANDA CARDOSO DA SILVA. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 3ª REGIÃO- SP E MS (CRN-3), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No Brasil, a profissão do nutricionista é regulamentada pela Lei Federal nº8234/1991 e a Resolução CFN nº600/2018 dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade. Com a conscientização da população sobre saúde e alimentação, o mercado de trabalho para nutricionistas tornou-se mais aquecido, impulsionando os profissionais em direção ao empreendedorismo. O nutricionista pode atuar de forma autônoma liberal ou sob regime da legislação trabalhista. Para prosperar nesse ambiente dinâmico e obter respaldo teórico e prático, é essencial buscar formações complementares nas áreas de liderança, gestão e finanças, adquirindo conhecimento para enfrentar desafios e aproveitar as oportunidades. O objetivo deste estudo foi analisar as proporções e significância nas inscrições no Conselho de Classe de pessoas jurídicas registradas com atividade-fim nas áreas da alimentação e nutrição humana, enfatizando as empresas constituídas por nutricionistas.

MÉTODOS

A pesquisa de natureza descritiva e exploratória, utilizou dados internos para análise comparativa de pessoas jurídicas registradas entre 2012 e 2022. O estudo abordou o número total de inscrições relacionadas as empresas com nutricionistas proprietários. Utilizado o teste Qui-quadrado de Pearson com nível de significância de 5% para testar as diferenças entre proporções.

RESULTADOS

Em 2012 o Conselho Regional apresentava um total de 2.077 inscrições de pessoas jurídicas registradas, sendo 272 constituídas por nutricionistas, representando 13,1% das inscrições totais. Em 2022, houve um aumento significativo para 3.464 pessoas jurídicas inscritas nessa modalidade, das quais 1.116 tinham o nutricionista como proprietário, representando assim 32,2% do montante. Esse crescimento reflete uma elevação de 19% na proporção de pessoas jurídicas empreendidas por nutricionistas ($P < 0,01$).

CONCLUSÃO

A evolução no mercado de trabalho para nutricionistas, destaca ao longo desta análise, um cenário em transformação, marcado pela ampliação das oportunidades de atuação autônoma. O aumento nas inscrições de empresas com proprietários nutricionistas, indica um movimento significativo em direção ao empreendedorismo. Embora a autonomia na profissão seja uma perspectiva lícita e dinâmica, a prudência é um aspecto fundamental. A conscientização do profissional e gestor é crucial para evitar, entre outras questões, a “pejotização”, um processo ilícito que pode resultar na precarização das condições de trabalho. Esse novo panorama destaca a autonomia e indica a necessidade de ações orientativas pelos órgãos da categoria. A busca pelo equilíbrio entre a independência profissional e a proteção dos direitos trabalhistas emerge como um desafio crucial, a fim de garantir uma evolução positiva no campo laboral.

Palavras-chave: Nutrição;Empreendedorismo;Organizações;Crescimento e Desenvolvimento.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Evidência política da importância da agricultura familiar na promoção da segurança alimentar e nutricional: um olhar a partir das Conferências Municipais fluminenses

RAQUEL HUNGER[1]; CAMILA LINCHE GONÇALVES LIMA[1]; RENATA SANTOS PEREIRA MACHADO[2]; CRISTINA HELENA DO COUTO[3]; MARIAH PEREIRA[1]; VICTOR HUGO MIRANDA[1]. 1. GOVERNO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E DIREITOS HUMANOS - SEDSODH, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO - UFRJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 3. CONSELHO ESTADUAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DO RIO DE JANEIRO - CONSEA/RJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Conferência de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é a instância máxima de deliberação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional por meio da articulação entre a sociedade civil e representantes governamentais com a indicação das diretrizes e prioridades para a Política e Plano de SAN. O estado do Rio de Janeiro realizou 28 Conferências e/ou Encontros Ampliados de SAN por meio de seus municípios como etapa preparatória para a 6ª Conferência Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável do Rio de Janeiro (6ª CESANS/RJ). O presente estudo analisou as propostas políticas elaboradas durante Conferências e Encontros de SAN dos municípios fluminenses, com o objetivo de identificar o principal tema político reivindicado pelos atores sociais, bem como as principais ações estratégicas para o alcance da promoção da SAN acerca do tema levantado e o direito humano à alimentação adequada (DHAA).

MÉTODOS

Foi realizada uma análise documental das informações descritas na seção "Propostas dos Municípios" do Documento Base da 6ª CESANS/RJ. Inicialmente fez-se uma leitura sistemática de todas as propostas municipais, identificando o principal tema abordado em âmbito federal, estadual e municipal: agricultura familiar. Para sistematização foi aplicado o mecanismo de busca por palavras-chave [agricult; familiar; produt]. Por fim, as propostas foram agrupadas, constatando as principais estratégias voltadas para a promoção da agricultura familiar.

RESULTADOS

A participação total foi de 2.142 pessoas, dessas 77% mulheres. Destaca-se que 39% dos municípios participantes estão localizados na Região Metropolitana. O tema político mais abordado durante as Conferências e Encontros de SAN fluminenses foi o fortalecimento das políticas públicas voltadas para a Agricultura Familiar (AF). Ao todo foram

identificadas 74 propostas, 25% tratavam da aquisição de alimentos da AF por meio de compras públicas para o Programa de Aquisição de Alimentos, o Programa Nacional de Alimentação Escolar ou para os Equipamentos Públicos de SAN; 17% da necessidade de espaços físicos para a comercialização da AF, como o circuito de feiras livres e Mercado Produtor e 12% sobre a importância de formar os agricultores familiares sobre temas relacionados à assistência técnica e extensão rural. Outras evidenciaram a necessidade de ampliar linhas de crédito rural, a regularização fundiária de assentamentos rurais e apoiar financeiramente a logística para o transporte e comercialização dos alimentos.

CONCLUSÃO

As propostas de políticas municipais apontaram a importância de maior apoio do poder público para promover a inclusão socioprodutiva da agricultura familiar, uma vez que o acesso a esses alimentos proporciona a garantia do DHAA e a soberania alimentar da população. Diante do exposto, se faz necessária a articulação da temática evidenciada com as ações e metas previstas no Plano Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável do Rio de Janeiro.

Palavras-chave: segurança alimentar e nutricional;agricultura familiar;políticas públicas.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Evidências do desempenho da rotulagem nutricional frontal em design de lupa adotado pela legislação brasileira: uma revisão integrativa da literatura

NATÁLIA CRISTINA DE FARIA; ANA PAULA DA COSTA SOARES; LUCILENE REZENDE ANASTACIO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs) estão entre as maiores preocupações em saúde pública no mundo. No Brasil, mais de 40% das mortes ocorridas prematuramente foram atribuídas às DCNTs. Neste contexto, a rotulagem nutricional frontal (RNF) é uma das políticas públicas estratégicas para contenção do avanço das DCNTs, recomendada pela Organização Mundial de Saúde. A RNF simplifica a informação sobre o conteúdo nutricional do produto e influencia o consumidor a realizar escolhas alimentares saudáveis. A implementação da RNF também pode incentivar a indústria a reformular os seus produtos alimentícios. Em 2020, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) publicou a RDC nº429, que orienta a implementação da RNF com design lupa para os produtos alimentícios que ultrapassarem os limites para os nutrientes sódio, açúcares adicionados e/ou gorduras saturadas. Diante do exposto, esta revisão tem o intuito de sintetizar as evidências da RNF com design lupa.

MÉTODO

Estudo de revisão integrativa da literatura que objetiva descrever o desempenho da RNF com design de lupa sobre a identificação de produtos alimentícios com altos teores de nutrientes preocupantes em saúde pública e a intenção de compra de consumidores. Incluiu-se estudos experimentais controlados randomizados que avaliaram o desempenho da lupa como design de RNF, no período entre 2015-2024, por meio das bases Pubmed e Google Acadêmico.

RESULTADOS

Analisaram-se 10 estudos experimentais (n=21.801, idade: 7-64 anos, entre 2018-2023). As lupas utilizadas nos estudos foram baseadas nos modelos: canadense (n=2), publicado na Consulta Pública nº708/2019 da ANVISA (n=5) e publicado na RDC nº429/2020 (n=3). Apenas um estudo experimental (n=11.617, idade: 18-64 anos, desenvolvido no Canadá) havia sido publicado até a data da publicação da RDC nº429/2020, entretanto com lupa diferente daquela adotada na legislação brasileira (modelo canadense). Dos estudos analisados, nove avaliaram a identificação/compreensão dos nutrientes em

excesso e quatro avaliaram a intenção de compra. Em indivíduos maiores de 16 anos, a lupa apresentou melhor desempenho comparado ao controle (sem RNF) na identificação de nutrientes críticos em cinco estudos, comparado ao modelo Guideline Daily Amounts em um estudo, pior desempenho comparado ao design octógono quando o nutriente foi açúcar adicionado em um estudo, sem diferença em dois estudos (tabela frontal, RNF design triângulo). Houve menor intenção de compra da RNF design lupa comparado a produtos sem RNF em dois estudos, menor intenção de compra comparado a RNF design triângulo e sem diferença comparado a tabela de informação frontal. Em crianças (7-10 anos) houve melhor desempenho da lupa na percepção da saudabilidade do produto comparado a tabela de informação nutricional e semáforo.

CONCLUSÃO

Ainda são incipientes os estudos que evidenciam os resultados da RNF com o mesmo design de lupa adotado na legislação brasileira.

Palavras-chave: Rotulagem de alimentos;Rotulagem nutricional frontal;Lupa.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Evolução ao longo de cinco anos da publicidade de alimentos em estabelecimentos comerciais de uma grande metrópole brasileira

PATRÍCIA PINHEIRO DE FREITAS; PAULA MARTINS HORTA; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A publicidade de alimentos pode impactar a adoção de escolhas alimentares saudáveis. Apesar de suas mensagens ter a função de estimular a venda do produto, podem ser reconhecidas pelos consumidores como informações determinantes da compra. No entanto, pouco se sabe sobre sua evolução ao logo do tempo da publicidade de alimentos em estabelecimentos comerciais. Nesse sentido, este trabalho objetivou avaliar a evolução em 5 anos (2013-2018) da publicidade de alimentos saudáveis e não saudáveis em estabelecimentos que comercializam frutas e hortaliças (FH) em território do Programa Academia da Saúde (PAS) de Belo Horizonte, Minas Gerais.

MÉTODOS

Estudo longitudinal com seguimento de 5 anos (2013-2018). Foram auditados todos os estabeleicmentos que vendiam FH em um raio de 1600m de uma amostra representativa do PAS em áreas de alta e média vulnerabilidade no município. Foram investigadas a presença de publicidade de FH e de alimentos ultraprocessados (AUP), e tipo de publicidade (relativa à saúde, preço ou outros). Os resultados foram analisados segundo o tipo de estabelecimento comercial (supermercado, sacolão ou mercearia) e a vulnerabilidade do território, mensurada pelo índice de vulnerabildaide à saúde (IVS), classificado em baixo, médio e alto.

RESULTADOS

Em 2013, foram encontrados 272 estabelecimentos, e em 2018, foram 265 estabelecimentos. Após 5 anos, a publicidade de AUP diminuiu em 6,7% e de FH aumentou em 23,9% ($p<0,001$). Para as FH, houve aumento de 13,2% na publicidade relacionada ao preço ($p=0,004$) e redução de 30,4% relativa à saúde ($p<0,001$); enquanto que para os AUP, observou-se redução de 8,5% na publicidade relacionada à saude ($p<0,001$). Nos sacolões, verificou-se aumento de 15,6% ($p=0,005$) da publicidade de FH relacionada ao preço e redução de 33,6% ($p<0,001$) à saúde; enquanto que nos supermercados essa redução foi de 26,2% ($p=0,017$). Para os AUP, houve redução de 8,5% ($p<0,001$) na publicidade relacionada à saúde em sacolões, e aumento de 37,0% na relativa ao preço em supermercados ($p<0,001$). Em mercearias, a redução das alegações de saúde de AUP foi de 14,6% ($p<0,010$). Nas áreas com média e alta vulnerabilidade houve aumento na publicidade de FH relacionada ao preço (14,1%; $p=0,027$ e 37,5%; $p=0,009$, respectivamente) e redução da publicidade de AUP referente à saúde (10,7%;

p=0,002 e 9,8%; p=0,045, respectivamente), quando comparadas às áreas com baixa vulnerabilidade. Ademais, em territórios com média vulnerabildaide observou-se redução de 40,9% (p<0,001) na publicidade de FH relacionada à saúde.

CONCLUSÃO

A evolução da publicidade de alimentos nos estabelecimentos comerciais de FH foram, em geral, positivas, mas com diferenças para o tipo de estabelecimento e a vulnerabilidade do território. Apesar do potencial dessas mudanças para favorecer escolhas saudáveis, reforça-se a urgência de se regulamentar a publicidade de alimentos visando apoiar as populações, sobretudo as vulneráveis, no processo de construção da saúde.

Palavras-chave: Publicidade de alimentos;Ambiente alimentar;Frutas e hortaliças;Alimentos ultraprocessados.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Evolução do baixo peso em gestantes adolescentes brasileiras segundo cor da pele e diferenças regionais

LUIZ HENRIQUE BANGUIM ARAUJO[1]; MILLYAM KAREM MARIANO DA SILVA[1]; JORDANA KARINE DOS SANTOS ALCANTARA[1]; VICTOR NOGUEIRA DA CRUZ SILVEIRA[2]; CAROLINA ABREU DE CARVALHO[2]; POLIANA CRISTINA DE ALMEIDA FONSECA VIOLA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A desigualdade social e racial tem como consequência o impacto negativo no acesso a serviços de saúde. O objetivo deste estudo foi analisar a desigualdade racial e regional nas prevalências de baixo peso de gestantes brasileiras acompanhadas pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) nos anos de 2015 a 2019.

MÉTODOS

Estudo ecológico e retrospectivo que utilizou a base de dados do SISVAN *web*. Foram incluídas todas as gestantes atendidas na Atenção Primária à Saúde do Sistema Único de Saúde (SUS), da região Nordeste e Sul e do Brasil. Os dados foram analisados no *Joinpoint Regression Program*. As tendências das prevalências do baixo peso das gestantes adultas e adolescentes entre 2015 e 2019 foram obtidas por modelos de regressão por pontos de inflexão. Foram calculadas as variações percentuais mensais (MPC), assim como variação do período completo, pela variação percentual mensal média (AMPC), com significância estatística de $p < 0,05$. O estudo não necessitou de aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa pois utilizou dados secundários de domínio público.

RESULTADOS

Entre as gestantes adolescentes brancas, apenas na região Nordeste houve tendências estatisticamente significantes, que foram distintas ao longo do período, sendo que de janeiro a abril de 2015 houve aumento do baixo peso (MPC: 10,1; $p = 0,020$). De julho de 2015 a julho de 2018 houve uma diminuição do baixo peso (MPC: -0,2; $p <0,001$), e de julho de 2018 a dezembro de 2019 voltou a aumentar (MPC: 0,5; $p = 0,013$). Nas gestantes adolescentes pretas, na região Nordeste houve diminuição estatisticamente significativa do baixo peso ao longo de 2015 a 2019 (MPC: -0,1; $p < 0,001$). Na região Sul houve aumento da tendência apenas no período de maio de 2017 a dezembro de 2019 (MPC: 1,1; $p < 0,001$), e no Brasil houve aumento apenas de agosto de 2017 a dezembro de 2019 (MPC: 0,2; $p = 0,045$). Já entre as gestantes adultas brancas, na região Nordeste houve diminuição da tendência do baixo peso apenas no período de janeiro de 2015 a janeiro de 2017 (MPC: -0,5; $p < 0,001$). No Sul houve diminuição do baixo peso ao longo

do período de 2015 a 2019 (MPC: -0,6; p = 0,038), sendo mais expressivo de fevereiro a dezembro de 2019 (MPC: -2,3; p <0,001). No Brasil houve diminuição do baixo peso em dois períodos, de janeiro de 2015 a dezembro de 2018 (MPC: -0,5; p <0,001) e de março a dezembro de 2019 (MPC: -1,5; p = 0,003). Entre as gestantes adultas pretas houve diminuição do baixo peso em todo o período avaliado no Nordeste (MPC: -0,3; p <0,001), no Sul (MPC: -0,5; p = 0,014), e no Brasil (MPC: -0,4; p = 0,008).

CONCLUSÃO

O baixo peso em gestantes adolescentes ainda persiste, principalmente em gestantes adolescentes pretas. Já entre as gestantes adultas o baixo peso diminuiu independente da raça ao longo dos anos. Portanto, é necessário reforçar ações voltadas para a redução da prevalência de baixo peso entre as gestantes, principalmente nas gestantes pretas, que sofrem com as desigualdades.

Palavras-chave: Desigualdade racial;Gestantes;Saúde materna;Vigilância nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Evolução do déficit de estatura segundo características raciais e regionais em crianças brasileiras menores de 10 anos acompanhadas pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional

MILLYAM KAREM MARIANO DA SILVA[1]; LUIZ HENRIQUE BANGUIM ARAUJO[1]; JORDANA KARINE DOS SANTOS ALCANTARA[1]; VICTOR NOGUEIRA DA CRUZ SILVEIRA[2]; KAROLINE DE MACÊDO GONÇALVES FROTA[1]; POLIANA CRISTINA DE ALMEIDA FONSECA VIOLA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A prevalência de desvios nutricionais não ocorre de maneira homogênea em toda população brasileira, uma vez que as minorias étnico-raciais estagnaram no processo de desenvolvimento. O presente estudo objetivou analisar a desigualdade racial e regional na ocorrência do déficit de estatura em crianças brasileiras acompanhadas no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) entre 2015 e 2019.

MÉTODOS

Estudo ecológico e retrospectivo que utilizou a base de dados do SISVAN *web*. Foram incluídas todas as crianças atendidas na Atenção Primária à Saúde do Sistema Único de Saúde (SUS), da região Nordeste e Sul e do Brasil. Os dados foram analisados no *Joinpoint Regression Program*. As tendências das prevalências de baixa estatura por idade das crianças entre 2015 e 2019 foram obtidas por modelos de regressão por pontos de inflexão. Foram calculadas as variações percentuais mensais (MPC), assim como a variação do período completo, pela variação percentual mensal média (AMPC), com significância estatística de $p < 0,05$. O estudo não necessitou de aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa pois utilizou dados secundários de domínio público.

RESULTADOS

No Nordeste houve aumento da prevalência do déficit de estatura nas crianças brancas menores de cinco anos em todo o período de 2015 a 2019 (**P:** 0,043; **MPC:** 0,6). Na região Sul também houve aumento expressivo das prevalências de *déficit* de estatura nas crianças brancas menores de cinco anos no período de julho de 2019 a dezembro de 2019 (**P:** 0,049; **MPC:** 8,3). No Brasil como um todo foi observado tendência de aumento das prevalências de *déficit* de estatura em crianças brancas em todo o período estudado (**P:** 0,001; **MPC:** 0,6). Dentre as crianças pardas, notou-se aumento das prevalências de *déficit* de estatura no Nordeste (**P:** 0,005; **MPC:** -0,5) no período de janeiro de 2015 a outubro de 2018, enquanto na região Sul as prevalências mostraram-se instáveis, diminuindo de janeiro de 2015 a agosto de 2018 (**P:** 0,001; **MPC:** -0,7) e apresentando aumento de agosto de 2018 a dezembro de 2019 (**P:** 0,004; **MPC:** 1,7). Quanto as crianças

maiores de cinco anos, houve diminuição das prevalências de *déficit* de estatura entre as brancas (**P:** 0,002; **MPC:** -0,4) e pretas (**P:** 0,003; **MPC:** -0,6) da região Sul no período de 2015 a 2019.

CONCLUSÃO

Os dados revelam um aumento preocupante nas prevalências de déficit de estatura em crianças brancas no Nordeste, Sul e em todo o Brasil ao longo dos anos estudados. Esse padrão também é visível entre crianças pardas, com variações regionais significativas. Entretanto, para crianças acima de cinco anos, observa-se uma tendência positiva com redução das prevalências de déficit de estatura entre brancas e pretas na região Sul.

Palavras-chave: Desigualdade racial;Desnutrição;Crianças;Vigilância nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Evolução do excesso de peso em gestantes adolescentes e adultas brasileiras segundo cor da pele e diferenças regionais

MILLYAM KAREM MARIANO DA SILVA[1]; LUIZ HENRIQUE BANGUIM ARAUJO[1]; JORDANA KARINE DOS SANTOS ALCANTARA[1]; VICTOR NOGUEIRA DA CRUZ SILVEIRA[2]; CAROLINA ABREU DE CARVALHO[2]; POLIANA CRISTINA DE ALMEIDA FONSECA VIOLA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Insegurança Alimentar pode ser uma consequência da desigualdade e tem sido considerada um fator de desvios nutricionais. O objetivo deste estudo foi analisar a desigualdade racial e regional nas prevalências de baixo peso de gestantes brasileiras acompanhadas pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) nos anos de 2015 a 2019.

MÉTODOS

Estudo ecológico e retrospectivo que utilizou a base de dados do SISVAN *web*. Foram incluídas todas as gestantes atendidas na Atenção Primária à Saúde do Sistema Único de Saúde (SUS), da região Nordeste e Sul e do Brasil. Os dados foram analisados no *Joinpoint Regression Program*. As tendências das prevalências do baixo peso das gestantes adultas e adolescentes entre 2015 e 2019 foram obtidas por modelos de regressão por pontos de inflexão. Foram calculadas as variações percentuais mensais (MPC), assim como variação do período completo, pela variação percentual mensal média (AMPC), com significância estatística de $p < 0,05$. O estudo não necessitou de aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa pois utilizou dados secundários de domínio público.

RESULTADOS

No Nordeste, entre as gestantes adolescentes brancas houve diminuição muito expressiva do excesso de peso de janeiro a abril de 2015 (MPC: -9,5; $p = 0,019$) e no período de julho de 2015 a dezembro de 2019 houve um aumento (MPC: 0,3; $p < 0,001$). Na região Sul houve aumento das tendências no período 2015 a 2019 (MPC: 0,1; $p = 0,042$). E no Brasil houve aumento das tendências do excesso de peso no período 2015 a 2019 (MPC: 0,3; $p < 0,001$). Nas gestantes adolescentes pretas houve aumento das tendências de 2015 a 2019 no Nordeste (MPC: 0,3; $p < 0,001$) e no Brasil (MPC: 0,2; $p < 0,001$). Na região Sul as tendências foram distintas ao longo do período, sendo que de fevereiro de 2016 a dezembro de 2017 houve um aumento expressivo (MPC: 4,7; $p = 0,007$) e de dezembro de 2017 a março de 2019 houve uma diminuição (MPC: -2,3; $p = 0,006$). Nas gestantes adultas brancas o aumento das tendências do excesso de peso no Nordeste ocorreu em

dois momentos distintos, no período de janeiro de 2015 a junho de 2017 (MPC: 0,1; p < 0,001) e no período de setembro de 2017 a dezembro de 2019 (MPC: 0,0; p = 0,040). Na região Sul (MPC: 0,2; < 0,001) e no Brasil (MPC: 0,2; < 0,001) houve aumento do excesso de peso de 2015 a 2019. Entre as gestantes adultas pretas o excesso de peso aumentou de 2015 a 2019 no Nordeste (MPC: 0,2; p < 0,001), no Sul (MPC: 0,2; p = 0,009) e no Brasil (MPC: 0,2; p < 0,001).

CONCLUSÃO

O excesso de peso entre as gestantes adolescentes e adultas aumentou independente da raça, porém observou-se que nas gestantes adolescentes pretas houve aumento expressivo, sendo necessário ações que reforcem a redução de peso, pois a raça preta é mais propensa a Doenças Crônicas não Transmissíveis, que são consequências do excesso de peso.

Palavras-chave: Estado Nutricional;Desigualdade racial;Gestantes;Vigilância nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Evolução do excesso de peso e obesidade dos 23 aos 40 anos de idade em uma coorte de Pelotas no Rio Grande do Sul

LISETE GRIEBELER SOUZA; BERNARDO LESSA HORTA; NATÁLIA PEIXOTO LIMA; JANAÍNA VIEIRA DOS SANTOS MOTTA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS (UFPEL), PELOTAS - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é um dos maiores desafios de saúde pública do século 21. O problema afeta progressivamente muitos países, especialmente em ambientes urbanos. O objetivo deste estudo foi avaliar a evolução do excesso de peso e da obesidade dos 23 aos 40 anos dos participantes da coorte de nascimentos de 1982 de Pelotas, RS, segundo características sociais e demográficas.

MÉTODOS

Em 1982, foram avaliados todos os 5914 nascidos vivos da zona urbana da cidade de Pelotas e as mães foram entrevistadas. Esses indivíduos têm sido acompanhados até hoje. Neste trabalho foram utilizados os dados antropométricos, sociais e demográficos coletados nos acompanhamentos dos 23, 30 e 40 anos dos participantes da coorte. As análises foram realizadas com o software Stata versão 17.0 e o estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Pelotas, filiado ao Conselho Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP).

RESULTADOS

A prevalência geral de excesso de peso nos participantes da coorte de 1982 de Pelotas passou de 28,3% aos 23 anos para 72,4% aos 40 anos e a de obesidade passou de 8,1% para 34,8%. Nas mulheres, a prevalência de excesso de peso aumentou de 25,8% aos 23 anos para 70,32% aos 40 anos, enquanto a obesidade aumentou de 8,7% para 37,6%. Nos homens, o excesso de peso passou de 30,6% para 74,9%, enquanto a obesidade aumentou de 7,5% para 31,6%. Ao avaliar a obesidade grave, em ambos os sexos, a prevalência passou de 2,94% aos 30 anos para 5,29% aos 40. Houve associação do excesso de peso com a renda familiar em ambos os sexos, mas nos homens, quanto maior a renda familiar, maior o excesso de peso aos 23 e 30 anos e nas mulheres foi o inverso, quanto maior a renda, menor o excesso de peso aos 30 e aos 40 anos. A cor da pele preta e parda/amarela/vermelha esteve associada a maior excesso de peso entre as mulheres nos 30 e 40 anos, mas nos homens não houve associação. A escolaridade materna esteve associada com excesso de peso em ambos os sexos, porém entre as mulheres houve uma associação negativa, quanto maior a escolaridade menor a prevalência de excesso de peso, e entre os homens uma associação positiva.

CONCLUSÃO

Mesmo com a existência do Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis no Brasil, lançado em 2011 e atualizado em 2021, a evolução da obesidade nos participantes da coorte de 1982 de Pelotas segue preocupante, uma vez que a associação entre obesidade e doenças crônicas já é bem estabelecida. Além disto, a prevalência da obesidade é maior no grupo de menor renda, o que torna a carga de doenças crônicas desigual na população, aumentando a carga da população menos favorecida e sobrecarregando o Sistema Único de Saúde.

Palavras-chave: Obesidade ;Sobrepeso ;Avaliação Nutricional ;Estudos de Coortes de Nascimentos .

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Evolução nutricional de amostra representativa de usuários acompanhados por nutricionistas na Atenção Primária à Saúde

ELIZABETH MARIA BISMARCK NASR[1]; ARETHA DE FÁTIMA AMARAL[2]; MARGARETE CARLOS CORREIA[3]. 1. NÚCLEO DE NUTRIÇÃO. SECRETARIA DE SAÚDE. SÃO JOSÉ DOS CAMPOS, SÃO JOSÉ DOS CAMPOS - SP - BRASIL; 2. NÚCLEOS DA SAÚDE. SECRETARIA DE SAÚDE. PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS, SÃO JOSÉ DOS CAMPOS - SP - BRASIL; 3. SECRETÁRIA DE SAÚDE. SECRETARIA DE SAÚDE. PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS, SÃO JOSÉ DOS CAMPOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A assistência nutricional na atenção primária à saúde (APS) em São José dos Campos-SP (SJC) foi implantada em 2006 para ampliar o acesso e aprimorar as condições de saúde e nutrição próximas ao território. Este trabalho buscou conhecer a evolução nutricional dos usuários acompanhados por nutricionista no SUS.

MÉTODOS

Estudo longitudinal, análise do banco de dados dos atendimentos realizados por nutricionistas na APS de SJC. O cálculo da amostra usou o total de atendimentos do ano de 2018 (n=7920), com auxílio do Programa Epi Info, considerando- se prevalência estimada de morbidade de 50%, margem de erro de 5% e intervalo de confiança de 95%, resultando em amostra de 367 usuários. Critérios de inclusão: pacientes novos atendidos no primeiro trimestre de 2018, com pelo menos um retorno, distribuídos proporcionalmente por todas as UBS, por ordem cronológica de data. Exclusão: gestantes, acamados ou cadeirantes e beneficiários de terapia nutricional domiciliar. Análise estatística, Software Epi Info. Nível de significância de 5% para os testes estatísticos (Análise de Variância e Qui-quadrado).

RESULTADOS

394 pacientes, média de 42,86 + 21,66 anos, sendo 30,1% pertencente ao sexo masculino (n=122), sem diferença etária entre gênero (p=0,40). Classificação do estado nutricional inicial, segundo IMC, verificou baixo peso (BP) em 6,1% (n=24), eutrofia (E) em 15% (n=59), sobrepeso (S) em 27,1% (n=107) e obesidade (O) em 51,8% (n= 204). Classificação do estado nutricional final mostrou BP em 4,5% (n=18), E em 17,3% (n=68), S em 30,2% (n=119) e O em 48% (n= 189). Considerou-se evolução nutricional favorável (ENF) o ganho e/ ou redução de peso de pelo menos 100g, de acordo com indicação do estado nutricional inicial. ENF foi identificada em 57,6% (n=227), evolução desfavorável (ED) em 35% (n=138) e manutenção do estado nutricional (MEN) em 7,4% (n=29). Dos pacientes com ENF, viu-se que, em média, os classificados com BP ganharam 2,08 + 1,70 kg, os com S perderam 2,93 + 2,10 kg e com O, reduziram 4,00 +

3,93 kg. O grupo com diagnóstico inicial de S e O mostrou maior proporção de ENF, identificada em 54,2% (n=13) dos classificados inicialmente com BP, 45,8% (n=27) naqueles com E, 60,7% (n=65) com S e 59,8% (n=122) com O. Ofertou-se média de 2,93 + 1,12 consultas, sem diferença significativa (p=0,31) entre a média de consultas segundo ENF (2,9 + 1,14) ou ED (3,03 + 1,16) e os com MEN (2,72 + 0,84). Quanto ao uso de medicamentos, verificada em 75% da amostra (n=296), viu-se redução em 43,6%, sendo mais significativa nos pacientes com dispensação > a 5 fármacos (52,9%), comparados aos de < de 5 medicamentos (37,1%) (p=0,026).

CONCLUSÃO

Atuação do nutricionista na APS em conjunto com os demais profissionais do SUS contribui positivamente para a integralidade do cuidado e enfrentamento do atual cenário epidemiológico, referente à prevalência de doenças e agravos não transmissíveis e aumento da incidência de sobrepeso.

Palavras-chave: evolução do estado nutricional;SUS;assistência nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Evolução temporal dos chamados recebidos no Conselho Federal de Nutricionistas

CAROLINE OLIMPIO ROMEIRO DE MENESES; KAIO LOURENÇO MATIAS DE SOUSA; ALEXSANDRO WOSNIAKI; KÁTIA REGINA LEONI SILVA LIMA DE QUEIROZ GUIMARÃES; MANUELA DOLINSKY; ÉLIDO BONOMO.
CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) é a autarquia federal com papel de normatizar, orientar, disciplinar e fiscalizar o exercício profissional de nutricionistas em todo o Brasil. Um dos principais canais de comunicação com nutricionistas e com a sociedade é por meio do Fale Conosco, disponibilizado no site do Conselho. Desse modo, o presente estudo examina a evolução temporal dos chamados no CFN, destacando o impacto da pandemia de COVID-19, declarada em março de 2020, e a regulamentação provisória da teleconsulta em setembro de 2020. A relevância da regulação da profissão torna crucial compreender as mudanças nos padrões de solicitações de suporte.

MÉTODO

Trata-se de um estudo quantitativo, qualitativo, descritivo e exploratório, realizado por meio de análise de dados do sistema eletrônico de atendimento à população geral e a profissionais nutricionistas. A coleta de dados foi realizada a partir dos registros de chamados abertos, considerando categorias para a análise. Além disso, eventos externos foram contextualizados, como a pandemia de COVID-19 e a regulamentação da teleconsulta em 2020. Isso proporcionou uma compreensão mais profunda das nuances associadas aos chamados em cada ano.

RESULTADOS

Os resultados revelam uma tendência crescente no número de chamados, atingindo o pico em 2023 com 5.247 solicitações. Durante a pandemia, foi observado um aumento expressivo nos chamados relacionados a "spam", indicando uma possível exploração indevida da comunicação online. Paralelamente, a regulamentação provisória da teleconsulta em 2020 gerou um aumento significativo nos chamados dessa categoria, evidenciando uma adaptação às mudanças nas práticas profissionais. Em 2022, destacou-se a categoria "e-mails não catalogados", sugerindo uma possível lacuna no sistema de gerenciamento de suporte. Adicionalmente, a temática emergente de "Teleconsulta" permaneceu relevante, com 750 chamados, indicando uma adaptação contínua às transformações nas práticas de atendimento, fomentadas pela pandemia.

CONCLUSÃO

A análise dos chamados no CFN oferece percepções significativas sobre a dinâmica evolutiva da profissão. O crescimento no número de chamados destaca a necessidade de ajustes nas estratégias de suporte, atendimento e divulgação de informações completas nos canais de comunicação. A pandemia de COVID-19 intensificou algumas dessas mudanças, como o aumento nos chamados relacionados a "Teleconsulta". A persistência dos chamados classificados como "spam" sugere a necessidade de aprimoramentos nas medidas de filtragem para garantir uma comunicação eficiente e segura. Por fim, a categoria "e-mails não catalogados" indica a importância de revisões no sistema de gerenciamento de suporte, visando uma catalogação mais eficaz. Essas conclusões proporcionam uma base sólida para orientar futuras estratégias no atendimento do CFN, assegurando a adaptação às demandas emergentes e o aprimoramento constante na qualidade dos serviços ofertados.

Palavras-chave: serviço de atendimento;Conselho Federal de Nutricionistas;pandemia;COVID-19;telenutrição.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Excesso de peso e imagem corporal na adolescência: um estudo de revisão.

LEUDIMAR CARVALHO SOARES FILHO; NÁDIA CAROLINE DE MOURA MATIAS. SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DO MARANHÃO, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O aumento do peso é um dos principais fatores relacionados à insatisfação com a imagem corporal (IC) na adolescência, por ser uma fase caracterizada por variações no tamanho do corpo e maiores preocupações com a própria imagem. Nesse contexto, o adolescente torna-se mais vulnerável à pressão imposta pela sociedade para exigência de um corpo socialmente aceitável, magro e esguio para as meninas, e alto, atlético e musculoso para os meninos. Diante disso, o presente estudo tem o objetivo de avaliar a associação entre o excesso de peso e a IC em adolescentes.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo de revisão bibliográfica realizado a partir de uma busca nas bases *PubMed* e *Scielo*, sem recorte de período, considerando os descritores "*body image*"; "*body image dissatisfaction*"; "*adolescents*"; "*obesity*" e "*overweight*". A pesquisa foi realizada no período de setembro a outubro de 2023. Os critérios de inclusão foram: estudos com dados originais; que avaliaram a associação entre excesso de peso e IC; exclusivos com adolescentes (10 a 19 anos de idade). Avaliação de populações específicas (patologias e gestantes) e abordagem da IC fora do contexto do excesso de peso foram considerados como critérios de não-inclusão. Para seleção dos artigos foi seguido o seguinte fluxo: (1) localização na bases de dados; (2) leitura dos resumos; (3) remoção daqueles que não atendiam aos critérios de inclusão; (4) leitura na íntegra e (5) inclusão dos artigos com critérios elegíveis.

RESULTADOS

A partir da busca foram encontrados 47 artigos científicos, deste total foram selecionados 11. Diante da análise destes, verificou-se que a IAC pelo desejo de aumentar e de reduzir a silhueta corporal apresentaram frequências superiores a 50% em adolescentes de cidades do Brasil e do mundo. O sexo feminino apresentou menores chances de IAC pelo desejo de aumentar a silhueta e maiores chances de IAC pelo desejo de reduzir em comparação ao sexo masculino. Quanto ao estado nutricional, com o aumento do excesso de peso ao longo do tempo aumenta-se a IAC. Embora o sobrepeso e obesidade apresentem-se como contribuintes para a IAC, tal insatisfação está presente também naqueles com peso adequado ou baixo, pois, verifica-se que embora eutróficos, muitos adolescentes sentem-se insatisfeitos por acharem-se com aspecto "emagrecido demais" ou com excesso de peso. Nesse sentido, deve ser dada atenção não apenas aqueles com

sobrepeso ou obesidade, mas também a todos os que não tem uma boa percepção sobre o seu corpo.

CONCLUSÃO

A IAC aumenta com o excesso de peso em adolescentes, assim como, está presente independente do estado nutricional (baixo peso, eutrófico, sobrepeso e obesidade). Desse modo, a relação entre IAC e estado nutricional são importantes fatores a serem cada vez mais inseridos e discutidos em ações e estratégias de intervenção de saúde com adolescentes.

Palavras-chave: Insatisfação corporal;Estado nutricional;Sobrepeso;Obesidade;Saúde do adolescente.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Excesso de peso em adultos atendidos em unidades de saúde da Atenção Primária à Saúde em Goiânia, Goiás

SABRINA PEREIRA DA SILVA[1]; ISABELA BARROS QUEIROZ[1]; BIBIANA ARANTES MORAES[2]; MARIANA MARTINS MOREIRA[1]; AMANDA FERREIRA GARCIA[1]; JORDANNA DE SOUZA FERREIRA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIÂNIA - GO - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) de 2022, no Centro-Oeste demonstrou prevalências de sobrepeso e obesidade em adultos de 34,27% e 33,53%, respectivamente, valores superiores aos obtidos em anos anteriores. O perfil antropométrico da população é uma importante ação de VAN e permite contribuir com planejamento de estratégias de cuidado nutricional. Este estudo objetivou descrever a prevalência de excesso de peso de adultos usuários da Atenção Primária à Saúde (APS) de Goiânia, Goiás.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado em 13 unidades de saúde de Goiânia, com 433 adultos, usuários da APS. Os entrevistados residiam na área de abrangência da unidade de saúde, de ambos o sexo, com idade entre 18 a 59 anos, e não apresentavam condições que inviabilizassem a realização da antropometria. Coletou-se variáveis: socioeconômicas autorrelatados (idade, sexo, cor da pele/raça, estado civil e anos de estudo) e antropometria (peso e estatura). A antropometria foi referida ou aferida, conforme disponibilidade de equipamento durante coleta. O Índice de Massa Corporal (IMC) foi classificado de acordo com a Organização Mundial da Saúde. Esta pesquisa integra o projeto "Ambiente alimentar, da atividade física e fatores associados em indivíduos adultos residentes em município de grande porte", aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás (CAAE 26118319.5.0000.5083).Os dados foram tabulados, no programa EPI INFO® 7.0, e as análises realizadas no STATA® 12.0. Os dados foram expressos em frequência e realizados teste Qui Quadrado de Pearson e Exato de Fisher, considerando $p<0,05$.

RESULTADOS

A maioria dos entrevistados (80,83%) eram do sexo feminino e idade entre 18 e 39 anos (54,3%). A maioria (58,2%) possuía excesso de peso. Não houve diferença significativa entre classificação de IMC e sexo ($p=0,8794$). Além disso, adultos de 40 a 59 anos apresentaram maior percentual de excesso de peso em relação àqueles com 18 a 39 anos ($p=0,01$). A análise estratificada por idade e sexo mostrou que mulheres de 40 a 59 anos apresentaram maiores percentuais de excesso de peso ($p<0,001$) em relação àquelas com

18 a 39 anos. Entre os homens não foram encontradas diferenças entre estas variáveis ($p>0,05$).

CONCLUSÃO

Observa-se que a maioria dos entrevistados possuía excesso de peso. Nesse sentido, é imprescindível potencializar políticas públicas voltadas para a saúde e abordagens estratégicas, de forma a promover saúde e prevenir o ganho excessivo de peso.

Palavras-chave: Alimentação saudável;Atenção primária à saúde;sobrepeso;obesidade;índice de massa corporal.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Excesso de peso em escolares atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar na rede pública de ensino municipal do interior do Rio Grande do Sul

ANALIE NUNES COUTO[1]; FABIANE FREITAS DOS SANTOS[2]; CLARISSA VROBLESKI BICCA[3]. 1. UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL, SANTA CRUZ DO SUL - RS - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO LEONARDO DA VINCI (UNIASSELVI), ENCRUZILHADA DO SUL - RS - BRASIL; 3. PREFEITURA MUNICIPAL DE ENCRUZILHADA DO SUL, ENCRUZILHADA DO SUL - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Brasil vem sofrendo impactos na saúde pública devido à transição nutricional. Esta vem refletindo inclusive na saúde infantil, com redução da desnutrição e aumento das prevalências de excesso de peso, associado ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. A alimentação adequada e saudável de crianças e adolescentes oferecida pela escola, estabelecida pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), além de contribuir para o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar, contribui para a formação de hábitos alimentares saudáveis. Este estudo buscou verificar a frequência de sobrepeso e obesidade infantil entre crianças maiores de 5 anos, do ensino fundamental, de escolas da rede municipal de ensino de um município do interior do Rio Grande do Sul.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, com amostragem por conveniência, realizado com dados de escolares, coletados entre os meses de março a maio. Foram utilizados dados antropométricos (peso e altura, verificados por meio de estadiômetro e balança digital), sexo e data de nascimento. Os dados foram tabulados no s*oftware office Excel* 2013. Para a classificação do estado nutricional, caracterizada pela avaliação do índice de Massa corporal (IMC) para a idade, calculou-se o escore z, com o auxílio do software WHO Anthro Plus, e classificou-se conforme a Organização Mundial de Saúde (OMS) para crianças e adolescentes (entre 5 e 10 anos e maiores de 10 anos), por sexo e a faixa etária. A frequência, apresentada em percentual e número, foi analisada através do *software* SPSS (*Statistical Package for the Social Sciences*), versão 23.0. O estudo foi realizado entre os meses de março e agosto de 2023.

RESULTADOS

Participaram do estudo 1111 alunos com idades entre 5 a 19 anos, sendo 53,7% (N=602) do sexo masculino. Foram encontrados 18,1% (N=203) dos alunos com sobrepeso, 11,8% (N=132) com obesidade e 5,9% (N=66) com obesidade grave. Apresentaram eutrofia, magreza e magreza acentuada, 59,6% (N=667), 2,6% (N=29) e 1,3% (N=14) respectivamente.

CONCLUSÃO

A frequência de excesso de peso encontrada entre os alunos do ensino básico da rede municipal de ensino foi de 35,8% (N=401) e pode ser considerada elevada. Os resultados demonstram a importância da implementação de uma alimentação escolar cada vez mais rica em alimentos in natura e minimamente processados, assim como refletem a necessidade da implementação de ações de educação nutricional para a promoção de hábitos alimentares saudáveis e prevenção de doenças crônicas nas escolas.

Palavras-chave: obesidade;crianças;programa nacional de alimentação escolar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Excesso de peso entre escolares do ensino fundamental I de escolas municipais numa comarca de Minas Gerais e fatores associados

LUCIANA NERI NOBRE; ANA CAROLINA SOUZA SILVA; MARIA LUIZA OLIVEIRA BONFIM; ÂNGELA MARIA SOUZA LIMA; NADJA MARIA GOMES MURTA. UFVJM, DIAMANTINA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Estudo apontam que o excesso de peso de escolares tem sido elevado apesar de políticas públicas para esse grupo no ambiente escolar tentar barrar este problema. Assim o objetivo deste estudo é avaliar o perfil e prevalência de excesso de peso entre escolares do ensino fundamenta I de escolas municiais da comarca de Diamantina/MG e avaliar os fatores associados.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal de abordagem quantitativa com escolares do ensino fundamento I de escolas municipais da comarca de Diamantina/MG. Foram avaliados data de nascimento, sexo, peso, altura, idade e circunferência da cintura de escolares dos municípios de Diamantina, Gouveia, Felício dos Santos, Datas, Presidente Kubitschek, Senador Modestino, São Gonçalo do Rio Preto e Monjolos. O cálculo do índice de massa corporal para idade foi realizado por meio do aplicativo WHO Antro Plus. Para classificação do estado nutricional utilizou-se os pontos de coorte do Z-score adotados pelo Ministério da Saúde brasileiro. Foi também calculada a relação cintura/quadril e esta foi classificada segundo valores acima ou abaixo de 0,55. Foram incluídos no estudo todos os escolares matriculados no ano de 2023 e presentes nos dias da coleta. O projeto foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri e aprovado com número 3.602.675/2019.

RESULTADOS

Um total de 2562 escolares foram avaliados. A maioria dos escolares são do sexo masculino (51,6%), com mais de 8 anos de idade (52,8%), e são dos municípios de Diamantina (28,4%) e Gouveia (25,1%). Dentre os alunos avaliados, 70,8% estavam com eutrofia, 22,8% com sobrepeso e risco de sobrepeso e 3,2% com obesidade e 3,2% com magreza/magreza acentuada. Os fatores associados ao excesso de peso foi idade inferior a oito anos (p-valor= 0,044) e maior relação cintura/altura (p-valor<0,001).

CONCLUSÃO

Os resultados confirmam o que as pesquisa nacionais têm identificado, as crianças brasileiras estão passando por transição nutricional. A prevalência do excesso de peso foi elevada, e este resultado pode se constituir em subsídios para o planejamento de ações

educativa para esse grupo, com ênfase em reduzir o consumo de lanches trazidos de casa e priorizar o consumo da alimentação servida na escola. Estas ações podem inclusive ocorrer no âmbito do Programa de extensão com interface na pesquisa "Ambiente escolar: espaço para promoção da saúde e da alimentação saudável e equilibrada" que avalia e monitora a situação alimentar e nutricional de escolares da rede municipal de ensino da comarca de Diamantina/MG.

Palavras-chave: Escolares;Excesso de peso;Escolas municipais.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Excesso de peso e o uso de delivery entre universitários brasileiros durante a pandemia de Covid-19 – BRAZUCA COVID

TIAGO FEITOSA DA SILVA[1]; TATIANE DALAMARIA[2]; FERNANDA ANDRADE MARTINS[1]; DIRCE MARIA MARCHIONI[2]; MÔNICA DA SILVA-NUNES[3]; ALANDERSON ALVES RAMALHO[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE (UFAC), RIO BRANCO - AC - BRASIL; 2. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (FSP - USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO CARLOS (UFSCAR), SÃO CARLOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O excesso de peso é definido pelo acúmulo de gordura corporal, podendo estar relacionado com o surgimento de comorbidades. Dados do Vigitel de 2019 estimaram que o excesso de peso atinge aproximadamente 55% da população brasileira com idade igual ou superior a 18 anos e dados de pesquisas realizadas com universitários no Brasil, em período anterior a pandemia, sugerem que um em cada três discentes estavam acima do peso. A associação entre a má alimentação e hábitos sedentários figura entre os principais fatores para o ganho de peso, que por sua vez, foi um importante fator para complicações mais severas da Covid-19. Nesse contexto, este trabalho se propõe a verificar a associação entre a utilização de delivery para a aquisição de refeições prontas e o excesso de peso em universitários brasileiros durante a pandemia de Covid-19.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, realizado com 4.820 estudantes de graduação de instituições de ensino superior de diferentes regiões do Brasil. A coleta de dados aconteceu por meio de questionário online, entre setembro de 2020 e março de 2021. Foram considerados indivíduos com excesso de peso aqueles que apresentaram índice de massa corporal $\geq$25 kg/m². A frequência do consumo de delivery foi investigada por meio de questões relacionadas a frequência da utilização de aplicativos de entrega para a aquisição de refeições prontas. A associação foi verificada por meio de regressão logística, adotando um valor de $p < 0,05$, e ajustada pelas variáveis sexo, idade e renda, afim de reduzir os potenciais confundidores. Esta pesquisa foi aprovada no CEP de cada centro participante: UFAC (parecer Nº 4.267.655), UFMT (Nº 4.242.364), UFRN (Nº 4.391.606), UFPR (Nº 4.256.436) e USP (Nº 4.232.859).

RESULTADOS

Dos 4.820 estudantes participantes, 66,6% eram do sexo feminino, 61,3% autodeclararam cor de pele branca. Em relação a renda, 31,1% referiram renda mensal de 1 a 3 salários mínimos, 21,9% de 3 a 6 salários mínimos e 29,7% contavam com uma renda superior a 6 salários mínimos. A média para a idade foi de 24,87 anos (DP ± 7,90). Observou-se

associação entre excesso de peso e uso de delivery para a aquisição de refeições prontas durante a pandemia. A chance do uso de delivery em 1 a 2 vezes na semana entre os estudantes com excesso de peso foi de 1,24 (IC95%: 1,07 – 1,45) em relação a não utilização ou o uso esporádico da ferramenta durante o período. Uma chance mais elevada foi identificada no uso do delivery em 3 vezes ou mais durante a semana (RC: 1,91; IC95%: 1,50 – 2,43) entre os estudantes com excesso de peso.

CONCLUSÃO

O excesso de peso esteve diretamente relacionado com a frequência da utilização de delivery para a aquisição de refeições prontas em estudantes universitários brasileiros durante a pandemia de Covid-19.

Palavras-chave: Excesso de peso;Delivery;Universitário;Covid-19.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Excesso de peso infantil no Brasil e sua relação com determinantes socioambientais

NICOLE ALMEIDA CONDE VIDAL[1]; RISIA CRISTINA EGITO DE MENEZES[1]; JONAS AUGUSTO CARDOSO DA SILVEIRA[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS, MACEIÓ - AL - BRASIL; 2. DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO, UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, CURITIBA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O excesso de peso (EP) infantil é um agravo com repercussões negativas no crescimento e desenvolvimento da criança, bem como um fator de risco para doenças crônicas não transmissíveis na fase adulta. Durante o desenvolvimento, a criança inicia a vida no domicílio, onde o acesso aos alimentos é mediado pelos responsáveis. Seguindo para a vida comunitária, novas influências passam a condicionar os comportamentos e hábitos alimentares. O objetivo deste trabalho foi analisar as prevalências do EP infantil no Brasil a partir de determinantes micro, meso e macroambientais.

MÉTODOS

Estudo ecológico realizado com dados secundários de 5570 municípios. O EP infantil em 2019 foi obtido no Sistema de Informação de Vigilância Alimentar e Nutricional, para as faixas etárias de 0-2 anos (lactentes), 2-5 anos (pré-escolares) e 5-10 anos (escolares). O EP foi definido a partir do índice de massa corporal-para-idade (escore-Z>2DP) e classificado em sua magnitude pelos critérios da WHO-UNICEF. Por fim, estimou-se modelos de regressão binomial negativa com efeitos mistos para cada faixa etária a fim de analisar a associação entre o EP e fatores socioambientais (prevalência de obesidade em mulheres [ambiente domiciliar – microambiente], a densidade de comércios não saudáveis [ambiente comunitário – mesoambiente] e o Índice de Desenvolvimento Sustentável das Cidades [IDSC – macroambiente]).

RESULTADOS

No Brasil, as prevalências de EP nos lactentes, pré-escolares e escolares foram consideradas, respectivamente, moderada (8,3%), alta (13,7%) e alta (13,2%); este foi um problema de saúde pública grave (prevalências alta ou muito alta) em 1581 (28,4%), 4177 (75,0%) e 4270 (76,7%) municípios, segundo as etapas do ciclo da vida. No nordeste, foram encontradas as maiores prevalências de EP entre lactentes (10%) e pré-escolares (15,3%), que também apresentou o segundo menor IDSC (42,2 pontos) e a menor densidade de comércios não saudáveis (4,24 com./10 mil hab.). Entre os escolares, a maior prevalência de EP foi observada no Sul (15,9%), região que apresentou maior prevalência de obesidade em mulheres (36,7%) e a segunda maior densidade de comércios não saudáveis (14,34 com./10 mil hab.). Nos modelos de regressão específicos para idade, quanto maior foi o IDSC do município, menor foi a probabilidade de EP em lactentes (RR 0,99 [0,986 – 0,993 IC95%]) e pré-escolares (RR 0,99 [0,989 – 0,994

IC95%]). Em relação aos escolares, a prevalência de obesidade em mulheres (RR 1,0071 [1,0056 – 1,0086 IC95%]) e a densidade de comércios não saudáveis (RR 1,0038 [1,0023 – 1,0053 IC95%]) se associaram com o aumento da taxa de EP.

CONCLUSÃO

Diante da magnitude e extensão, a prevalência de EP em crianças até 10 anos no Brasil é um grave problema de saúde pública e deve ser encarado, sem exceções, com a máxima prioridade nas agendas públicas, compreendendo que estratégias de enfrentamento desta condição devem considerar os determinantes que atuam em cada etapa do ciclo da vida.

Palavras-chave: Vigilância alimentar e nutricional;Obesidade infantil;Ambiente construído;Fatores socioeconômicos.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Exercício ilegal da profissão de nutricionista por acadêmicos de nutrição (2019-2023)

NÍCOLAS MANZKE GLÄNZEL; QUERINO HAESBAERT DA SILVA; TESSA BITENCOURT VALENTE; ROSANA ANDRADE DA SILVEIRA POZZOBON; MAIELE BERTOLDO LEWANDOWSKI BIANCHINI. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS – 2ª REGIÃO, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

De acordo com a Lei nº 8.234/91, o exercício da profissão de Nutricionista é privativo dos portadores de diploma expedido por escola de graduação em nutrição e regulamente inscritos no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) de sua respectiva jurisdição. Todos aqueles que não atendem à legislação em vigor e desenvolvam alguma das atividades privativas do nutricionista, incorrem no exercício ilegal da profissão, uma contravenção penal prevista no artigo 47º da Lei nº 3.688/41. Neste contexto, cabe aos CRN fiscalizar o exercício profissional, apurando os fatos e, quando verificados o exercício profissional por pessoa física sem habilitação, incluindo acadêmicos de nutrição, encaminhar às autoridades competentes. O objetivo deste estudo foi analisar a proporção de denúncias referentes ao exercício ilegal da profissão por acadêmicos de nutrição em relação ao total de denúncias de exercício ilegal recebidas entre os anos de 2019 e novembro de 2023.

MÉTODOS

Estudo longitudinal em que foram analisadas, tabuladas, classificadas e quantificadas as denúncias recebidas referentes ao exercício ilegal da profissão de nutricionista entre janeiro de 2019 e novembro de 2023. As denúncias foram classificadas em denúncia de exercício ilegal realizados por: bacharel em nutrição sem inscrição no CRN de sua jurisdição, técnico em nutrição e dietética, leigo e acadêmico em nutrição. Foi considerado acadêmico em nutrição todo aquele que estava com o curso de graduação em Nutrição em andamento no momento da denúncia. As denúncias foram recebidas via e-mail ou formulário online específico. A tabulação, classificação e quantificação foi realizada no programa *Microsoft Office Excel*®.

RESULTADOS

De janeiro de 2019 a novembro de 2023, foram recebidas um total de 539 denúncias referentes ao exercício ilegal da profissão de Nutricionista, sendo: 105 em 2019, 109 em 2020, 100 em 2021, 107 em 2022 e 118 em 2023. Destas, foram referentes ao exercício

ilegal da profissão realizado por acadêmicos de nutrição: 30 denúncias em 2019; 27 em 2020, 30 em 2021, 45 em 2022 e 61 nos 11 primeiros meses de 2023. Estas denúncias representaram, em relação ao total de denúncias de exercício ilegal, 29%, 25%, 30%, 42% e 52% nos anos analisados, o que representa um aumento de 79% entre o primeiro e último ano. Além disso, em valores absolutos, enquanto o número de denúncias de exercício ilegal apresentou certa estabilidade, o número de denúncias de exercício ilegal por acadêmicos dobrou no período analisado.

CONCLUSÃO

Observou-se uma tendência de aumento nas denúncias de exercício ilegal da profissão por acadêmicos no período analisado, tanto em termos absolutos quanto em relação ao total de denúncias de exercício ilegal recebidas. Desta forma, destaca-se a importância de que sejam desenvolvidas estratégias efetivas para sensibilizar os acadêmicos quanto às implicações éticas e legais do exercício profissional antes da conclusão do curso de graduação.

Palavras-chave: Exercício ilegal da profissão;nutricionistas;acadêmicos;denúncias.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Existe relação entre os polimorfismos PPAR gama rs1801282 e FTO rs9939609 com a incidência de obesidade e risco cardiovascular em idosos quilombolas.

LUIS FELIPE CASTRO ARAÚJO; BRUNO LUCIANO CARNEIRO ALVES DE OLIVEIRA; FLÁVIA CASTELLO BRANCO VIDAL; ISABELLA CRISTINA LOIOLA DE MORAES PEREIRA; MILLENA DE MIKELY PEREIRA BRITO; CARLOS EDUARDO NEVES AMORIM. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas, a pesquisa focou na identificação de polimorfismos de nucleotídeo único (SNPs) afetando vias metabólicas, resultando em desequilíbrios na homeostase energética, aumentando a predisposição a diabetes e obesidade. Os receptores ativados por proliferadores de peroxissoma (PPARs), especialmente o *PPAR gama - rs1801282*, desempenham papel crucial no metabolismo lipídico, adipogênese, regulação da glicose e influenciam a resistência à insulina e processos inflamatórios. O gene associado à massa gorda e obesidade (FTO), especificamente o *FTO - rs9939609*, revela que portadores do genótipo de risco (AA) têm 2,02 vezes mais chances de obesidade e 1,17 vezes mais chances de síndrome metabólica em comparação com aqueles sem risco. O envelhecimento nas comunidades quilombolas é marcado por pior qualidade de vida, maiores necessidades de saúde, insegurança nutricional e doenças crônicas. Portanto, este estudo busca avaliar a relação entre os polimorfismos *PPAR gama rs1801282* e *FTO rs9939609* com a incidência de obesidade e risco cardiovascular em idosos quilombolas.

MÉTODOS

Estudo observacional descritivo realizado com 127 idosos de comunidades quilombolas da cidade de Bequimão – MA. As medidas antropométricas coletadas foram peso, altura, IMC, circunferência da cintura e relação cintura-quadril. Os polimorfismos foram analisados por PCR quantitativa através de sonda específica. As variáveis categóricas são apresentadas em frequências absolutas e percentuais, e variáveis contínuas por médias e desvios padrão. Foi encaminhado para o Comitê de Ética em Pesquisa – CEP aprovado sob o CAAE: 43392721.6.0000.5087.

RESULTADOS

As mulheres foram maioria (65,3%) com idade média de 70,5 (±8,5) anos. Quanto a frequência genotípica, o polimorfismo rs9939609 esteve presente na forma homozigota AA em 11%, heterozigota AT em 30% e na forma homozigota selvagem em 59%. Os polimorfismo *rs1801282* apresentou-se na forma homozigota CC (59,05%), heterozigota CG (33,07%) e na forma homozigota GG (6,3%). Com o índice de massa corporal (IMC) médio de 24,6 (±4,10), onde os idosos apresentaram eutrofia (48,03%), baixo peso (27,56%) e sobrepeso (24,41%), com circunferência da cintura (CC) adequada (40,16%),

risco muito aumentado (31,50%) e risco aumentado (28,35%). A relação cintura/quadril (RCQ) com risco aumentado para doenças cardiovasculares (60,63%) e sem risco (39,37%). Os polimorfismos *PPAR gama* e *FTO* não apresentaram relação com obesidade nos idosos quilombolas, em contra partida, apresentaram uma alta relação com risco aumentado para doenças cardiovasculares pela RCQ.

CONCLUSÃO

Portanto, os idosos quilombolas não apresentaram obesidade associada aos polimorfismos PPAR gama e FTO, mas parece influenciar no risco aumentado para doenças cardiovasculares.

Palavras-chave: Gene PPAR gama;Gene FTO;Idosos quilombolas;Obesidade.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Experiência de uma organização da sociedade civil de interesse público na promoção de ações integradas de cuidado à obesidade infantil no município de Niterói- RJ

ANA CAROLINA ROCHA DE OLIVEIRA; PHILLIPE AUGUSTO FERREIRA RODRIGUES; OLÍVIA DE SOUZA HONÓRIO; RAPHAEL BARRETO DA CONCEIÇÃO BARBOSA. INSTITUTO DESIDERATA, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade infantojuvenil é uma condição complexa, multifatorial e que necessita de ações intersetoriais para seu manejo, sendo uma importante questão de saúde pública no Brasil e no mundo. A Estratégia Nacional para Prevenção e Atenção à Obesidade Infantil (PROTEJA) aponta ações mais efetivas para prevenção e reversão da deste agravo e ressalta a importância da implementação de ações de forma conjunta e em nível local. O presente resumo descreve as ações integradas desenvolvidas pelo Instituto Desiderata, uma Organização da Sociedade Civil de Interesse Público, no município de Niterói - RJ, com vistas ao cuidado ampliado da obesidade infantojuvenil.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência sobre o desenvolvimento de um conjunto de atividades integradas, desenvolvidas ao longo no ano de 2022, para promoção do cuidado em obesidade infantojuvenil a partir das seguintes ações: (a) construção de linha de cuidado em obesidade infantojuvenil na Rede de Atenção à Saúde (RAS) do município, (b) aprovação de lei que proíbe a comercialização, aquisição, a confecção, a distribuição e a publicidade de produtos que contribuem para a obesidade infantil em escolas públicas e privadas, (c) estudo diagnóstico sobre o ambiente alimentar em um hospital público pediátrico da cidade, (d) oferta de cursos de qualificação na modalidade híbrida para os profissionais da Atenção Primária à Saúde, (e) campanha de apoio à aprovação da lei e (f) apoio à realização da pesquisa Comercialização de Alimentos em Escolas Brasileiras (CAEB) em escolas privadas da cidade.

RESULTADOS

A linha de cuidado em obesidade infantojuvenil foi implementada em duas regionais de saúde no ano de 2022. A lei 3766/2023 foi aprovada após ações de advocacy que contaram com o mapeamento da Câmara Municipal de Niterói, elaboração de materiais técnicos e incidência corpo a corpo com parlamentares. O estudo no hospital pediátrico indicou um ambiente alimentar e entorno com venda e publicidade de alimentos ultraprocessados. Foi proposta nota técnica junto à gestão municipal para adequação dos termos de referência para qualificar os processos de compras. Os cursos de qualificação apresentam alta adesão com 70% dos profissionais da APS das regiões de

saúde capacitados. A campanha contou com mídias físicas em busdoor, bancas de jornais, kits para influenciadores, vídeos e bannners na estação de barcas. A pesquisa CAEB apontou que o índice de saudabilidade das cantinas foi de 21,8 indicando uma oferta três vezes maior de itens não saudáveis em relação a itens saudáveis.

CONCLUSÃO

Considera-se que o contexto para a execução de tais atividades se apresentou positivo, com interesse da gestão intra e intersetorial para redução da obesidade infantojuvenil na cidade, metas convergentes em seus planos municipais de Saúde e de Primeira Infância e uma conjuntura política tendencialmente progressiva sobre práticas de cuidado em saúde.

Palavras-chave: saúde infantil;obesidade infantil;advocacy ;alimentos ultraprocessados;linha de cuidado.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Explorando vínculos: uma análise da relação entre insegurança alimentar e consumo alimentar em adultos atendidos pela rede básica de saúde

ALINE CORRÊA DIAS ZUCCOLOTTO[1]; MARIA FERNANDA LAUS[2]; ALESSANDRA COSTA PEREIRA JUNQUEIRA[2]; DANIELA ELIAS GOULART DE ANDRADE MIRANDA[2]; SEBASTIÃO SOUSA ALMEIDA[1]. 1. FACULDADE DE FILOSOFIA, CIÊNCIAS E LETRAS DE RIBEIRÃO PRETO - USP, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A insegurança alimentar (IA) está associada à limitação na obtenção de alimentos em quantidade e qualidade para atender as necessidades fisiológicas dos indivíduos. Famílias que vivem em IA precisam ajustar seu orçamento à realidade, diminuindo o consumo de determinados alimentos e alterando suas escolhas alimentares. Em função do aumento de pessoas em IA nos últimos anos, são necessários estudos para avaliação da situação de segurança alimentar (SA) da população, seus determinantes e consequências. Assim, o presente estudo avaliou a relação entre insegurança alimentar e consumo de alimentos em adultos assistidos pela rede básica de saúde em Ribeirão Preto.

MÉTODOS

Estudo transversal observacional realizado com 508 participantes de ambos os gêneros (388 mulheres) maiores de 18 anos. A coleta foi realizada entre maio e novembro de 2023, em formato presencial de entrevista em 12 Unidades Básicas de Saúde (UBS) de Ribeirão Preto, utilizando a plataforma *Redcap*. Os participantes foram abordados na sala de espera das UBS e deveriam responder um questionário de caracterização sociodemográfica, o questionário de Triagem para Risco de Insegurança Alimentar (TRIA) e o questionário de marcadores do consumo alimentar do SISVAN. O projeto foi aprovado pelo CEP da FFCLRP/USP (CAAE 66402822.5.0000.54070 e a relação entre IA e consumo alimentar foi testada por meio do teste Qui-quadrado ($p < 0,05$).

RESULTADOS

Os resultados apontaram que 42,5% dos participantes (n = 217) estavam em SA, 24,0% (n = 122) estavam em insegurança leve e 33,5% (n = 171) estavam em insegurança moderada ou grave. Oito participantes (1,6%) referiram que não tiveram comida disponível no dia anterior à entrevista. Sobre os marcadores de uma alimentação saudável foi possível observar uma associação estatisticamente significativa entre consumo de

feijão [$c^2(2) = 11,069$, $p = 0,026$], frutas frescas [$c^2(2) = 26,514$, $p < 0,001$] e verduras e legumes [$c^2(2) = 37,575$, $p < 0,001$] no dia anterior à entrevista e o nível de segurança/insegurança alimentar, de forma que participantes em IA tiveram menor frequência de consumo quando comparados aos que estavam em SA. Não houve associação significativa entre o grau de segurança/insegurança alimentar e o consumo de hambúrguer e/ou embutidos; bebidas adoçadas; macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote ou biscoitos salgados; e biscoito recheado, doces ou guloseimas ($p > 0,05$). Entretanto, grande parte das pessoas que consumiram esses alimentos estava classificada em algum grau de IA.

CONCLUSÕES

Dessa forma, conclui-se que os participantes com algum grau de IA apresentam uma alimentação menos saudável em relação a oferta de nutrientes essenciais, por conta do baixo consumo de alimentos *in natura*. Sugere-se que esses achados se devam ao preço elevado dos alimentos *in natura* em comparação aos alimentos ultraprocessados, o que dificulta o acesso a uma alimentação mais adequada, assim como os hábitos alimentares e escassez de dinheiro.

Palavras-chave: insegurança alimentar;consumo;qualidade;saúde;alimento.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Extensão e propósito de processamento de alimentos comercializados com destaque da ausência de glúten em seus rótulos

BRENDHA FERREIRA LOUVEN DOS REIS; CAMILA CARVALHO MENEZES SALIERNO; FRANCINE RUBIM DE RESENDE. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

Extensão e propósito de processamento de alimentos comercializados com destaque da ausência de glúten em seus rótulos

Palavras-chave: Alimentos processados e ultraprocessados; Marketing; Rotulagem de Alimentos.

INTRODUÇÃO

É crescente o número de adeptos a dietas que visam uma alimentação mais saudável, como também a crescente busca de padrões estéticos. Dentre várias alternativas "mais saudáveis", o uso de dietas restritivas segue ganhando popularidade. Uma delas é a restrição de glúten, devido a associação de sintomas gastrointestinais, inchaço e aumento de peso entre determinados indivíduos. Entretanto, não existem estudos que comprovem o efeito benéfico dessa restrição para indivíduos saudáveis, sendo apenas comprovado e recomendado a exclusão para pacientes acometidos por desordens relacionadas ao mesmo, como a doença celíaca. Ciente disso, as indústrias utilizam estratégias de *marketing* para atrair os consumidores dentro das suas necessidades, criando produtos específicos para as expectativas dos consumidores. Neste contexto, objetivou-se identificar e avaliar a qualidade nutricional de alimentos industrializados comercializados no Brasil com a presença de alegações relacionadas à ausência de glúten em destaque nos painéis frontais dos rótulos.

METODOLOGIA

O estudo foi realizado em 2023 a partir da pesquisa em supermercados que constavam no Ranking divulgado pela Associação Brasileira de Supermercados em 2022. A investigação foi conduzida tanto online, quanto de maneira presencial. Os alimentos identificados foram categorizados em planilhas do Excel com todos os dados necessários, sendo: denominação de venda, informação nutricional, lista de ingredientes, porção e presença de alegação nutricional ou de saúde, ou outros termos nutricionais Em seguida, foram classificados quanto a extensão e propósito de processamento segundo a classificação NOVA.

RESULTADO

Foram identificados 439 alimentos com a presença de alegações relacionadas à ausência de glúten em destaque nos painéis frontais dos rótulos, como "sem glúten", "gluten free"

ou “zero glúten”, considerando as diferentes categorias de alimentos. Entre eles, 62% foram classificados como ultraprocessados, 28,5% como processados e apenas 8,9% como *in natura* ou minimamente processados.

CONCLUSÃO

Concluiu-se que tais alimentos, em sua maioria, podem levar o consumidor ao engano, pois a maioria não pode ser considerada salubre e, portanto, possivelmente, a indústria de alimentos vem usufruindo dessa terminologia como estratégia de *marketing* para interferir na decisão de compra dos consumidores.

Palavras-chave: Alimentos processados e ultraprocessados;Rotulagem de Alimentos;marketing.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Fatores associados à baixa força muscular em idosas frequentadoras de Centros de Convivência em Cuiabá-MT

MARINA VALADÃO ESCORISA; ANA PAULA ALVES DE SOUZA; LORENA BARBOSA FONSECA; ANA PAULA MURARO; PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES; MÁRCIA GONÇALVES FERREIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO (UFMT), CUIABÁ, MATO GROSSO - BRASIL, CUIABÁ - MT - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O envelhecimento ocasiona diversas mudanças físicas, incluindo a redução da massa muscular que resulta em perda de força. A diminuição da força muscular pode influenciar na qualidade de vida dos idosos. A força de preensão manual (FPM) além de ser um indicador de fatores relacionados com a mortalidade, pode ser utilizada para avaliar a força muscular global. O objetivo desse estudo foi analisar a associação da autopercepção de saúde, nível de atividade física, baixa capacidade funcional e marcadores antropométricos com a baixa força muscular de idosas.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal realizado com 360 idosas frequentadoras de centros de convivência municipais de Cuiabá-MT. As variáveis independentes foram: autopercepção da saúde, nível de atividade física, capacidade funcional reduzida, sobrepeso avaliado pelo Índice de Massa Corporal (IMC) e baixa massa muscular avaliada pelo perímetro da panturrilha. A variável dependente foi a baixa força muscular, sendo avaliada por meio da FPM, mensurada por dinamômetro hidráulico Jamar®. O ponto de corte considerado para identificar a baixa força muscular foi de FPM< 16 kgf. Modelos de regressão logística ajustados por idade e classe econômica foram utilizados para estimar as associações, calculando-se a *Odds Ratio Ajustada* (ORaj) e seus respectivos intervalos de confiança de 95% (IC95%). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Mato Grosso (parecer nº 3.598.400).

RESULTADOS

Do total de participantes, 55,4% tinham idade < 70 anos, 67,4% pertenciam à classe econômica C, 25,6% moravam sozinhas, 54,4% avaliaram negativamente sua saúde, 24% faziam uso de 5 ou mais medicamentos, 48,6% eram insuficientemente ativas, 45,8% tinham baixa capacidade funcional e 65,8% tinham sobrepeso. A prevalência da baixa força muscular foi de 26,5%. A capacidade funcional reduzida (ORaj=2,34, IC95%:1,41;3,89) foi associada a maior chance das idosas apresentarem baixa força muscular. Não foram observadas associações do desfecho analisado com as variáveis

autopercepção da saúde, nível de atividade física, perímetro da panturrilha e condição de peso das participantes.

CONCLUSÃO

A frequência de baixa força muscular foi elevada. Idosas com capacidade funcional reduzida apresentaram maior prevalência de baixa força muscular. A identificação dos fatores associados à força muscular reduzida é importante para o planejamento de ações de prevenção e tratamento de agravos à saúde possibilitando o envelhecimento saudável.

Palavras-chave: Idosas;Força Muscular;Antropometria.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Fatores associados à mudança nas escolhas alimentares de pessoas idosas: uma revisão de literatura.

VICTORIA RODRIGUES DOS SANTOS; THAINÁ DO SOCORRO MELO VIANA; YNMELLE ODETH BECKMAN RABELO; MARIA IZABELLE DA SILVA MARTINS; YASMIN VITÓRIA DA CONCEIÇÃO MONTEIRO; ALÓDIA BRASIL.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A população com mais de 60 anos tem aumentado, assim como sua expectativa de vida. O envelhecimento traz consigo alterações fisiológicas que podem prejudicar a alimentação. Fatores como mudança na sensibilidade gustativa, problemas bucais como perda de dentes e uso de próteses, fatores emocionais, renda e diminuição da capacidade motora podem influenciar nas escolhas alimentares desse grupo populacional e levar a risco nutricional e ao surgimento de doenças.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo do tipo revisão integrativa de literatura. Utilizou-se as bases de dados Scientific Electronic Library Online (Scielo); Literatura Latino Americana e do Caribe de Ciências da Saúde (LILACS) com Biblioteca Virtual em Saúde (BVS); Periódicos Capes e PubMed, com uso dos descritores: (‘‘idosos’’ OR ‘‘pessoa idosa’’) AND (‘‘hábitos alimentares’’ OR ‘‘alimentação’’ OR ‘‘escolhas alimentares’’ OR ‘‘mudança de hábitos alimentares’’ OR ‘’mudança nas escolhas alimentares’’ OR ‘‘adesão a dieta’’ OR ‘‘adesão a alimentação saudável’’) AND (‘‘capacidade de mastigar’’ OR ‘‘envelhecimento’’ OR ‘‘multimorbidades’’ OR ‘‘fisiológico’’ OR ‘‘psicossocial’’). Foram incluídos 21 artigos na presente revisão. Os critérios de inclusão foram: artigos publicados em língua portuguesa ou inglesa; ter como objeto de estudo as dificuldades de mudanças alimentares de pessoas idosas; publicados nos anos de 2010 a 2023. Excluindo artigos que não atendessem à temática, período e idioma de publicação.

RESULTADOS

Verificou-se que as mudanças decorrentes da senescência, como a diminuição da sensibilidade gustativa, geram grande impacto nas escolhas alimentares. Geralmente associada com a perda de apetite e inadequação de ingestão energética e de nutrientes, resulta na propensão para o aumento do consumo de sal e açúcar. A perda de dentes ou uso de próteses resulta em mudanças na textura da alimentação, com a preferência por alimentos mais macios, pobres em fibras, vitaminas e minerais essenciais à saúde. A perda de capacidade motora foi descrita como fator que gera maior dependência para atividades relacionadas à alimentação, como cozinhar ou fazer compras. O consumo de alimentos processados e ultraprocessados está associado a fatores como o luto e sintomas depressivos em pessoas idosas, estes têm seu bem-estar mental afetado, alterando a

ingestão e interesse pela alimentação. A renda também está ligada a uma alimentação de baixa qualidade, devido à dificuldade para aquisição de alimentos.

CONCLUSÃO

Fatores biopsicossociais ligados ao envelhecimento podem influenciar nas escolhas alimentares desta população. Além disso, é notável a importância da orientação nutricional que considere as características específicas desta faixa etária de modo a propiciar melhoras nas escolhas alimentares deste grupo. A alimentação sempre será fator determinante na prevenção e no tratamento das doenças às quais esta população está propensa.

Palavras-chave: Pessoa idosa ;Escolhas alimentares ;Hábitos alimentares .

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Fatores associados ao consumo de bebidas adoçadas pelas crianças de seis a trinta e seis meses de uma cidade sul mineira

ANA CLARA DA CRUZ DELLA TORRE[1]; WELLINGTON SEGHETO[1]; LAUDICÉIA FERREIRA FRÓIS[2]; BIANCA ARAUJO MILBRATZ[1]; MAYSA HELENA DE AGUIAR TOLONI[1]; DANIELA BRAGA LIMA[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS (UFLA), LAVRAS - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO (UFOP), OURO PRETO - MG - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS (UNIFAL-MG), ALFENAS - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, tem ocorrido uma transformação no padrão alimentar da população brasileira, caracterizada pela substituição de alimentos *in natura* e minimamente processados por alimentos ultraprocessados. Essa mudança afeta todas as faixas etárias, incluindo as crianças na primeira infância repercutindo negativamente em sua saúde e estado nutricional. Na população infantil, o consumo de bebidas adoçadas como refrigerantes, sucos e refrescos tem sido o mais investigado em relação aos impactos negativos na saúde infantil. Diante desse cenário, o presente estudo objetivou analisar o consumo de bebidas adoçadas em crianças com idade entre seis e trinta e seis meses com características sociodemográficos, econômicas e comportamentais do responsável.

MÉTODOS

Estudo transversal quantitativo, proveniente de um estudo maior denominado “Caderneta de Saúde da Criança: implicações sobre a Segurança Alimentar e Nutricional na Primeira Infância”, realizado entre os meses de fevereiro a outubro de 2022, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Lavras (CAAE: 43815221.20000.5148). A coleta de dados foi conduzida nas unidades de Estratégia de Saúde da Família e por meio de visitas domiciliares no município de Lavras - Minas Gerais. O consumo de bebidas adoçadas foi investigado por meio da aplicação dos formulários dos Marcadores de Consumo Alimentar proposto pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. As informações sobre as condições socioeconômicas, o acesso a serviços de saúde e as condições biológicas de seus responsáveis foram coletadas por meio de questionário semiestruturado. Realizamos análises brutas e ajustadas. Na análise ajustada, foi utilizado um modelo hierárquico de três níveis. O primeiro nível incluiu variáveis sociodemográficas dos responsáveis, o segundo nível incluiu variáveis econômicas e o terceiro nível variáveis comportamentais.

RESULTADOS

Foram avaliadas 206 crianças, com idades entre 0 e 36 meses, sendo a maioria do sexo feminino (53,40%). O consumo de bebidas adoçadas esteve presente em 42,23% das

crianças. Após ajustes para possíveis variáveis de confusão, permaneceram positivamente associados ao consumo de bebidas adoçadas pelas crianças maior escolaridade dos pais (OR: 1,99, IC 95%: 1,11 – 3,56), a realização de consultas no serviço de saúde privado (OR: 3,51, IC 95%: 1,43-8,59) e o consumo de bebidas adoçadas pelo responsável (OR: 6,23, IC 95%: 2,85-13,62), enquanto a idade da mãe esteve negativamente associada (OR:0,94, IC 95%: 0,90-0,98).

CONCLUSÃO

Constatou-se que maior escolaridade dos pais, a utilização de serviços privados de saúde, o consumo de bebidas adoçadas pelos responsáveis aumenta a chance de consumo pelas crianças. Sendo assim, ampliar estratégias de educação e informações relativas ao consumo de bebidas adoçadas, tornam-se essenciais para garantia de uma alimentação mais adequada e saudável.

Palavras-chave: Saúde infantil;Estado nutricional;Nutrição da criança.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Fatores associados ao ganho de peso insuficiente na gestação

NARA MICHI DE FARIA ISHIKIRIYAMA; MARIA LUÍSA SILVA REIS; JÉSSICA SALES GASPAR; ENILCE DE OLIVEIRA FONSECA SALLY; DANIELE MENDONÇA FERREIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE (UFF), NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Durante a gestação ocorrem diversas mudanças fisiológicas no corpo da mulher que visam garantir o desenvolvimento saudável do feto. Essas transformações ocorrem, principalmente, por hormônios produzidos pela placenta, que desencadeiam no aumento das necessidades energéticas e nutricionais.

O ganho de peso gestacional constitui um importante marcador nos cuidados pré-natais por estar associado com implicações na saúde materna e fetal. O ganho de peso insuficiente pode acarretar em desfechos indesejáveis como restrição do crescimento intrauterino, baixo peso ao nascer, prematuridade, e consequências em longo prazo, como doenças metabólicas Este estudo tem como objetivo explorar os fatores associados a esse cenário, investigando elementos que podem influenciar negativamente o adequado ganho de peso durante a gestação. Ao compreender esses fatores, é possível direcionar estratégias e intervenções que promovam uma gestação saudável e o desenvolvimento adequado do feto.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal com gestantes adultas (19 a 44 anos), do 3º trimestre (28 a 40 semanas) e de feto único. Foram coletadas informações sociodemográficas, história obstétrica e clínica. A pesquisa foi conduzida nos ambulatórios de pré-natal do Hospital Universitário Antônio Pedro (HUAP/UFF), no ambulatório de Apoio Nutricional e Integrativo à Maternidade (ANIMA) da Faculdade de Nutrição da UFF (FNEJF), na Policlínica de Especialidades em Atenção a Saúde da Mulher Malu Sampaio e na Policlínica Regional Doutor Guilherme Taylor March.

O ganho de peso gestacional (GPG) foi obtido pela diferença entre o peso mensurado na avaliação e o peso pré-gestacional, com adequação definida segundo às recomendações vigentes do Ministério da Saúde. As variáveis foram associadas pelo teste qui-quadrado ou teste exato de fisher, considerando o nível de significância em menor ou igual a 5%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética sob número CAAE 52326021.8.0000.5243.

RESULTADOS

Participaram deste estudo 58 gestantes com média de idade de 31,8 (±5,7) anos. Os resultados obtidos mostraram associação significativa entre o GPG insuficiente e o estado

nutricional pré-gestacional (p=0,04), com o diabetes (p=0,04), com a hipertensão (p=0,02), com a anemia (p=0,05), com a constipação (p=0,01) e com o uso de insulina (p=0,04). No entanto, não foi observada associação significativa entre o GPG insuficiente e náuseas e/ou vômitos no primeiro trimestre gestacional.

CONCLUSÃO

Os resultados desse estudo revelam associações significativas entre o GPG insuficiente e o estado nutricional pré-gestacional, assim como as intercorrências gestacionais, como diabetes, hipertensão, anemia e constipação . Dessa forma, evidencia a importância de uma abordagem integrada e multiprofissional no acompanhamento pré-natal para minimizar os riscos associados ao GPG insuficiente.

Palavras-chave: Ganho de Peso na Gestação; ;Complicações na Gravidez;; Fatores de Risco;.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Fatores associados à prática de atividade física entre trabalhadores da indústria

CAMILA CARVALHO DE SOUZA; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; SABRINA GOMES FERREIRA CLARK; KARINA CORREIA DA SILVEIRA; VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Em um mundo cada vez mais globalizado, diversos fatores determinam a rotina e interferem no nível de atividade física praticada pelos indivíduos. Quando essas mudanças estão associadas a uma alimentação inadequada são ainda mais prejudiciais pois contribuem para o surgimento e/ou aumento de casos de doenças crônicas não transmissíveis, em especial entre trabalhadores. O objetivo deste estudo foi analisar os fatores que se associam à prática de atividade física entre os trabalhadores da indústria.

MÉTODOS

Este estudo é um desdobramento da tese intitulada *"Programa de Alimentação do Trabalhador: uma avaliação na perspectiva da segurança alimentar, nutricional e de saúde na Região Metropolitana do Recife",* um estudo transversal descritivo com nutricionistas, gestores e trabalhadores de 40 indústrias sediadas na Região Metropolitana do Recife. Aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal de Pernambuco, sob CAAE nº 37098814.0.0000.5208. Os participantes receberam orientação sobre a pesquisa e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados coletados foram tratados no programa *Epi Info 6.04* e para a comparação das médias foi utilizado o teste "t"-Student para amostras independentes e a análise estatística através do programa SPSS versão 13.0. Considerou-se estatisticamente significantes as associações com valor de $p<0,05$. Neste trabalho foram analisadas as perguntas relacionadas à prática de atividade física, tipo, periodicidade e duração.

RESULTADOS

Verificou-se que dos 727 trabalhadores avaliados, a maioria era do sexo masculino (75,8%), com distribuição relativamente homogênea por grupo de idade entre os sexos. A prática de exercício físico foi maior entre os homens ($p<0,008$). Em relação à escolaridade, verificou-se que a maioria possuía 12 anos de estudo (segundo grau completo) (57%) e praticava exercícios de 3 a 5 dias na semana, independentemente do gênero, durante 60 minutos ou mais.

CONCLUSÃO

A prática de atividade física entre os trabalhadores e trabalhadoras tem aumentado nos últimos anos, sendo essencial a sua inclusão dentro e fora do ambiente de trabalho. As empresas e organizações devem visualizar a promoção da prática da atividade física como um investimento na qualidade de vida e na capacidade produtiva dos seus funcionários. Programas e ações de incentivo à prática de atividade física devem considerar dispositivos de promoção da equidade em relação aos trabalhadores de baixa escolaridade e às mulheres - de todas as idades e escolaridade. Particularmente para mulheres, a quem são imputados o cuidado social e familiar que são manejados apesar do turno laboral e da atividade física. Gestores e trabalhadores devem interessar-se pelo fomento às políticas públicas que criem ambientes propícios e acessíveis para a prática regular de atividade física no dia a dia da classe trabalhadora a fim de promover saúde e prevenção de doenças na parcela produtiva da população.

Palavras-chave: Comorbidades;Políticas públicas;Saúde ocupacional;DCNT.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Fatores demográficos e socioeconômicos são associados ao potencial inflamatório da dieta em idosos brasileiros

NATALIA CARDOSO DA SILVA SANTOS[1]; ROSANGELA ALVES PEREIRA[2]; EDNA MASSAE YOKOO[3]; ROSELY SICHIERI[4]. 1. UNIVERSIDADE ESTÁCIO DE SÁ (UNESA), SÃO GONÇALO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO (UFRJ), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE (UFF), NITERÓI - RJ - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UERJ), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O crescimento no número de idosos no Brasil, apresenta desafios em áreas como saúde e economia. Este grupo etário é mais vulnerável a doenças crônicas, o que demanda maiores investimentos em políticas públicas. A nutrição adequada é essencial para a prevenção de doenças e a melhoria da qualidade de vida, e nesse sentido, dietas ricas em açúcar refinado, gorduras saturadas e trans, e precárias em compostos bioativos e fibras, têm sido associadas ao risco aumentado de doenças crônicas. A escolha alimentar dos indivíduos é influenciada por fatores socioeconômicos e demográficos, no entanto, a relação entre tais fatores e o potencial inflamatório da dieta ainda é pouco explorada em pesquisas. Assim, o objetivo deste estudo é analisar a associação entre características demográficas e socioeconômicas e o escore inflamatório da dieta em idosos brasileiros.

MÉTODOS

Estudo transversal que analisou dados de idosos (≥60 anos) brasileiros avaliados no Inquérito Nacional de Alimentação 2017-2018. As variáveis independentes utilizadas foram sexo, idade, cor da pele, região do país, situação do domicílio, escolaridade e renda mensal familiar. O consumo alimentar foi estimado por meio de dois Recordatórios de 24h. O Índice Inflamatório da dieta (IID) foi estimado usando 37 parâmetros, permitindo gerar um escore que varia, aproximadamente, de -8 a +8, cujo valores positivos indicam dietas pró-inflamatórias. A associação entre as variáveis independentes e os escores do IID foi estimada por meio de análises de regressão linear simples e múltipla. Foi utilizado o software SAS Studio onDemand for Academics e considerou-se a complexidade da amostra em todas as análises. A pesquisa foi isenta de aprovação por Comitê de Ética local por se tratar de dados de domínio público do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.

RESULTADOS

A média geral do IID foi 3,4 (variando de -3,8 a +7,3). Do total de idosos avaliados (n=8.327), 56% eram do sexo feminino (IC95%: 54,5; 57,1), 51% eram de cor de pele branca (IC95%: 48,2; 52,8), 38% recebiam 4 ou mais salários-mínimos (IC95%: 36,1;

40,2) e 87% possuíam ≤12 anos de estudo (IC95%: 86,0; 89,0). No modelo ajustado, o maior escore do IID foi associado ao sexo feminino (β=0,18; IC95%: 0,10; 0,25), residência na região Norte (β=0,36; IC95%: 0,13; 0,60) e Nordeste (β=0,32; IC95%: 0,19; 0,44) do país comparados a região Sudeste, e à escolaridade >12 anos (β=0,19; IC95%: 0,01; 0,36). Menor escore do IID foi associado à cor de pele preta (β= -0,21; IC95%: -0,39; -0,04) e parda (β= -0,16; IC95%: -0,27; -0,06).

CONCLUSÃO

De modo geral, a dieta dos idosos brasileiros se caracteriza por elevado potencial inflamatório. Mulheres, residentes da Região Norte e Nordeste e com mais de 12 anos de escolaridade apresentam dietas mais pró-inflamatórias. Os resultados permitiram identificar os grupos mais vulneráveis a dietas com menor qualidade nutricional que devem ser priorizados em ações de promoção da alimentação saudável.

Palavras-chave: Consumo Alimentar;Inquérito Nacional de Saúde;Índice Inflamatório da Dieta;Idosos;Modelos lineares.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Fatores motivadores da adesão ao vegetarianismo: uma revisão bibliográfica

YNMELLE ODETH BECKMAN RABELO; CLÍSCIA LAIANE DAS CHAGAS MOREIRA; YASMIN VITÓRIA DA CONCEIÇÃO MONTEIRO; VICTORIA RODRIGUES DOS SANTOS; SAMIRA CINDI MESQUITA NUNES; ALÓDIA BRASIL. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O vegetarianismo é conceituado como uma dieta isenta de carne, de todas as origens ou quaisquer produtos que as contenham, podendo ou não incluir leite, derivados e ovos. O crescente aumento no número de adeptos ao vegetarianismo nas últimas décadas está aos poucos consolidando esse padrão dietético. Isso torna importante que os nutricionistas estudem o vegetarianismo e seus fatores motivadores. As diferentes formas de praticar uma dieta vegetariana, seja com o consumo lactovegetariano, ovolactovegetariano, vegetariano estrito ou ainda crudívoro, evidenciam um público não homogêneo, com uma grande variedade de fatores motivadores para a adesão dessa dieta, que impacta não apenas nas escolhas alimentares, mas ainda na saúde física, interações sociais e posicionamento ético. Este trabalho objetiva identificar os possíveis motivos para a adesão ao vegetarianismo.

MÉTODOS

Trata-se de uma revisão bibliográfica integrativa, utilizando as bases de dados eletrônicos Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), Scientific Electronic Library Online (SciELO), PubMed e a ferramenta Google Acadêmico. Os descritores utilizados foram: (vegetarian* OR vegan*) AND (motivação OR fatores motivadores). Foram selecionados estudos publicados entre 2013 e 2023 nos idiomas português ou inglês, os quais abordam os aspectos motivadores que levam os vegetarianos e/ou veganos a seguir esse padrão alimentar. Os critérios de exclusão foram artigos com mais de 10 anos, artigos que não estavam disponibilizados na íntegra ou que não contribuíssem com a temática do vegetarianismo no contexto apresentado.

RESULTADOS

Foram identificados e inseridos 16 artigos na pesquisa. Nesses artigos, os principais fatores apontados como motivadores são: 1) preocupação com o bem-estar dos animais, adotando a dieta como forma de diminuir a crueldade com esses seres; 2) motivação ambiental, reduzindo os impactos que a atividade agropecuária voltada para a manutenção da alimentação cárnea tem no meio ambiente e 3) benefícios à saúde, com o menor risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, como o diabetes, hipertensão e obesidade. Dentre outras motivações tem-se a identificação social do indivíduo com a ideologia, o sentimento de pertencimento a um determinado grupo com afinidade política, ética ou de motivação religiosa.

CONCLUSÃO

Nesse sentido, conclui-se que os fatores impulsionadores do vegetarianismo são pautados em diversos âmbitos que refletem a heterogeneidade e complexidade da temática. Sendo assim, a adesão a dietas vegetarianas são requisitadas não apenas pelo comprovado benefício à saúde, proporcionando uma alimentação diversificada e balanceada quando conduzida corretamente, mas ainda pelo impacto na sustentabilidade da produção de alimentos e bem estar dos animais. A alimentação vegetariana é ainda caracterizada como um importante aspecto de identificação pessoal com um grupo que compartilha de uma mesma ideologia e possuem afinidade com esse estilo de vida.

Palavras-chave: Dieta vegetariana;Bem-Estar do Animal;Saúde;Meio ambiente;Identificação Social.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Fatores sociodemográficos associados à deficiência/insuficiência de vitamina D em adolescentes: dados preliminares de um estudo longitudinal

NALVA DE PAULA DIAS; MARIANA DE SANTIS FILGUEIRAS; RAFAELA MARA SILVA FONSECA; BRUNA CLEMENTE COTA; ÉRICA PRIULLI; JULIANA FARIAS DE NOVAES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA, VIÇOSA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A hipovitaminose D compromete o crescimento e desenvolvimento de adolescentes. Poucos trabalhos abordam a relação dos fatores sociodemográficos e a deficiência/insuficiência de vitamina D na adolescência. Este estudo objetivou avaliar a associação dos fatores sociodemográficos com a prevalência de deficiência/insuficiência de vitamina D em adolescentes.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado com dados parciais de uma pesquisa de seguimento com adolescentes com idade de 15 a 17 anos entre 2022 e 2023. Foi utilizado questionário semi-estruturado para coletar as informações referentes as seguintes variáveis sociodemográficas: sexo, idade, cor da pele autodeclarada (branca, parda ou preta), se estuda (sim ou não), tipo de escola (pública ou particular), trabalho remunerado (sim ou não), área de residência (urbana ou rural), renda *per capita* (categorizada em tercis) e anos de estudo de seu responsável. A vitamina D sérica foi avaliada, sendo os valores inferiores a 30 ng/ml classificados como deficiência/insuficiência. A associação entre os fatores sociodemográficos e a deficiência/insuficiência de vitamina D ocorreu por regressão de Poisson com variância robusta, estimando-se a razão de prevalência (RP) e seus intervalos de confiança de 95% (IC95%), com um nível de significância estatística de 5%. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (4.982.479/2021).

RESULTADOS

A presente amostra (n=220) tem idade média de 16,1 ± 0,68 anos, sendo 52,3% do sexo feminino, 45% autodeclarados pardos, 98,2% estudantes, 71,4% de escola pública, 20,0% trabalham, 94,5% residem em zona urbana e 34,1% têm renda *per capita* entre R$ 606,00-1040,00. A média de anos de estudos de seus responsáveis foi de 11,1 ± 4,79. Foi identificada uma associação inversa da deficiência/insuficiência de vitamina D com a idade dos adolescentes (RP: 0,89; IC95%: 0,79-0,99; p = 0,04), e associação positiva com a renda *per capita* entre R$ 606,00 e R$ 1040,00 (RP: 1,25; IC95%: 1,02-1,53; p = 0,03) e com os anos de estudos de seus responsáveis (RP: 1,02; IC95%: 1,002-1,04; p = 0,03).

CONCLUSÃO

A idade dos adolescentes, a renda *per capita* e os anos de estudo dos seus responsáveis estiveram relacionados à deficiência/insuficiência de vitamina D, demonstrando a necessidade de maior investimento em educação em saúde de forma precoce visando melhorias de hábitos de vida e assim reduzir a prevalência de hipovitaminose D na população pediátrica, mesmo em país ensolarado como o Brasil.

Palavras-chave: Adolescentes;fatores sociodemográficos;vitamina D;deficiência de vitamina D.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Fatores sociodemográficos e área de residência associados ao alto consumo de alimentos ultraprocessados: resultados do Projeto Saúde Brumadinho

MARY ANNE NASCIMENTO-SOUZA[1]; IZABELLA PAULA ARAÚJO VEIGA[2]; SÉRGIO VIANA PEIXOTO[1]. 1. INSTITUTO RENÉ RACHOU (FIOCRUZ MINAS), BELO HORIZONTE - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Estudos sobre a tendência de mudanças no padrão alimentar da população brasileira mostraram aumento do consumo de alimentos ultraprocessados (AUP). As alterações no padrão alimentar parecem advir de processos de urbanização e industrialização e das mudanças na organização das famílias e de transformações nos sistemas alimentares. Além disso, essas mudanças podem resultar de situações de desastres, com impactos na qualidade da alimentação e de vida da população. Em 25 de janeiro de 2019, ocorreu um desastre em Brumadinho, Minas Gerais, Brasil: o rompimento da barragem de rejeitos da mina Córrego do Feijão, comprometendo a moradia de parte da população, plantações e criação de animais, resultando em pelo menos 272 mortes. Embora não haja dados anteriores sobre o consumo de AUP pela população de Brumadinho, caracterizá-lo após o desastre é importante, sobretudo ao considerar a necessidade da realização de ações de promoção da alimentação adequada e saudável no município. Diante desse cenário, este estudo teve como objetivo avaliar a prevalência do alto consumo de AUP e sua associação com fatores sociodemográficos e de área de residência entre adultos (≥ 18 anos).

MÉTODOS

Estudo transversal realizado a partir dos dados da segunda onda do Projeto Saúde Brumadinho (PSB), que foi conduzida no ano de 2022 e incluiu 2.555 indivíduos adultos. O alto consumo de AUP foi avaliado com base em escore correspondente à somatória de respostas positivas para questões sobre o consumo no dia anterior à entrevista de dez subgrupos de AUP. Modelos de regressão logística foram utilizados para descrever as associações bruta e ajustada das variáveis explicativas sexo, faixa etária, escolaridade, cor da pele autorreferida e área de residência (avaliada a partir dos três domínios de estimação: não diretamente atingida, diretamente atingida e região de mineração) com o alto consumo de AUP (escores ≥ 5). As análises estatísticas foram feitas no software Stata®, considerando-se a ponderação da amostra e o efeito do delineamento amostral. O PSB foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (20814719.5.0000.5091), e os entrevistados assinaram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para a participação no estudo.

RESULTADOS

A prevalência do alto consumo de alimentos ultraprocessados foi de 13,5% (IC95% 11,0–16,4). Uma menor chance de alto consumo de AUP foi verificado entre as mulheres (0,6; IC95% 0,3-0,9) quando comparados aos homens bem como entre aqueles com idade entre 30 e 39 anos quando comparado àqueles com idade entre 18 e 29 anos (0,5; IC95% 0,2-0,9).

CONCLUSÃO

Os AUP são consumidos com alta frequência pela população de adultos residentes em Brumadinho. Pertencer ao sexo masculino e ser mais jovem foram características que aumentaram, de forma independente, o consumo desses alimentos, devendo ser consideradas nas ações de promoção da alimentação adequada e saudável dessa população.

Palavras-chave: consumo alimentar;alimentos ultraprocessados;fatores socioeconômicos;desastres provocados pelo homem.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Fatores sociodemográficos e tempo de tela associados à substituição do jantar por lanche em adolescentes: resultados parciais de um estudo longitudinal

RAFAELA NOGUEIRA GOMES DE MORAIS; GUILHERME JOSÉ SILVA RIBEIRO; MARIANA DE SANTIS FILGUEIRAS; BRUNA CLEMENTE COTA; ÉRICA PRIULLI; JULIANA FARIAS DE NOVAES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA, VIÇOSA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A adolescência é representada por alterações nos hábitos alimentares e no estilo de vida. Nessa faixa etária, é frequente a prática de substituir e/ou omitir as principais refeições, o que pode estar relacionado ao consumo excessivo de alimentos hipercalóricos e ultraprocessados. Por sua vez, essas modificações estão associadas ao aumento do excesso de peso e ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. O conhecimento acerca do perfil de adolescentes que substituem as principais refeições por lanches pode auxiliar na elaboração de políticas públicas para minimizar esse hábito em idades jovens. Portanto, o objetivo deste estudo foi avaliar a relação dos fatores sociodemográficos e do tempo de tela com a substituição do jantar pelo lanche em adolescentes.

MÉTODOS

Trata-se de uma investigação transversal com dados parciais da etapa de seguimento de um estudo longitudinal realizado com adolescentes entre 15 e 18 anos de Viçosa-MG, no período de 2022 a 2023. Foi aplicado um questionário com os adolescentes e seus responsáveis para obter as seguintes informações: sexo (feminino ou masculino), idade, cor da pele (branco, pardo ou preto), tipo de escola (pública ou privada) e tempo de tela. A substituição do jantar pelo lanche foi avaliada através da aplicação do recordatório 24 horas em dois dias não consecutivos. As associações foram avaliadas a partir do modelo múltiplo de regressão de Poisson com variância robusta, com estimativas de razão de prevalência (RP) e intervalos de confiança de 95% (IC95%). Foi considerado um nível de significância estatística de 5%. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (4.982.479/2021).

RESULTADOS

Foram avaliados 239 adolescentes com média de 16,2 ± 0,7 anos, 53,1% do sexo feminino, 71,7% matriculados em escolas públicas, 62,8% pardos/pretos, média de 6,6 ± 2,9 horas em atividades de tela e 66,4% substituíram o jantar pelo lanche em ao menos um dos dias avaliados. No modelo final da regressão, o maior tempo de tela (RP: 1,05; IC95: 1,02-1,08) e estudar em escola privada (RP: 1,23; IC95%: 1,02-1,48) apresentaram associação positiva com a substituição do jantar pelo lanche, enquanto a cor de pele parda apresentou associação inversa (RP: 0,74, IC95%: 0,60-0,91).

CONCLUSÃO

Os resultados sugerem que adolescentes com maior tempo de tela e matriculados em escolas privadas devem receber maior atenção na avaliação das práticas alimentares, uma vez que esse público apresentou maior prevalência na substituição do jantar pelo lanche. Dessa forma, evidencia-se a importância de orientações sobre os riscos advindos da substituição das principais refeições por lanches, a fim de evitar o surgimento de doenças crônicas não transmissíveis e o agravamento do estado nutricional.

Palavras-chave: Consumo alimentar ;Estilo de vida ;Saúde .

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Fluxograma de decisão para classificação de alimentos conforme a extensão e propósito do processamento industrial: atualização e aplicação prática

ALYNE MICHELLE BOTELHO[1]; ANICE MILBRATZ DE CAMARGO[1]; ANA CLÁUDIA MAZZONETTO[2]; GIOVANNA MEDEIROS RATAICHESCK FIATES[1].
1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Para sistematizar e padronizar o processo de categorização dos alimentos pela classificação NOVA, foi desenvolvido e publicado em 2018 um fluxograma de decisão baseado nos documentos sobre a classificação datados até 2016. Novos critérios para categorizar os alimentos de acordo com a NOVA foram publicados em 2019, portanto, o objetivo do presente estudo foi descrever a atualização de um instrumento para categorização dos alimentos de acordo com a classificação NOVA (extensão e propósito do processamento industrial) e avaliar sua aplicação prática.

MÉTODOS

Para a atualização do instrumento duas pesquisadoras identificaram, de maneira independente, na publicação de 2019, as informações adicionais que deveriam ser incluídas no fluxograma de decisão. O fluxograma de decisão atualizado foi aplicado por cinco pesquisadores em um banco de dados de 108 alimentos. Esses alimentos eram parte de um banco de dados de alimentos anunciados em seções relacionadas à saúde de panfletos promocionais de supermercado. Para avaliar a concordância intra-avaliador foi calculado o kappa ponderado de Cohen e para a concordância interavaliadores foram calculados o kappa de Fleiss e o coeficiente de concordância de Kendall.

RESULTADOS

Não houve divergência entre as pesquisadoras quanto às novas informações identificadas, logo todas foram incluídas. Na versão atualizada foram adicionadas duas classes de aditivos consideradas específicas de alimentos ultraprocessados, sendo elas os espessantes e agentes gelificantes. Além disso, oito substâncias também consideradas pela publicação mais recente como específicas de alimentos ultraprocessados foram adicionadas: 1. óleos hidrogenados; 2. adoçantes; 3. suco de fruta concentrado; 4. frutose; 5. dextrose; 6. fibras solúveis; 7. fibras insolúveis e; 8. proteína do soro de leite. A concordância intra-avaliador foi de 100% ($p<0,001$), o que indica uma concordância "quase perfeita"; a concordância de Fleiss entre todos os avaliadores variou de 74% a 97% ($p<0,001$), o que representa uma concordância que variou de "forte" a "quase perfeita"; a concordância de Kendall foi $W >0,93$ ($p<0,001$) entre todos os avaliadores.

CONCLUSÃO

O instrumento atualizado apresentou uma elevada concordância e mostrou-se uma ferramenta metodologicamente útil e aplicável quando se tem por objetivo classificar alimentos pela extensão e propósito do processamento industrial. Ademais, o instrumento pode ser utilizado para auxiliar os nutricionistas na sua prática clínica e direcionar o aconselhamento nutricional para atender às recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira.

Palavras-chave: Classificação;Fluxograma;Processamento de alimentos;Alimentação saudável.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Fome e desnutrição infantil na Amazônia Ocidental Brasileira: estudo de base populacional

LUDMILLA BARROS ARAUJO E SILVA[1]; MAYLINE MENEZES DA MATA[2]; MARIA ANGÉLICA TAVARES DE MEDEIROS[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A persistência de desigualdades sociais no Amazonas, somada a extração massiva de recursos naturais e ao agravamento da fome, evidencia a problemática na qual as crianças dessa região estão inseridas, e revela um importante quadro epidemiológico a ser conhecido. Objetivou-se identificar o estado nutricional e os níveis de insegurança alimentar (IA) de crianças menores de cinco anos em um município remoto da Amazônia Ocidental Brasileira.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal de base populacional, aninhado à pesquisa "Segurança Alimentar e nutricional de crianças e suas mães no município de Coari, Amazonas, Brasil: estudo de base populacional", realizado de março a julho de 2018, com crianças de 0 a 59 meses, residentes da zona urbana do município de Coari-AM. Utilizando questionário validado, coletaram-se dados da criança, socioeconômicos e de moradia. Peso e estatura foram aferidos seguindo recomendações do Ministério da Saúde. Avaliou-se a IA utilizando a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Realizou-se a análise descritiva dos dados com o programa Epi Info®, versão 7.0; dados antropométricos foram classificados no programa WHO Anthro®, versão 3.2.2, de 2005. Calcularam-se frequências absolutas e relativas por teste qui-quadrado, utilizando o programa estatístico Stata, versão 13.0. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de São Paulo (nº 83010018.8.0000.5505).

RESULTADOS

Das 557 crianças participantes, 76,47% encontravam-se com algum nível de IA, sendo ¼ em situação de fome (24,49%), medida pela IA grave. Majoritariamente, as crianças pertenciam a famílias de classes econômicas D e E (72,17%), com renda familiar mensal inferior a 01 salário-mínimo (67,5%), chefe da família em ocupação informal (75,58%), beneficiárias de programas de transferência de renda (78,28%), residentes em região com esgotamento a céu aberto (45,06%), sem rua pavimentada (50,81%) e sem água tratada para consumo (41,29%). A baixa estatura afetou 35,55% das crianças.

CONCLUSÃO

Encontraram-se proporções alarmantes de desnutrição crônica e de fome, em crianças menores de cinco anos, além de fatores considerados de risco para a saúde, o crescimento e o desenvolvimento. A alta frequência de famílias de baixa renda e beneficiárias de programas de transferência de renda, associada a fatores ambientais desfavoráveis, são indicativos de pobreza e de privação de uma alimentação adequada e saudável. Esse contexto reflete a vulnerabilidade a qual a população infantil amazônica está precocemente exposta, e que incide sobre o estado nutricional e sobre os demais desfechos desfavoráveis de saúde.

Palavras-chave: Nutrição da Criança;Fome;Desnutrição Infantil;População de Baixa Renda;Região Amazônica.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Forças e fraquezas relacionadas às ações de promoção da alimentação adequada e saudável na Estratégia de Saúde da Família

HARIANE THAINE BUENO RODRIGUES; MARIANA TARRICONE GARCIA.
INSTITUTO DE SAÚDE DA SECRETARIA DE SAÚDE DO GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Atenção Primária à Saúde (APS), por sua capilaridade e capacidade de identificar as necessidades de saúde da população, desempenha um papel crucial na organização da atenção nutricional. Por meio da Estratégia de Saúde da Família (ESF), oferece um espaço privilegiado para a implementação de ações de promoção da alimentação adequada e saudável. O objetivo deste estudo é identificar as forças e fraquezas relacionadas às ações de promoção da alimentação adequada e saudável na ESF segundo médicos e enfermeiros das equipes.

METODOLOGIA

Estudo descritivo com abordagem qualitativa e desenho transversal conduzido no município de Santa Bárbara d'Oeste, SP. Os dados qualitativos originaram-se de uma pesquisa maior que teve aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Saúde (CAAE 62525822.6.0000.5469). Entre novembro e dezembro de 2022, foram realizadas entrevistas semiestruturadas com todos os médicos (n=11) e enfermeiros (n=9) da ESF do município. Utilizando a matriz FOFA, foram identificadas as "fraquezas", ou seja, os fatores internos que podem afetar de forma negativa as ações de promoção da alimentação adequada e saudável, e as "forças", isto é, os fatores internos positivos disponíveis na ESF para as ações de promoção da alimentação adequada e saudável.

RESULTADOS

As fraquezas para a promoção da alimentação adequada e saudável na ESF incluíram: alta demanda e falta de tempo; não alinhamento e envolvimento da equipe no que diz respeito a realização dessas ações; carência em qualificação, especialmente em temas relacionados à alimentação adequada e saudável; insuficiência de recursos de apoio para educação em alimentação e nutrição; e ausência de nutricionista na equipe de ESF. Entre as forças identificadas, destacam-se: a presença de uma equipe mínima completa na ESF; a competência da equipe no acolhimento; colaboração efetiva da equipe de enfermagem; existência de atividades educativas; e a presença do agente comunitário de saúde.

CONCLUSÃO

A partir das fraquezas identificadas, torna-se essencial capacitar e estimular a integração efetiva da equipe na realização de orientações alimentares. Fornecer fontes adequadas de

materiais que podem ser usados como recursos de apoio, e podem assegurar maior confiança aos profissionais na realização das ações de promoção da alimentação adequada e saudável. Embora existam desafios a serem superados, a ESF possui recursos internos que, quando potencializados, podem impulsionar as iniciativas de promoção da alimentação adequada e saudável.

Palavras-chave: Promoção da Saúde Alimentar e Nutricional;Estratégia Saúde da Família;Equipe de Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Formalização do nutricionista como responsável técnico e quadro técnico do programa nacional de alimentação escolar junto ao CRN7

HELLENE DE FÁTIMA VIEIRA DE SOUZA; ADRIENE CARVALHO DA CONCEIÇÃO; JESSYCA JOYCE DIAS PENA; MARIA DE NAZARÉ COSTA DE LIMA; SABRINA ALVES MORAES; RAYLA SILVESTRE DA SILVA.
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 7ª REGIÃO, BELÉM - PA - BRASIL.

Formalização do nutricionista como responsável técnico e quadro técnico do programa nacional de alimentação escolar junto ao CRN7

Introdução

O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) lançou, em 2023, o Sistema de Gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar (SIGPNAE) para atendimento as demandas gerenciadas e automatização de processos técnicos relacionados ao cadastro de nutricionistas vinculados as entidades executoras. O SIGPNAE possui módulo específico para cadastro de nutricionistas vinculados ao PNAE a partir da anexação obrigatória da Anotação de RT (ANRT) e a Declaração de QT; documentos emitidos pelos CRN. O CRN7, no exercício de suas atribuições, realizou em grande porção, emissão da ANRT e Declaração de QT para efetivo cadastro do nutricionista solicitante no SIGPNAE.

Métodos

Relato de experiência realizado em 4 etapas: 1ª- levantamento dos contatos das secretarias estaduais e municipais de educação e, dos institutos federais da jurisdição do CRN7 no Sistema *INCORP*, como primeira chamada a formalização; 2ª- parametrização do Sistema *INCORP* para recebimento dos requerimentos junto aos documentos comprobatórios pelo autoatendimento do site do CRN7; 3ª- ampla divulgação nas mídias sociais e envio de e-mails, como forma de orientação à efetivação do requerimento e, 4ª- análise da documentação enviada e emissão da ANRT e Declaração do QT.

Resultados

Ação realizada entre 05/06 a 10/10/2023, como força-tarefa, envolvendo os setores de fiscalização, tecnologia da informação e comunicação do CRN7. Foram recebidos 191 requerimentos de RT, dos quais 60% (n=115) foram deferidos e 40% (n=76) indeferidos ou em diligência; quanto aos requerimentos de QT, foram recebidos 215, onde 62,3% (n=134) foram deferidos e 37,7% (n=81) indeferidos ou em diligência. A principal causa das diligências e indeferimentos foi a ausência/insuficiência de documentos. Após a ação, foi constatado um aumento de 243% (80 para 195 registros) e, 222% (110 para 244 registros), nas formalizações de RT e QT, em sistema, respectivamente. A ação foi efetiva

na ampliação do registro de nutricionistas RT e QT no PNAE, hoje presentes em 256 municípios dos 311 jurisdicionados ao CRN7 (82%).

Conclusão

O advento do SIGPNAE é um marco de referência na inclusão do nutricionista como RT e QT no PNAE em todo o Brasil, permitindo alinhamento do FNDE com o Sistema CFN/CRN, monitoramento da presença do nutricionista nas entidades executoras do programa e verificação do cumprimento dos parâmetros numéricos dispostos em legislação vigente. Além de, em âmbito regional, indicar que o trabalho colaborativo entre setores foi uma estratégia de sucesso e deve ser contínua.

Palavras-chave: Responsabilidade Técnica;Alimentação Escolar;Credenciamento.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Fornecedores Agroecológicos: relato de experiência da inclusão de alimentos sustentáveis na Universidade de São Paulo

BRUNA DELGADO ARID; WERUSKA DAVI BARRIOS; BETZABETH SLATER VILLAR; ALINE RISSATTO TEIXEIRA. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O direito humano à alimentação adequada está relacionada ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente. Associado a esse conceito, a alimentação adequada e saudável amplia a perspectiva para o aspecto da sustentabilidade, demandando modelos de produção que corroboram para um ambiente agroecológico. Os espaços públicos de ensino possuem um papel social central na articulação da alimentação saudável e do desenvolvimento de sistemas agroalimentares. Desse modo, o trabalho buscou promover ações de intervenção educativa a partir do fomento à compra institucional sustentável, as feiras agroecológicas e a divulgação dos produtores familiares.

MÉTODOS

Este relato de experiência descreve três ações de incentivo à alimentos agroecológicos: (1) capacitação de fornecedores para a venda de produtos agroecológicos nas instituições públicas; (2) desenvolvimento da "Feira Agroecológica ECCCO"; (3) elaboração de materiais educativos em vídeo. Por meio de métodos participativos, a Equipe Ciência, Cultura e Comida construiu espaços pedagógicos e de diálogos interdisciplinares no campus da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo em 2023. Vale ressaltar, que a partir de um questionário e roteiro previamente estabelecido avaliou-se a experiência no evento e a realidade da produção agroecológica nas perspectivas dos próprios produtores.

RESULTADOS

A partir dessa sensibilização efetivou-se a compra institucional sustentável, a qual garantiu o abastecimento com produtos agroecológicos de mais de 50% das frutas, verduras e legumes destinadas às aulas práticas do curso de nutrição. Além disso, de modo a aproximar produtores e consumidores, desenvolveu-se duas edições da "Feira Agroecológica ECCO" nos dias 16 e 17 de outubro e 4 e 5 de dezembro de 2023. Participaram de cada edição oito pequenos produtores, artesanais, de agricultura familiar e orgânica. De acordo com os dados coletados, 75% dos fornecedores responderam que o evento foi relevante e útil, mais de 50% relataram que a logística foi satisfatória e 100% gostariam de participar de demais edições e que estas ocorressem com mais frequência (semanais ou quinzenais). Como produto audiovisual elaborou-se o documentário "Com a palavra, o Agricultor", o qual abordou questões como

agroecologia, importância de alimentos agroecológicos na segurança alimentar e nutricional e os principais desafios com as políticas públicas.

CONCLUSÃO

Ampliar o debate referente às ações de saudabilidade e sustentabilidade aproximando a população dos agricultores. As instituições de ensino são espaços de debates e construção de políticas públicas. Iniciativas como essas garante que a alimentação saudável e sustentável seja democrática e acessível a todos, além de serem marcos para propagação de agroecossistema.

Palavras-chave: Agricultura Sustentável;Sistema Alimentar Sustentável;Segurança Alimentar;Direito Humano à Alimentação Adequada.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Fóruns de Promoção da Saúde como ferramenta para fortalecer as ações de promoção alimentação saudável e atividade física: Relato de Experiência

ADRIANA TOLEDO DE PAFFER[1]; KELLY WALKYRIA BARROS GOMES[1]; PEDRO HENRIQUE SIMÕES BEZERRA[2]; LETÍCIA SAMANTHA AMARAL ALMEIDA SANTANA[2]; CHRISTIANE TEXEIRA SANTOS[1]. 1. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, MACEIÓ - AL - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE ALAGOAS, MACEIÓ - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O desenvolvimento de ações de Promoção da Saúde, de acordo com a Política Nacional de Promoção da Saúde, revela-se por meio de ações estratégias e formas de produzir saúde. Inseridos nesse contexto identifica-se, dentre outros temas, a prática de atividade física e a alimentação saudável como práticas capazes de promover a saúde da população. O objetivo do estudo é fortalecer ações de promoção da alimentação saudável e prática de atividade física por meio dos Fóruns de Promoção da Saúde.

MÉTODOS

Trata-se de relato de experiência referente a realização de Fóruns de Promoção da Saúde (FPS) em Maceió no ano de 2023, os mesmos ocorreram em diferentes espaços da comunidade, desde instituições de ensino superior público e privada, do terceiro setor, secretaria municipal de saúde e associações comunitárias. Os FPS foram realizados por meio de três momentos, primeiro com a mostra de ações de promoção da saúde, seguido da exposição audiovisual do mapeamento das ações e espaços saudáveis do território, seguido da discussão e elaboração de propostas para fortalecer a construção da política municipal de promoção da saúde no contexto de cidades saudáveis. Participaram dos FPS profissionais de diversas áreas e a comunidade em geral. Os dados do momento de discussão dos participantes por meio de fala e /ou escrita foram tabulados e analisados. Os FPS, caracterizam-se como um espaço para refletir sobre a promoção da saúde, considerar novas abordagens em direção à essa temática e expressar de que forma os diferentes atores e territórios realizam atividades de promoção da saúde.

RESULTADOS

Foram realizados 7 FPS com 586 participantes. Foi relatado que existe uma crescente necessidade por iniciativas de promoção da alimentação adequada e saudável como feiras agroecológicas, hortas comunitárias, feiras livres, incentivo à agricultura familiar, criação de quintais produtivos e aprimoramento da alimentação escolar, para que assim o acesso a alimentação saudável seja universalizada e acessível nos territórios.. Referente à atividade física, os dados revelam a demanda por espaços destinados a essas práticas, instalação de academia ao ar livre, estímulo regular à atividade física e apoio ao esporte,

indicando um anseio conjunto por um estilo de vida mais saudável e ativo na comunidade para todas as faixas etárias.

CONCLUSÃO

Os resultados evidenciam o fórum como excelente ferramenta para fortalecer e demonstrar a necessidade de universalização das ações de promoção da saúde e participação social, retratando que o município necessita de propostas para fortalecer as ações de promoção da alimentação saudável e de práticas corporais, atividade física e lazer. Assim, nota-se a importância de fomentar políticas públicas como a de promoção da saúde associada a de alimentação e nutrição com implantação de programas intersetoriais que promovam a adoção de hábitos alimentares saudáveis, bem como as práticas de atividades físicas para a comunidade.

Palavras-chave: Política de saúde;Promoção da Saúde;qualidade de vida.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Frequência da ingestão de fibras dietéticas e sua relação com a prevalência de constipação em adultos acompanhados em uma clínica escola de Recife, Pernambuco

LAURA ALEXIA RAMOS DA SILVA[1]; ANA BEATRIZ DE OLIVEIRA FEITOSA FRANCO[2]; CLARICE ALVES FERREIRA[2]; ANA GABRYELLE DIAS DA SILVA[2]; FRANCISCO DOUGLAS DIAS BARROS[1]; MARIANA NATHÁLIA GOMES DE LIMA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, RECIFE - PE - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO FRASSINETTI DO RECIFE, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O consumo adequado de fibras dietéticas é necessário para o funcionamento intestinal, enquanto a baixa ingestão de fibras está relacionada a constipação e disbiose intestinal, que por sua vez, prejudica a absorção de nutrientes e aumenta a permeabilidade da mucosa intestinal, favorecendo desordens metabólicas como inflamação e lipogênese. Este trabalho objetiva avaliar a ingestão de fibras dietéticas e sua relação com a prevalência de constipação em adultos da cidade do Recife.

MÉTODOS

Estudo transversal descritivo realizado com indivíduos entre 18 e 59 anos, com coleta dos dados realizada entre Setembro e Outubro de 2023, no serviço de Clínica Escola de Nutrição do Centro Universitário Frassinetti do Recife. Para a análise do consumo dietético foi utilizado a versão reduzida do questionário de frequência alimentar (QFA) do Estudo Longitudinal Brasileiro de Saúde do Adulto (ELSA Brasil). Para análise da consistência das fezes, usou-se a Escala Fecal de Bristol, sendo classificada como do tipo 1 (grumos duros difíceis de eliminar) ao tipo 7 (aquosa, sem material sólido), sendo considerado adequado o tipo 4 (similar a salsicha, lisa e macia). As variáveis quantificáveis foram analisadas por média e desvio padrão. Os dados obtidos dos questionários foram tabulados e analisados de forma descritiva com auxílio do software Microsoft® Excel 2016 e empregado o GraphPad® Prism versão 9.0, sendo considerado o nível de significância de $p < 0,05$. Os dados relacionados à caracterização são exibidos de forma percentual considerando o percentual da característica avaliada em relação ao valor total. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com certificado de apresentação para apreciação ética nº70182823.1.0000.9030.

RESULTADOS

O estudo envolveu 52 indivíduos de ambos os sexos, com variação de idade entre 18 a 56 anos e a idade média foi de 27,2 ± 10,2. Houve maior frequência do sexo feminino (59%), Através da análise do escore médio do grupo alimentar relatado no QFA, foi observado que o grupo mais consumido por dia foi o de ‘’pães, cereais e tubérculos’’, enquanto o

grupo menos frequentemente consumido foi o de ‘’doces’’. Ao analisar escore de alimentos mais consumidos por grupo alimentar, os alimentos mais frequentemente consumidos foram o “pão francês ou de forma” e a “margarina’’. No que se refere a frequência de evacuação dos participantes, observou-se que a maioria (61,53%) afirmou evacuar diariamente (pelo menos 1 vez ao dia), porém, ao aplicar a escala de Bristol, somente 17,30% estavam com a consistência das fezes considerada adequada (nível 4) enquanto a maioria (75%) estavam na escala de 1 a 3 que é a consistência de fezes endurecidas indicando tendência a constipação ou constipação instalada.

CONCLUSÃO

A baixa frequência do consumo de alimentos ricos em fibras está diretamente associada a alteração do funcionamento intestinal adequado, observados através de parâmetros como consistência inadequada das fezes.

Palavras-chave: Fibra alimentar;Obstipação;Avaliação nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Frequência do consumo de alimentos ultraprocessados por vegetarianos, veganos e onívoros

ELIENE DA SILVA MARTINS VIANA; TABTA MARQUES DO VALE; LUIZA VELOSO DUTRA; LUCIANA MARQUES CARDOSO. CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VIÇOSA-UNIVIÇOSA, VIÇOSA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No Brasil e no mundo vem aumentando o número de pessoas que optam por uma alimentação sem alimentos de origem animal ou que não sejam derivados de animais. Com esta crescente a indústria de alimentos vem investindo significativamente neste ramo de alimentação. O objetivo deste estudo foi comparar a frequência do consumo de alimentos ultraprocessados entre vegetarianos, veganos e onívoros de usuários da rede social *Facebook*® e do aplicativo de comunicação *WhatsApp*®.

MÉTODOS

Estudo transversal quantitativo que comparou a frequência do consumo de alimentos ultraprocessados entre vegetarianos, veganos e onívoros por meio de um questionário *online*. O questionário foi composto foi dividido em duas partes, onde a primeira parte era composta de perguntas sobre a faixa etária, sexo e renda mensal e a segunda parte por perguntas que se referia ao tipo de alimentação, associação do consumo de alimentos ultraprocessados ao aumento do risco de desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) e ao consumo ou não de determinados alimentos ultraprocessados e caso houvesse consumo a frequência. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos Sylvio Miguel-UNIVIÇOSA, CAAE 40133420.8.0000.8090.

RESULTADOS

Um total de 616 respostas válidas, onde 43,6% (n=269) voluntários eram onívoros, 34,1% (n=210) vegetarianos e 22,2% (n=137) veganos. A renda mensal se manteve na faixa de 1 a 2 salários mínimos 43,8% (n=270), e entre a idade de 18 e 28 sendo 46,5% (n=287) de todos os grupos, sendo a maior parte representada pelo sexo feminino 84,7% (n=144). Do total de 137 veganos ou vegetarianos estritos a maior parte tem o hábito de comer proteína de soja, sendo que 29,9% da população consome diariamente proteína de soja, e 19,9% não possuem o hábito de consumir. Um dos alimentos ultraprocessados mais consumidos pelos onívoros é o macarrão instantâneo onde cerca de 30,8% ao menos uma vez na semana. O consumo de refrigerantes e bebidas doces foi maior na população onívora. Em relação ao consumo de leite vegetal de caixinha veganos e vegetarianos estritos 40,9% não consomem leite vegetal de caixinha, e 24,1% consomem cinco vezes ou mais e quanto aos onívoros a grande maioria (72,5%) não consome. E os vegetarianos

cerca de 18% deles consomem cinco ou mais vezes leite vegetal, mais da metade (58,1%) alegam que não consomem leite vegetal.

CONCLUSÃO

Conclui-se que os onívoros têm uma frequência maior do consumo de ultraprocessados quando comparados aos vegetarianos e veganos, e os vegetarianos apresentaram uma menor frequência em relação aos vegetarianos estritos, veganos e onívoros.

Palavras-chave: Alimentação; Estilo de vida; Guia alimentar.

Palavras-chave: Alimentação;Estilo de vida;Guia alimentar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Frequência semanal, aceitação e alimentos mais consumidos na alimentação escolar e associação com excesso de peso em escolares de Florianópolis/SC

SHAYRA SOUZA DA SILVA[1]; MAYARA LUIZA VERMOHLEM GARCIA[1]; LUCIANA JEREMIAS PEREIRA[2]; FRANCILENE GRACIELI KUNRADI VIEIRA[1]; PATRÍCIA DE FRAGAS HINNIG[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL; 2. PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR CELSO RAMOS, GOVERNADOR CELSO RAMOS - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O comportamento alimentar de escolares está correlacionado ao risco de desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, principalmente a obesidade. O ambiente de convívio do escolar é um fator influenciável ao consumo alimentar e considerando que os escolares costumam realizar ao menos uma refeição durante o turno em que estão na escola, seja matutino ou vespertino, a oferta de uma refeição equilibrada e saudável no ambiente escolar é uma ferramenta importante para a diminuição das chances de desenvolvimento da obesidade infantil. O objetivo deste estudo foi descrever a frequência semanal, a aceitação e os alimentos mais consumidos na alimentação escolar de escolares de 07 a 15 anos de escolas públicas do munícipio de Florianópolis, Santa Catarina (SC), e verificar a associação destas com o excesso de peso.

MÉTODOS

Estudo transversal com dados coletados entre novembro de 2018 e dezembro de 2019 do Estudo de Prevalência da Obesidade em Escolares de Florianópolis/SC (EPOCA). Para o presente estudo participaram 1052 escolares de ambos os sexos com idade entre 07 e 15 anos matriculados em 19 escolas públicas selecionadas aleatoriamente. Foram aferidos peso e estatura, e o excesso de peso (incluindo obesidade) foi classificado conforme o Escore Z de IMC por idade, baseado nas curvas de crescimento de 05 a 19 anos da Organização Mundial da Saúde (OMS). A frequência semanal, aceitação e alimentos consumidos na alimentação escolar foram obtidos a partir do questionário de Consumo Alimentar e Atividade Física de Escolares (Web-CAAFE). O projeto EPOCA foi aprovado pelo Comitê de Ética sob número CAAE: 87539718.1.0000.0121.

RESULTADOS

Foi encontrada uma prevalência de excesso de peso de 35,3% entre os participantes. A maioria dos escolares consumiu a alimentação escolar no dia anterior (53%) e realizavam nos 5 dias da semana (61,9%), sendo classificados em níveis de aceitação como boa e muito boa (64,6% e 68,1%, respectivamente). Entre os alimentos mais consumidos no lanche escolar observou-se a presença de pães e bolachas (25%), frutas (16,1%) e biscoitos recheados (9,2%). Não foram observadas diferenças significativas entre os

escolares com e sem excesso de peso, embora um maior consumo de frutas tenha sido observado em escolares sem excesso de peso (19,8%) em comparação àqueles com excesso de peso (10%).

CONCLUSÃO

Os escolares de 07 a 15 anos de Florianópolis/SC, realizam com frequência a alimentação escolar, nos 5 dias da semana, além de apresentarem uma boa aceitabilidade em relação à alimentação ofertada. Nos lanches, foram vistos o consumo frequente tanto de alimentos ultraprocessados como de alimentos minimamente processados, mas não foram encontrados resultados significativos para a associação entre a realização da alimentação escolar com o excesso de peso entre os escolares.

Palavras-chave: Estudantes;Alimentação escolar;Sobrepeso;Obesidade.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Ganho de peso durante a pandemia de covid-19 e suas interfaces com a deficiência de vitamina D

SAMARA SILVA DE MOURA[1]; LUIZ ANTÔNIO ALVES DE MENEZES-JÚNIOR[2]; ALINE PRISCILA BATISTA[2]; GEORGE LUIZ LINS MACHADO-COELHO[3]; JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO[3]; ADRIANA LÚCIA MEIRELES[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL; 2. UNIVERESIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A pandemia de covid-19 causou mudanças no estilo de vida das pessoas, como sedentarismo, má alimentação e estresse. Esses fatores podem favorecer o ganho de peso, que é um fator de risco para várias doenças. Além disso, o isolamento social reduziu a exposição solar, que é essencial para a produção de vitamina D. Alguns estudos demonstram que a vitamina D pode estar associada ao ganho de peso corporal, tanto como causa quanto como consequência. Portanto, este estudo objetivou avaliar a associação entre a deficiência de vitamina D e o ganho de peso corporal na pandemia de covid-19.

MÉTODOS

Inquérito sorepidemiológico domiciliar realizado entre outubro e dezembro de 2020 em dois municípios de Minas Gerais (Ouro Preto e Marriana). Para recolha dos dados realizou-se uma entrevista face a face, utilizando um questionário estruturado em formato eletrônico. Foram avaliados dados sociodemográficos, hábitos de vida, condições de saúde geral e coleta de material biológico. As concentrações de vitamina D (25-hidroxivitamina D) foram determinadas por eletroquimioluminescência indireta e a deficiência foi classificada como 25(OH)D < 20 ng/mL. O ganho de peso corporal foi avaliado por meio de pergunta sobre o peso do indivíduo antes da pandemia (março de 2020) e durante a pandemia (momento da coleta de dados). Um aumento do peso corporal maior ou igual a 5% foi definido como uma alteração clinicamente significativa. Foi avaliado a associação entre a deficiência de vitamina D e o ganho de peso corporal por meio de um modelo logístico multivariado, ajustado para idade, sexo, cor da pele e renda familiar.

RESULTADOS

Foram avaliados 1674 adultos, sendo 51,9% do sexo feminino, 45,6% com 35 a 59 anos (45,6%), 67,9% preto ou pardo, 53,2% casados e 60,4% renda familiar abaixo de 5 salários-mínimos. A prevalência de deficiência de vitamina D foi de 19,8% (IC95%:15,5-24,9%) e 17,7% apresentaram ganho ≥ 5% do peso corporal (IC95%:14,8-21,1).

Indivíduos com deficiência de vitamina D tiveram 1,71 vezes a chance de ganhar peso corporal durante a pandemia (OR:1,71. IC95%:1,05-2,80).

CONCLUSÃO

A deficiência de vitamina D foi um fator associado ao ganho de peso corporal durante a pandemia de covid-19, o que evidencia uma relação complexa e dinâmica, dependente de vários fatores. Essa associação pode ser bidirecional, pois o ganho de peso corporal também pode afetar os níveis de vitamina D. Portanto, recomenda-se a monitorização dos níveis de vitamina D para auxiliar no controle do peso corporal, em períodos de isolamento, como a pandemia de covid-19.

Palavras-chave: Vitamina D;obesidade;pandemia.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Gordofobia, uso de tiktok e instagram em estudantes universitários da área de saúde

SUIANI DA SILVA SALES[1]; LARA SANTOS BENASSI[2]; GIOVANA MELO PINHO[2]; LETICIA RANDIN PEREIRA[2]; LIA SILVEIRA ADRIANO[2]; ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A gordofobia se caracteriza pelo preconceito contra as pessoas gordas. Esse preconceito parte do julgamento que pessoas com excesso de peso ou obesidade são inferiores àquelas que se enquadram nos padrões de beleza da magreza. O estigma do peso desvaloriza os indivíduos por causa do peso e tamanho corporal, acarretando uma exclusão social destes. Com o avanço da tecnologia, as redes sociais se tornaram o centro das comunicações e de registros fotográficos tornando-se uma via de acesso e um portfólio para profissionais e estudantes da área da saúde. O compartilhamento das informações no âmbito digital se dá em sua maioria pelo uso dos aplicativos como *tiktok* e *instagram* que se tornaram aplicativos de alcance mundial. A discriminação devido ao peso contribui para a precarização dos serviços de saúde, se tornando uma barreira para os indivíduos com corpos maiores que relatam evitar as consultas de prevenção devido ao medo de julgamentos e invalidação de suas necessidades devido a ênfase indevida dada ao peso corporal. Assim, esse estudo teve como objetivo relacionar o uso de redes sociais, como *tiktok* e *instagram* com gordofobia em estudantes da área da saúde.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal com estudantes dos cursos de nutrição, fisioterapia, psicologia, farmácia, estética e cosmética, medicina, fonoaudiologia, educação física, medicina veterinária, enfermagem e odontologia de uma universidade particular, realizado no ano de 2023. Aplicaram-se questionários socioeconômicos, sobre o uso de redes sociais e a versão brasileira da escala de crenças sobre as pessoas com obesidade. Em relação ao uso de mídias sociais foram questionadas sobre a utilização do *tiktok* e *instagram*, filtros, conteúdo seguido e aplicativos de edição de fotos. Análises de comparações de médias foram utilizadas para avaliação da associação entre gordofobia e uso de mídias. O trabalho foi aprovado no comitê de ética em pesquisa (parecer: 4.460.560).

RESULTADOS

Foram avaliados 547 estudantes com idade média de 22 (4,8) anos. 70,3% eram do sexo feminino, 61,2% usavam *tiktok,* 92,4% usavam *instagram* e 41,6% usavam aplicativos para edição de fotos. As pontuações da escala de crenças sobre as pessoas com obesidade foi semelhante entre usuários e não usuários de *tiktok* e *instagram* ($p>0,05$). O uso de filtros para alterar a aparência e seguir perfis sobre aparência também não foi associado com a gordofobia ($p>0,05$). Entretanto, os estudantes que utilizam aplicativos para edição

de suas fotos para postar nas redes sociais apresentaram maior pontuação na escala sobre gordofobia (p=0,018).

CONCLUSÃO

Dessa forma, foi possível observar que o uso das redes sociais e filtros não apresentaram associações com a gordofobia. Entretanto, a maneira como os estudantes da saúde utilizam as plataformas digitais, pelo uso de aplicativos de edição de imagens, foi associada com a gordofobia, mostrando que o ambiente virtual é um espaço irreal, controlado por manipulação das fotos e vídeos.

Palavras-chave: Preconceito de peso;Gordofobia;Redes Sociais;Obesidade.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Guia de bolso de políticas públicas de inserção do nutricionista, instrumento de informação e comunicação do Conselho Regional de Nutricionistas da 7ª Região

YONAH LEDA VIEIRA FIGUEIRA; CYNARA MELO SOUZA; RAHILDA CONCEIÇÃO FERREIRA BRITO TUMA; LYLIS SOCORRO LEAL DOS SANTOS NUNES; TAYANA PATRÍCIA ALEIXO SEPEDA; CAIO LUAN DA COSTA OLIVEIRA. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTA 7ª REGIÃO, BELEM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Brasil tem vivenciado nas últimas décadas um cenário preocupante de recrudescimento da FOME e agravamento dos indicadores nutricionais que resultam em comprometimento da saúde e vulnerabilidade social, levando a altos custos à rede pública de assistência. Esse quadro se agrava por que se sobrepõe ao aumento da prevalência das DCNTs (hipertensão, câncer, diabetes, cardiopatias, etc.) em todos os estratos populacionais e regiões, sendo a principal causa de morbimortalidade no Brasil. Nesse contexto, e com intuito de construir um conjunto de políticas de proteção e promoção dos direitos humanos à saúde e à alimentação adequada, os Ministérios da Saúde, da Educação e da Cidadania vem implantando novas políticas e reestruturando outras já existentes e consolidadas no país. Este documento tem o objetivo de sensibilizar e mostrar aos gestores estaduais e municipais a necessidade da inserção do nutricionista no planejamento, na gestão e na execução: de políticas e programas de alimentação e nutrição do SUS; da saúde materno-infantil; de prevenção e controle de agravos nutricionais; de segurança alimentar e nutricional; de educação.

MÉTODOS

Trata-se de estudo metodológico destinado ao desenvolvimento de um Guia de Bolso, envolvendo 3 etapas: 1º- Pesquisa bibliográfica como base nos referenciais teóricos dos sites oficiais dos Ministérios da Saúde, da Educação e da Cidadania objetivando a identificação de todos as políticas e programas de competência do profissional nutricionista para elaboração do produto; 2ª- Construção do conteúdo do produto com definição da linguagem mais adequada ao público a que se destina; 3ª- Validação do produto no ambiente onde será utilizado. Em complementação foi realizado treinamento de multiplicadores para divulgação do referido produto junto aos gestores.

RESULTADO

Até o presente, foi feita distribuição qualificada do Guia a gestores dos 6 Estados da jurisdição do CRN7 e aos gestores de 111 municípios, sendo: 101 do Pará, 07 de Rondônia e 03 de Roraima. Isso corresponde a 36% dos 311 municípios jurisdicionados ao CRN7.

CONCLUSÃO

O Guia teve excelente receptividade pelos gestores e nutricionistas da jurisdição do CRN7, principalmente os gestores, pois muitos desconheciam a importância do nutricionista na execução dessas políticas e programas, porém, é necessário intensificar a divulgação para alcançar maior cobertura. Os resultados também ratificam a assertividade da escolha do instrumento de comunicação e a apoiam a decisão da Gestão manter adotar essa estratégia para o ano de 2024.

Descritores: Politicas de nutrição**;** programas nutricionais; atuação do nutricionista; saúde coletiva.

Palavras-chave: Politicas de nutrição; Programas nutricionais;Atuação do nutricionista;Saúde coletiva.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Guias Alimentares baseados no nível de processamento dos alimentos na América Latina: análise comparativa das medidas de implementação

THAIS DA SILVA MARQUES; CLÁUDIA RAULINO TRAMONTT. FSP USP, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Guias alimentares são instrumentos que definem as diretrizes oficiais sobre alimentação saudável para a população. É recomendado que cada país elabore e atualize seus Guias, bem como estabeleça estratégias para sua implementação, uma vez que as recomendações devem ser incorporadas às políticas públicas e ao domínio do conhecimento público de forma acessível. A implementação dos Guias de forma estruturada requer articulação intersetorial em diferentes níveis, estruturando medidas de promoção da alimentação saudável no país. O objetivo do trabalho é descrever e analisar de forma comparativa as ações de implementação no âmbito de desenvolvimento de materiais educativos pelos setores responsáveis pela elaboração de Guias Alimentares em países que utilizam o nível de processamento de alimentos em suas recomendações alimentares na América Latina.

MÉTODOS

Estudo de análise exploratória documental que investigou as estratégias de implementação de Guias Alimentares como materiais educativos, baseando-se no do modelo proposto por Gabe e col. que trata do ciclo de implementação de Guias Alimentares baseados em alimentos. Foram selecionados países integrantes da Rede de Ação sobre Guias Alimentares e que utilizem o nível de processamento de alimentos em suas recomendações. As buscas ocorreram nos sites governamentais de cada país, a partir da data de publicação de cada Guia até agosto de 2023.

RESULTADOS

Argentina, Brasil, Equador e Uruguai foram os países selecionados. Em todos os países o Ministério da Saúde era o órgão governamental responsável pela elaboração dos guias. Foram analisados um total de 166 materiais. O Brasil apresentou o maior número de publicações (80), seguido da Argentina (48), Equador (20) e Uruguai (18). Das categorias definidas como “Formatos de publicação”, “Folder/cartilhas” foram os materiais mais prevalentes na Argentina (54,1%) e Uruguai (27,7%), “Vídeos” no Equador (60%) e “Protocolos/manuais” no Brasil (30%). Em relação às áreas temáticas das publicações, “Orientações globais sobre alimentação saudável” foi o tema mais presente nas publicações da Argentina (62,5%), Brasil (60%) e Uruguai (83,33%), enquanto “Receitas culinárias” foi mais encontrado no Equador (55%). Do total de materiais analisados , 60,2% incorporaram o nível de processamento de alimentos em suas recomendações, destacando-se Brasil (85%) e Uruguai (61,1%).

CONCLUSÃO

A implementação de Guias Alimentares na América latina parecem estar se consolidando de forma estruturada e com esforço crescente por parte dos órgãos governamentais responsáveis. O uso de recomendações que abordem o nível de processamento de alimentos em materiais derivados dos Guias Alimentares se mostrou com um bom nível de consolidação. Este trabalho contribui para a formação de um panorama do desenvolvimento de materiais educativos a partir da publicação de guias alimentares dos países estudados, com o intuito de investigar os esforços de implementação das recomendações em cada país.

Palavras-chave: guias alimentares;políticas públicas;processamento de alimentos;ciência da implementação;alimentação.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Há associação entre a classificação NOVA e aspectos do comportamento alimentar entre adolescentes escolares do Distrito Federal?

ANDRESSA RODRIGUES BRIGNOL; ARIENE SILVA DO CARMO; VIVIAN SIQUEIRA SANTOS GONÇALVES; MARIA NATACHA TORAL BERTOLIN.
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O perfil alimentar dos adolescentes caracteriza-se pelo alto consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) e baixo de *in natura* e minimamente processados. Porém, orientações nutricionais feitas a esse público tendem a não surtir substancial efeito no consumo alimentar. Por isso, avaliar aspectos do comportamento alimentar, com teorias como o Modelo Transteórico (MTT), pode auxiliar na compreensão das motivações e barreiras na adoção de hábitos alimentares saudáveis. Faltam estudos que investiguem a relação entre o consumo alimentar pela classificação NOVA e o MTT. O objetivo desse estudo foi investigar a associação entre consumo alimentar de AUP e de alimentos *in natura* e minimamente processados com os estágios de mudança de comportamento e a autoeficácia para a adoção de práticas alimentares saudáveis entre adolescentes brasileiros.

MÉTODOS

Estudo transversal de amostra aleatória simples conglomerada de estudantes do 9º ano de escolas públicas e privadas do Distrito Federal. Foi adotado um questionário autoaplicável para avaliar: dados sociodemográficos, consumo alimentar do dia anterior, estágios de mudança de comportamento e autoeficácia para a adoção de práticas alimentares saudáveis. Foi investigado o consumo de 23 grupos de AUP e de 16 de alimentos saudáveis, sendo atribuídos pontos por alimento consumido. Os cinco estágios de mudança foram identificados a partir de algoritmo previamente validado. A autoeficácia para adoção de práticas alimentares saudáveis foi identificada por questionário validado com 16 perguntas, com Escala Likert de 5 pontos, variando de 1 a 80 pontos. Foi feita Regressão de Poisson para avaliar a relação entre os estágios e a autoeficácia, sendo estas variáveis explicativas e independentes, com o consumo alimentar, variável desfecho do estudo. Projeto aprovado pelo CEP/FS/UnB sob o protocolo CAAE nº17780819.4.0000.0030.

RESULTADOS

Participaram 500 adolescentes, 52,3% do sexo masculino, sendo a média de idade de 14,13 anos (DP±1,4), 87,1% de escolas públicas. O consumo diário de mais de cinco AUP por dia foi relatado por 24,5% dos adolescentes, enquanto 41,4% consumiram mais de cinco alimentos marcadores de uma alimentação saudável. A maior parte dos adolescentes (30,9%) encontrava-se no estágio de ação (IC95% 24,8-37,8). A pontuação

média de autoeficácia foi de 56 pontos (IC95% 55,6-58,2). Houve significativa associação entre maiores pontuações de autoeficácia (*p=0,01*) e estágios de comportamento mais avançados (*p=0,01*) com um maior consumo de alimentos saudáveis.

CONCLUSÃO

A autoeficácia para adoção de práticas alimentares saudáveis e estágios de comportamento parecem se associar a um consumo alimentar mais saudável entre adolescentes, indicando que ações que visem melhorias no comportamento e consumo alimentar podem ser interessantes para esse público, sendo alternativas para a promoção de uma alimentação adequada e saudável.

Palavras-chave: Alimentos ultraprocessados;Modelo transteórico;Autoeficácia;Adolescentes.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Há associação entre consumo alimentar segundo classificação NOVA e insônia?

FELIPE REIS STAVAUX BAUDSON[1]; JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO[1]; JOSEFINA BRESSAN[2]; HELEN HERMANA MIRANDA HERMSDORFF[2]; ADRIANO MARÇAL PIMENTA[3]; RAQUEL DE DEUS MENDONÇA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO (UFOP), OURO PRETO - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA (UFV), VIÇOSA - MG - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ (UFPR), CURITIBA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A insônia é o problema de sono mais comum em todo o mundo e é caracterizado pela dificuldade persistente em se iniciar ou manter o sono, havendo repercussões diurnas como sonolência, fadiga ou desatenção. Múltiplos fatores interferem no sono e estudos têm demonstrado a influência de padrões alimentares, como a dieta mediterrânea. Logo, hipotetiza-se que a alimentação pode estimular ou atenuar o quadro de insônia. Assim, o objetivo deste trabalho é avaliar o consumo de alimentos segundo a extensão e propósito de seu processamento e sua relação entre a prevalência de insônia entre voluntários da coorte de Universidades Mineiras (CUME).

MÉTODOS

Trata-se de um estudo prospectivo, observacional, com dois momentos distintos no tempo. Os dados referem-se à linha de base e ao seguimento de 4 anos do CUME, uma coorte aberta, dinâmica e prospectiva com universitários egressos de Universidades Mineiras. O consumo alimentar foi avaliado por um Questionário de Frequência de Consumo Alimentar validado. Os alimentos foram classificados segundo a NOVA: in natura/minimamente processados/ingredientes culinários, processados, ultraprocessados, e os grupos alimentares foram divididos em quartis segundo contribuição calórica. A insônia foi avaliada por meio da pergunta “Você sofre de insônia (tem dificuldades para dormir)?”. Aplicou-se modelos de regressão de Poisson ajustados por variáveis sociodemográficas, comportamentais e de saúde. O CUME foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa das instituições participantes (596.741-0/2013; 2.615.738/2018; 2565240/2018; 2491366/18, 18/2.676.682; 2.615.73; 3.989.443; 44483415.5.2002.5148).

RESULTADOS

Ao todo, foram avaliados 2.121 voluntários, e 67% eram mulheres, tinham idade média de 37 anos, apresentavam consumo calórico médio de 2,441 kca/dia, deste 65% das calorias eram provenientes de alimentos in natura/minimamente processados/ingredientes culinários, 10% de processados, 25% de ultraprocessados. Após ajustes por potenciais variáveis confundidoras, não foram observadas associações entre os grupos de alimentos

segundo a NOVA e prevalência de insônia: In natura/minimamente processados/Ingredientes culinários RP: 0.91(0.70-1.17), processados RP: 0.94(0.73-1.22) ultraprocessados RP: 1.04(0.80-1.40) e processados + ultraprocessados RP: 1.06 (0.82-1.38).

CONCLUSÃO

Não foram encontradas associações entre a extensão e propósito do processamento de alimentos e a prevalência de insônia, mesmo quando avaliado o consumo de alimentos processados e ultraprocessados em conjunto. Sugere-se que variáveis como depressão, nível de atividade física, excesso de peso, tabagismo e consumo de bebidas alcoólicas são fatores relevantes relacionados à insônia.

Palavras-chave: consumo alimentar;processamento de alimentos;distúrbios do sono.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Habilidades culinárias de pessoas com deficiência visual: um estudo transversal

ÍRIS MIYUKI HIROSE RAMOS[1]; PAULA THAIS DOS SANTOS SOARES[2]; FLÁVIA BARBOSA RIZZO[1]; RAFAEL SILVA CADENA[1]; THAIS SALEMA NOGUEIRA DE SOUZA[1]; SIMONE AUGUSTA RIBAS[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UNIRIO), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. INSTITUTO BENJAMIN CONSTANT (IBC), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Pessoas com deficiência visual necessitam de maior empenho para adquirir e manter bons hábitos alimentares por conta da falta de acessibilidade e consequentemente menor autonomia no processo de escolha, compra, preparo e consumo das refeições. Esses fatores podem levar ao maior consumo de alimentos pré-prontos e a monotonia alimentar, dificultando a adesão à alimentação saudável neste grupo. Dessa forma, este estudo tem por objetivo entender os hábitos alimentares, conhecimentos e habilidades culinárias de indivíduos adultos com deficiência visual a fim de permitir que sejam pensadas estratégias para garantir maior autonomia alimentar nessa população.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal que foi realizado com uma amostra não probabilística de pessoas com deficiência visual (DV) matriculados no Instituto Benjamin Constant (IBC) localizado na cidade do Rio de Janeiro. Foram coletados dos participantes, dados sociodemográficos, clínicos e relacionados às habilidades culinárias por meio de um questionário eletrônico do tipo Google® Forms. As informações sobre as habilidades culinárias foram avaliadas por meio de um instrumento proposto por Jomori et al (2020) e as dificuldades dos estudantes para o desempenho das atividades de vida diária (AVD) para o preparo de refeições por meio do protocolo de atendimento do serviço de Terapia Ocupacional do IBC. Parecer de aprovação do Comitê de Ética no 5.609.610.

RESULTADOS

Do total de 121 estudantes adultos investigados, 50,4% eram do sexo feminino e 49,6% do sexo masculino, 33% tinham baixa visão e 67% cegueira total. Em relação às condições socioeconômicas mais da metade (81,8%) pertenciam a classe social baixa, sendo que 44,6% relataram ter ficado sem dinheiro para uma alimentação saudável nos últimos 3 meses. Diante dessa dificuldade, 10% consumiam hortaliças e 40% frutas de forma regular (≥5 vezes por semana). Nesse mesmo contexto, 48% relataram considerar

o ato de cozinhar trabalhoso e 100% consumir frequentemente refeições/lanches pré-prontos e prontos. Quanto às AVD, apesar de 75% das pessoas com DV participantes irem às compras, apenas 16,5% preparam suas próprias refeições no dia a dia, 19% relataram não saber escolher as frutas ou descascar os alimentos, 37% não saber picá-los e 57% reportaram não saber cozinhar.

CONCLUSÃO

Nossos achados, ratificaram que pessoas com DV enfrentam dificuldades relacionadas ao acesso de uma alimentação saudável e à prática culinária no seu preparo. Nesse sentido é importante estratégias que possam ajudá-los a superar esses desafios e garantir o suporte necessário por meio de políticas públicas inclusivas de segurança alimentar e nutricional.

Palavras-chave: Deficiência visual;Consumo alimentar;Culinária;Aptidão.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Habilidades culinárias nas políticas públicas brasileiras de alimentação e nutrição: uma análise documental

LUARA DOS SANTOS; BETZABETH SLATER VILLAR; CRISTIANE S. CABRAL; GIORGIA CASTILHO RUSSO; ALINE RISSATTO TEIXEIRA.
FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Desenvolver habilidades culinárias (HC) é uma estratégia para implementação de dietas saudáveis e sustentáveis, portanto, deve ser incentivada, promovida e apoiada nas políticas públicas. O estudo analisa a abordagem das HC em documentos brasileiros de promoção da alimentação adequada e saudável, em consonância ao contexto político, epidemiológico e social dos períodos de publicação, a partir da primeira edição da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN).

MÉTODOS

Estudo qualitativo, apoiado em pesquisa documental. Foram pesquisados documentos de ação pública incluídos nas bibliotecas virtuais das Secretarias de Atenção Primária à Saúde e do Desenvolvimento Social, partindo da data da publicação da primeira edição PNAN (1999) até 2022. 25 documentos foram identificados, categorizados, e cronologicamente organizados em fichas de leitura. Quatro temáticas foram geradas com base nas semelhanças de trechos selecionados nos documentos e revisadas por pares para refinamento.

RESULTADOS

A 1ª temática, “culinária tecnicista”, aborda a valorização da segurança dos alimentos segundo aspectos higiênico-sanitários e biológicos-nutricionais. A 2ª, “processamento de alimentos versus culinária”, se refere aos constructos de culinária e técnicas de processamento de alimentos utilizados pela indústria empregados nas edições do Guia alimentar para a População Brasileira (GAPB). A 3ª, “transição culinária”, explora a perda das HC ao longo do tempo, associada a questões de gênero e influência da indústria e a 4ª, “aspecto biopsicossociocultural", abrange a culinária em seus contextos sociais, culturais e educacionais, enfatizando a autonomia alimentar. A análise temática segundo ordem cronológica de publicação das fontes e o contexto político social da época revela uma evolução da abordagem das HC nos documentos, expandindo-se o foco em aspectos biológico-nutricionais e higiênico-sanitários da culinária para uma abordagem que leva em consideração fatores biopsicossocioculturais e ambientais, especialmente após a publicação da segunda edição do GAPB, que evidencia a expansão da perspectiva sobre culinária e a consolida em sua regra de ouro para alimentação adequada e saudável.

CONCLUSÃO

Pôde-se observar uma transformação na valorização abordagem de HC nos documentos analisados, ao longo de 23 anos da primeira publicação da PNAN, constatando-se uma mudança progressiva em direção a uma abordagem mais holística e que leva em consideração fatores como a dimensão social, cultural, ambiental, étnico-racial, a equidade de gênero, alinhadas às mudanças nos cenários políticos, sociais e epidemiológicos. Destaca-se a quebra do paradigma culinário da primeira edição do GAPB, publicada em 2006 para a segunda edição, divulgada em 2014, quando é registrada a diferenciação entre os constructos de preparação culinária e processamento industrial de alimentos.

Palavras-chave: Nutrição;Política Pública;Culinária;Pesquisa qualitativa;Documento Governamental.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Habilitação em Fitoterapia e Práticas Integrativas Complementares em Saúde (PICS) de Nutricionistas nos estados do Ceará, Maranhão e Piauí

CÍCERO MATHEUS LIMA AMARAL; ABELARDO BARBOSA MOREIRA LIMA NETO; SHEILA MARIA DE VASCONCELOS; SANDRA LÉA LIMA FONTINELE; VIRGÍNIA NUNES LIMA; GLAUCIA POSSO LIMA. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTA DA 11ª REGIÃO, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As PICS e fitoterapia são práticas de saúde baseadas em um modelo de atenção humanizada e centrada na integralidade do indivíduo que buscam estimular os mecanismos naturais de prevenção de agravos, promoção e recuperação da saúde por meio de tecnologias eficazes e seguras. As Resoluções CFN Nº 679 e 680 regulamentam o exercício de PICS e fitoterapia pelo nutricionista proporcionando o aprimoramento de suas abordagens de cuidado para a assistência nutricional. A adoção de PICS e fitoterapia pelo nutricionista requer o cumprimento de requisitos específicos que visam assegurar a qualificação do profissional e garantir a segurança e eficácia das intervenções. Diante disso, este estudo tem como objetivo caracterizar as solicitações de habilitação em PICS e fitoterapia de nutricionistas nos estados do Ceará, Maranhão e Piauí.

MÉTODOS

Os dados dos requerimentos de Habilitação em PICS e fitoterapia foram coletados do Sistema de Cadastro em Práticas Integrativas e Complementares em Saúde e Fitoterapia do Sistema CFN/CRN, relativos a profissionais da jurisdição do Conselho Regional de Nutricionista 11ª Região (CRN-11), abrangendo os estados do Ceará, Maranhão e Piauí. O período de coleta dos dados compreende janeiro de 2021 a outubro de 2023. Os dados utilizados nesta pesquisa foram obtidos mediante autorização prévia da diretoria do CRN-11.

RESULTADOS

Nos estados do Ceará, Maranhão e Piauí, foram realizadas 62 solicitações no Sistema de Cadastro, das quais 11,3% foram destinadas à habilitação de PICS e 88,71% à Fitoterapia. As PICS solicitadas pelos profissionais incluem Imposição de Mãos/Reiki, Auriculoterapia, Meditação e Aromaterapia. O quantitativo de profissionais regularmente habilitados em PICS e fitoterapia representa menos de 1% do total de nutricionistas ativos dos três estados. Ademais, 59,6% das solicitações realizadas resultaram na emissão da Declaração de Registro de Habilitação em PICS e fitoterapia. Em relação aos indeferimentos dos registros de habilitação, 40,9% se devem ao envio de documentos incompletos, enquanto 59,1% são em decorrentes da presença de carga horária insuficiente.

CONCLUSÃO

A regulamentação da habilitação em PICS e fitoterapia representa um avanço significativo na promoção de abordagens terapêuticas mais integralizadas e humanizadas no campo da nutrição. Contudo, os resultados do estudo revelam um baixo percentual de profissionais habilitados nos três estados, demonstrando a importância de incentivar e capacitar os nutricionistas para melhor atender às necessidades de cuidados integrativos e complementares de saúde.

Palavras-chave: Plantas Medicinais;Terapias Complementares;Saúde Pública.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Hábito de realizar três refeições entre adolescentes brasileiros antes e durante a pandemia da Covid-19

JORDANA KARINE DOS SANTOS ALCANTARA[1]; MILLYAM KAREM MARIANO DA SILVA[1]; LUIZ HENRIQUE BANGUIM ARAUJO[1]; VICTOR NOGUEIRA DA CRUZ SILVEIRA[2]; KAROLINE DE MACÊDO GONÇALVES FROTA[1]; POLIANA CRISTINA DE ALMEIDA FONSECA VIOLA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO Na adolescência são observados diversos hábitos alimentares inadequados, dentre eles a omissão de refeições. O objetivo deste estudo foi analisar o hábito de realizar no mínimo as três refeições principais do dia entre adolescentes brasileiros antes e durante da pandemia da Covid-19. MÉTODOS Estudo ecológico e retrospectivo que utilizou a base de dados do SISVAN web. Foram incluídos os adolescentes atendidos na Atenção Primária à Saúde do Sistema Único de Saúde (SUS), das regiões Centro-Oeste, Nordeste, Norte, Sudeste, Sul e do Brasil. Os dados foram analisados no Joinpoint Regression Program. As tendências das prevalências do hábito de realizar no mínimo as três refeições principais do dia entre os anos de 2018 e 2022 foram obtidas por modelos de regressão por pontos de inflexão. Foram calculadas as variações percentuais mensais (MPC), assim como variação do período completo, pela variação percentual mensal média (AMPC), com significância estatística de $p < 0,05$. O estudo não necessitou de aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa pois utilizou dados secundários de domínio público. RESULTADOS No Brasil, o hábito de realizar no mínimo as três refeições principais do dia entre adolescentes, diminuiu de janeiro de 2018 a novembro de 2021 (MPC: -1,8; $p < 0,001$) e aumentou de novembro de 2021 a fevereiro de 2022 (MPC: 114,0; $p = 0,024$). No Nordeste, também houve diminuição de janeiro de 2018 a outubro de 2021 (MPC: -2,9; $p < 0,001$). Na região Centro-Oeste aumentou de junho de 2020 a dezembro de 2022 (MPC: 27,1; $p < 0,001$). E ainda houve aumento das tendências em todo o período (MPC: 7,0; $p = 0,029$). Na região Sul não houve resultados estatisticamente significantes. CONCLUSÃO Os achados revelam que os adolescentes brasileiros estão suscetíveis a apresentar comportamentos inadequados, com o aumento da prevalência de omissão de refeições nos últimos anos. Foi observado uma diminuição no hábito de realizar no mínimo as três refeições principais do dia entre os adolescentes no Brasil e em regiões de maior vulnerabilidade social, mostrando que o país e algumas regiões já demonstravam sinais de aumento da ocorrência de insegurança alimentar e nutricional, piorando esse indicador com a pandemia da Covid-19.

Palavras-chave: Adolescentes;Consumo Alimentar;Covid-19;Vigilância Nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Hábitos alimentares de gestantes haitianas residentes em um município do sudoeste do Paraná

GRACIELA CAROLINE GREGOLIN CHIAPPARINI; EDUARDA FERRETO; ISABELE SEIDL; RAPHAELA REZENDE NOGUEIRA RODRIGUES; GABRIELLI BASCHUNG SOCHA. CENTRO UNIVERSITÁRIO DE PATO BRANCO - UNIDEP, PATO BRANCO - PR - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A gestação é um período de transformações físicas, metabólicas, psicológicas e sociais, e a alimentação adequada e saudável é essencial para promover a saúde do binômio mãe-bebê. Todavia, a alimentação das gestantes é influenciada pelas alterações fisiológicas e por questões socioeconômicas e culturais. O aumento da população haitiana no Brasil, e a vulnerabilidade socioeconômica a que estes imigrantes podem estar expostos, nos faz questionar se as gestantes haitianas possuem uma alimentação adequada e saudável. Assim, o objetivo da pesquisa foi investigar os hábitos alimentares de gestantes haitianas residentes em um município do sudoeste do Paraná.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal qualitativo, realizado em um município do sudoeste do Paraná, com haitianas gestantes durante o período da coleta de dados (abril a julho de 2023). A coleta de dados aconteceu por meio de entrevistas em grupo e individual, ambas com a presença de um tradutor para o idioma haitiano crioulo. O convite para o grupo focal foi redigido no idioma crioulo e entregue para todas as gestantes, sendo que três participaram. Para a coleta de dados das demais, realizou-se a entrevista no dia da consulta de pré-natal na Unidade Básica de Saúde. Por fim, a amostra foi composta por quatro gestantes, correspondendo a 66% das gestantes existentes no município no período. Os instrumentos de coleta de dados foram roteiro de entrevista estruturado, recordatório alimentar 24h (R24h) e questionário de frequência alimentar (QFA) ilustrado, baseado no Formulário de Marcadores de Consumo Alimentar (SISVAN, 2015). As entrevistas foram gravadas e transcritas para posterior análise. Esta pesquisa foi aprovada pelo CEP-UNIDEP sob o parecer número 5.291.112.

RESULTADOS

As participantes foram nominadas como gestante A (19 anos, seis meses de gestação), B (30 anos, seis meses de gestação), C (31 anos, sete meses de gestação) e D (37 anos, cinco meses de gestação). Todas relataram fazer 3 refeições (café da manhã, almoço e jantar). Sobre a frequência de consumo (sempre, às vezes ou nunca), os grupos alimentares mais consumidos são feijão, frutas frescas, em especial banana da terra e manga, legumes, sobretudo na forma de prato típico, seguidos de alimentos embutidos e/ou hambúrgueres, macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote e biscoitos salgados. É comum o consumo

de carne de frango, preparações fritas e embutidos e macarrão instantâneo no café da manhã. As compras são realizadas no supermercado, uma vez ao mês, e para as entrevistadas a alimentação no Brasil é semelhante à do Haiti, exceto pela falta de algumas frutas e legumes nativos do seu país de origem.

CONCLUSÃO

Os hábitos alimentares das gestantes haitianas estudadas apontam um consumo frequente de feijão, frutas, legumes e verduras, porém pouco diversos, consumo frequente de alimentos ultraprocessados, o que pode ser influenciado pela frequência de compra dos alimentos, ainda um baixo número de refeições diária.

Palavras-chave: Alimentação;Comportamento Alimentar;Gestação;Imigrantes.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Hábitos alimentares e índice de massa corporal relatado da população idosa de Maricá durante a pandemia da COVID-19

RAQUEL DOS SANTOS DA SILVA MONTEIRO; SIMONE COELHO; ANNE MARCELLE MARQUES COELHO; ALINE D'AVILA PEREIRA. UNIVERSIDADE VASSOURAS - CAMPUS MARICÁ, MARICA - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Existem diversos fatores que podem influenciar e diferenciar os hábitos alimentares. Durante o isolamento social da COVID-19, toda a sociedade de alguma forma foi afetada direta ou indiretamente,dentre ela os idosos. Nesse sentido, pode-se destacar que a pandemia da COVID-19, trouxe prejuízo nutricional a população idosa, visto que o isolamento social contribui para o risco nutricional aumentando. Esse fator ocorre devido à insegurança socioeconômica, que pode afetar a compra de alimentos, à necessidade de apoio nas tarefas e nas refeições diárias. Algo que torna ainda mais relevante esse grupo para estudo são os fatores que estão diretamente ligados a essa faixa etária, as mudanças fisiológicas mais comuns como perda da motilidade gastrointestinal, mudanças na dentição,uso de alguns medicamentos e até a ausência de uma outra pessoa para auxiliar no preparo dos alimentos; a pandemia da COVID-19 evidenciou esses impactos, principalmente a ausência de familiares,e tudo isso pode ter contribuído negativamente na saúde alimentar da população idosa. Assim, o objetivo da atual pesquisa foi verificar possíveis alterações nos hábitos alimentares durante a pandemia e avaliar as consequências que a pandemia trouxe para a saúde nutricional da população idosa de Maricá.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal no qual os pesquisadores foram até as residências de 132 idosos voluntários para coleta dos dados sob a forma de pesquisa de campo com aplicação de questionário semiestruturado sobre hábitos alimentares antes e depois do COVID-19. Além disso, foi coletada a nformação do peso e da altura dos idosos (de forma relatava), antes e depois do COVID-19, a fim de realizar o diagnóstico nutricional conforme o índice de massa corporal (IMC) e realizar uma comparação entre esses momentos. Após essa coleta esses dados foram processados em software estatístico SPSSversão 20.0, utilizando medidas descritivas e análise de dados, com 5% de significância. (CAAE:66969722.5.000.5290)

RESULTADOS

Na amostra avaliada, 68% dos idosos foram classificados como sobrepeso, sendo que 9,8% foram considerados desnutridos. Foi observado um aumento do consumo de industrializados por esse público (p-valor = 0,002). Notou-se que houve diferença significativa no IMC (p-valor = 0,009; IMC antes: 27,65 ±5,64; IMC depois: 26,97 ±

4,59), em que o IMC depois da pandemia foi menor comparado ao IMC anterior à pandemia. Vale destacar que o IMC continuou sendo classificado como sobrepeso.

CONCLUSÃO

Diante do exposto, conclui-se que o aumento na frequência de consumo de alimentos industrializados foi o que mais impactou no declínio da saúde nutricional deste público e houve diminuição do IMC, no entanto, mantendo-se como sobrepeso. Assim, com as informações coletadas, pode-se inferir que pode haver um aumento no desenvolvimento das doenças crônicas não transmissíveis.

Palavras-chave: Idoso;Hábitos alimentares;COVID.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Hábitos de realizar três refeições entre gestantes adolescentes e crianças de 2 a 4 anos segundo cor da pele e diferenças regionais

ANA CLARA WESLLEY CANTUÁRIO DA COSTA; MILLYAM KAREM MARIANO DA SILVA; LUIZ HENRIQUE BANGUIM ARAUJO; JORDANA KARINE DOS SANTOS ALCANTARA; VICTOR NOGUEIRA DA CRUZ SILVEIRA; POLIANA CRISTINA DE ALMEIDA FONSECA VIOLA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As refeições são importantes para o desenvolvimento e crescimento durante a gestação e na infância. O objetivo foi analisar a desigualdade racial e regional no hábito de realizar as refeições principais pelas gestantes adolescentes e crianças de 2 a 4 anos brasileiras acompanhadas pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) nos anos de 2015 a 2019.

MÉTODOS

Estudo ecológico e retrospectivo que utilizou a base de dados do SISVAN *web*. Foram incluídas todas as gestantes adolescentes e crianças na faixa etária de 2 a 4 anos atendidas na Atenção Primária à Saúde do Sistema Único de Saúde (SUS), da região Nordeste e Sul e do Brasil. Os dados foram analisados no *Joinpoint Regression Program*. As tendências das prevalências de consumo das refeições principais entre 2015 e 2019 foram obtidas por modelos de regressão por pontos de inflexão. Foram calculadas as variações percentuais mensais (MPC), assim como variação do período completo, pela variação percentual mensal média (AMPC), com significância estatística de $p < 0,05$. O estudo não necessitou de aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa pois utilizou dados secundários de domínio público.

RESULTADOS

Entre as gestantes adolescentes brancas, o hábito de realizar no mínimo as três refeições principais do dia diminuiu no Nordeste (MPC: -1,9; $p < 0,001$), no Sul (MPC: -3,1; $p < 0,001$) e no Brasil (MPC: -1,8; $p < 0,001$) de 2015 a 2019. Nas gestantes adolescentes pretas houve aumento do hábito de realizar no mínimo as três refeições principais do dia em dois períodos no Nordeste: de fevereiro de 2015 a novembro de 2016 (MPC: 5,9; $p < 0,001$) e de fevereiro de 2017 a dezembro de 2019 (MPC: 3,0; $p < 0,001$). No Sul houve aumento ao longo de 2015 a 2019 (MPC: 3,1; $p = 0,001$) e no Brasil as tendências diminuíram de janeiro de 2015 a novembro de 2016 (MPC: -2,3; $p < 0,001$) e de fevereiro de 2017 a dezembro de 2019 (MPC: -2,7; $p < 0,001$) nas gestantes adolescentes pretas. Entre as crianças brancas, no Nordeste diminuiu apenas de novembro de 2018 a dezembro de 2019 (MPC: -6,1; $p = 0,002$). Houve diminuição das tendências durante todo o período de 2015 a 2019 no Sul (MPC: -3,0; $p = <0,001$) e no Brasil (MPC: -2,9; $p = <0,001$). Nas

crianças pretas do Nordeste, de janeiro de 2015 a julho de 2016 houve diminuição na prevalência mais acentuada (MPC: -14,4, p = <0,001) e de julho de 2017 a agosto de 2017 houve aumento (MPC: 11,0; p = 0,034). No Sul, houve diminuição apenas no período de fevereiro de 2015 a julho de 2016 (MPC: -8,6; p <0,001). E no Brasil houve diminuição durante todo o período de 2015 a 2019 (MPC: -2,9; P: <0,001).

CONCLUSÃO

O hábito de realizar no mínimo as três refeições principais do dia nas gestantes adolescentes diminuiu independente da raça, sendo as diminuições mais expressivas nas gestantes pretas, e entre as crianças de 2 a 4 anos as diminuições mais expressivas foram nas crianças pretas e da região Nordeste, revelando maior vulnerabilidade a Insegurança Alimentar nesses grupos.

Palavras-chave: Crianças;Gestantes;Consumo alimentar;Vigilância nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Há relação entre o impacto ambiental e a qualidade da alimentação? Estudo a partir de registros fotográficos de refeições

NATALIA HARUE KAMIA NOHARA[1]; LUANA SOARES DE OLIVEIRA PEREIRA[1]; ALINE MARTINS DE CARVALHO[2]; DIRCE MARIA MARCHIONI[2]; SEMÍRAMIS M. A. DOMENE[3]; JOSIANE STELUTI[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SANTOS - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SÃO CAETANO DO SUL - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Alimentação saudável não se restringe apenas aos aspectos nutricionais e deve também abranger outros parâmetros como a sustentabilidade. Algumas das formas de avaliar a sustentabilidade são através de estimativas de indicadores de impacto ambiental como o uso de terra, uso da água doce, eutrofização e emissões de gases do efeito estufa. Diferentes métodos e ferramentas são utilizados para avaliar o consumo alimentar. Nesse sentido, o projeto ClicPrato desenvolveu um índice para avaliar a qualidade da alimentação considerando o registro fotográfico da refeição. O objetivo desse trabalho é avaliar a relação entre o impacto ambiental e a qualidade da refeição a partir da avaliação de registros fotográficos de refeições (IQR-foto).

MÉTODOS

Os dados utilizados são oriundos do projeto ClicPrato, que avalia a qualidade da refeição (foto almoço e jantar) por meio de 9 componentes criados por especialistas da área e baseado em recomendações nacionais e internacionais no contexto de alimentação saudável. A quantificação dos impactos ambientais dos alimentos (uso de terra, emissões de gases do efeito estufa, eutrofização e o uso de água doce) foram calculadas a partir de bases de dados da *World Wide Fund for Nature* -WWF. No estudo, 90 participantes enviaram as fotos das suas refeições e registraram os alimentos e as respectivas quantidades. Para a análise estatística dos dados foi utilizado o programa STATA® e o nível de significância considerado de 5%. Inicialmente, realizou-se análises descritivas, em seguida, a pontuação obtida no IQR - foto foi comparada com os indicadores de impacto ambiental por meio correlação de Spearman e do teste de Kruskal-Wallis,

considerando os tercis da pontuação da qualidade da refeição (T1, T2 e T3). O menor tercil refere-se a as menores pontuações, ou seja, pior qualidade da refeição.

RESULTADOS

Das refeições avaliadas, a média da pontuação de qualidade da refeição foi de 7,3 pontos (máximo de 18 pontos). Nota-se nos T1, T2 e T3 da pontuação da qualidade da refeição, as quantidades de 7,6; 7,1 e 5,9 g $PO4^{3}$–eq (eutrofização); 1,3; 1,1 e 1,1 kg CO2eq (gases de efeito estufa); 214,8; 212,0; 116,3 kL eq (uso de água) e 2,7, 2,7 e 2,3 m^2/ano (uso de terra), respectivamente. No entanto, ao avaliar a relação entre impacto ambiental e qualidade da refeição, não houve diferença das medianas dos indicadores nos tercis da pontuação IQR-foto e nem correlação entre a pontuação do índice de qualidade e a quantificação dos indicadores ($p>0,05$).

CONCLUSÃO

Não houve associação entre o impacto ambiental e a qualidade da refeição. Novos estudos são necessários para compreender melhor a qualidade das refeições considerando tanto parâmetros nutricionais quanto de sustentabilidade. Uma alimentação adequada deve ser benéfica para a saúde das pessoas e do planeta.

Palavras-chave: Dieta saudável;Ingestão de alimentos; Sistema Alimentar Sustentável;Inteligência artificial;Indicadores Ambientais.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Hipertensão Arterial Sistêmica em Salvador/BA - um olhar sobre os adventistas

CLAUDIA SENISE SANTOS DE JESUS; LÍLIAN LESSA ANDRADE. UFBA, SALVADOR - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os adventistas se destacam por adotar um estilo de vida saudável, focado em uma dieta baseada em vegetais e abstinência de substâncias prejudiciais, e este é reconhecido como salvaguarda contra DCNT, em diversas regiões do mundo. Diante do atual estilo de vida que impacta a saúde global, este estudo aborda desafios relacionados às doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) em Salvador, com ênfase na prevalência de hipertensão arterial sistêmica (HAS) entre os adventistas do sétimo dia. A pesquisa visa preencher a lacuna de estudos em Salvador sobre esse grupo, destacando a necessidade de compreender a manifestações das DCNT entre os adventistas em uma região com alta prevalência dessas condições. O objetivo foi estimar a prevalência de HAS nos adventistas em Salvador/BA.

METODOLOGIA

A partir de estudo transversal e descritivo, aplicamos um questionário autorreferenciado, via *Google Forms*, com 90 perguntas, abrangendo áreas socioeconômica, clínica, frequência alimentar e estilo de vida, tendo parte dele apresentado nesse espaço. As variáveis foram tabuladas com frequências absolutas e relativas. A associação entre essas variáveis e grupos foi analisada com testes estatísticos, como quí-quadrado ou teste exato de Fischer, considerando $p<0,05$ como significativo. Obtivemos consentimento informado por meio do TCLE e a pesquisa foi aprovada pelo CEP da Escola de Nutrição da UFBA (parecer nº 66146322.6.0000.5023).

RESULTADOS

Dos 424 participantes adultos, 15,8% apresentaram diagnóstico de HAS, prevalência menor do que a população geral de Salvador (24,3%), segundo dados da VIGITEL, 2021. Observou-se hábitos alimentares regulares, com destaque para o consumo frequente de frutas (62,3%), legumes (53,8%), leguminosas (72,4%), carnes (45%), e alto índice de consumo de ultraprocessados (95%). Comparando com os adventistas, apenas 25,9% da população soteropolitana em geral consome frutas e legumes 5 ou mais vezes por semana e feijões 52,7%, também segundo dados da VIGITEL, 2021. A prática regular de atividade física foi relatada por 60,8%, enquanto o tabagismo e consumo frequente de álcool foram baixos (0,2% e 1,2%, respectivamente). Associações significativas foram encontradas entre HAS e idade (<0,001), excesso de peso (<0,001) e consumo de laticínios (<0,001).

CONCLUSÃO

Os resultados apontam uma prevalência menor de HAS entre os adventistas do que a população em geral de Salvador. Associações com idade, excesso de peso e consumo de laticínios apontam para intervenções específicas visando hábitos alimentares equilibrados e redução da prevalência de HAS. Esses achados direcionam estratégias preventivas personalizadas para grupos com práticas saudáveis, reforçando a importância contínua de estudos e intervenções adaptadas a contextos específicos

Palavras-chave: Saúde pública;Estilo de vida;Fatores de risco.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Horário do consumo de energia e dos alimentos ultraprocessados e associação com indicadores de adiposidade na população adulta do Reino Unido: um estudo transversal de 2008 a 2019.

PATRÍCIA DE FRAGAS HINNIG; FERNANDA RAUBER; RENATA BERTAZZI LEVY. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Pesquisas destacam a importância do menor consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) e o momento de realização das refeições na prevenção e tratamento da obesidade, sugerindo que a distribuição da ingestão de energia ao longo do dia possa influenciar a saúde e o status do peso. O presente estudo tem como objetivo avaliar a associação da contribuição energética e proveniente dos AUP nos períodos da manhã, tarde e noite com indicadores de adiposidade em uma população adulta do Reino Unido.

MÉTODOS

Análise transversal de 5.749 adultos do estudo *National Diet and Nutrition Survey* realizado de 2008 a 2019. Os dados de consumo alimentar foram coletados por meio de quatro registros alimentares. Os alimentos foram classificados em AUP segundo critérios da NOVA. Os três períodos do dia foram classificados em: manhã (5h às 10h59min), tarde (11h às 16h59min) e noite (17h às 4h59min). Peso, altura e circunferência da cintura (CC) foram coletados para classificação de excesso de peso (≥25 kg/m^2), obesidade (≥30 kg/m^2) e obesidade abdominal (CC ≥ 102 cm para homens e 88 cm para mulheres). Regressão logística multivariada foi realizada para avaliar as associações entre a contribuição energética e dos AUP de cada período do dia com marcadores de adiposidade. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética *Cambridge South NRES Committee* (Ref. No. 13/EE/0016).

RESULTADOS

A prevalência de excesso de peso, obesidade e obesidade abdominal foi de 61,3%, 24,7% e 35,9%, respetivamente. A contribuição energética observada de manhã, à tarde e à noite foi de 17,2%, 35,2% e 47,6%, respetivamente. A contribuição energética dos AUP observada foi de 10,4% para manhã, 20,9% para a tarde e à noite foi de 23,2%. Uma maior contribuição energética de manhã foi associada a uma menor probabilidade de excesso de peso (OR: 0,81, IC 95%: 0,68; 0,96) e uma maior contribuição à noite foi associada positivamente ao excesso de peso (OR: 1,21, IC 95%: 1,01; 1,44). À tarde, observou-se que um aumento de 10% no consumo de AUP foi associado a um aumento de 11% nas probabilidades de excesso de peso, porém com perda de significância estatística quando o total de consumo de AUP foi incluído na análise. Semelhante resultado foi observado no período noturno para os AUP, porém a associação não se manteve quando as análises foram ajustadas para o consumo total de AUP.

CONCLUSÕES

Os resultados sugerem uma menor chance de excesso de peso com uma maior contribuição energética no período da manhã e uma maior probabilidade com um maior consumo energético no período noturno. A associação positiva observada entre o maior consumo de AUP à tarde e à noite e indicadores de adiposidade parece ser influenciada pelo total de AUP consumidos. Os resultados mostram que o horário de consumo alimentar em termos energéticos pode influenciar as funções fisiológicas e consequentemente os indicadores de adiposidade.

Palavras-chave: Ritmo circadiano;Crononutrição;Refeições;Alimentos ultraprocessados;Obesidade.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Hortaliças: quando e como introduzir na alimentação

YASMIN DA SILVA PEREIRA DA COSTA; DAIANA GRIGÓRIO DA SILVA; JOSIVÂNIA CASSIANO DOS SANTOS; FERNANDO LUIZ NUNES DE OLIVEIRA; GEIZA ALVES AZERÊDO; MARIA JOSE ARAÚJO WANDERLEY. COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS - UFPB, BANANEIRAS - PB - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Algumas crianças podem apresentar um quadro caracterizado como neofobia alimentar e as hortaliças estão dentre os alimentos rejeitados. Isto pode estar associado à baixa frequência da oferta, aos hábitos alimentares da família e também à maneira como essas hortaliças estão sendo apresentadas. Pensando em contribuir com a família e considerando ser a escola um espaço privilegiado para o desenvolvimento de ações educativas de promoção à saúde, realizou-se este trabalho na Escola Municipal de Ensino Fundamental Antônio Coutinho de Medeiros, em Bananeiras - PB, como ferramenta de incentivo ao consumo de hortaliças desde os primeiros anos de idade.

METODOLOGIA

Nesta ação educativa, organizada em cinco momentos, participaram 08 crianças de 4 a 6 anos, que foram entrando em contato com as hortaliças aos poucos: Momento 1. Houve a distribuição, para cada criança, de uma folha contendo imagens em preto e branco de seis hortaliças e pedido que pintassem, conforme a percepção de cada criança. Momento 2. Sentou-se com as crianças no chão para observação e reflexão em conjunto das pinturas realizadas. Momento 3. Foi a hora de proporcionar às crianças o contato visual, olfativo e tátil com as mesmas hortaliças em sua forma in natura; Momento 4. Consistiu em perguntar às crianças: Há alguma pintura diferente da cor da hortaliça em sua forma real? Momento 5. Foi feita a distribuição de sanduíches preparados com algumas das hortaliças abordadas na dinâmica.

RESULTADOS

Após o recolhimento das folhas, foi percebido que todos pintaram o brócolis de verde; houve quem pintou a cenoura de verde; a alface foi pintada de verde pela maioria, exceto por uma criança que reconheceu a figura como alface, mas não sabia dizer a cor; as batatas e o tomate foram pintados da cor correta; e a abobrinha foi confundida com banana e pintaram de amarelo. Quando da interação com os alimentos in natura, foi relatado um maior contato com o tomate, a batata (frita) e a cenoura; outros disseram já ter comido brócolis em casa e todos desconheciam a abobrinha. Dois alunos demonstraram consumir em casa e gostar da maioria dos legumes apresentados na ação educativa. Durante a distribuição dos sanduíches, percebeu-se que apenas aqueles que consumiam hortaliças em casa aceitaram o lanche, inclusive repetiram. Os demais, ou retiravam apenas a alface

ou também todo o frango, pois percebiam que no seu preparo havia algo que não gostavam (cebola, tomate, pimentão, coentro e/ou cenoura).

CONCLUSÃO

Apesar de a escola ser um local de promoção à saúde, que deve ser explorado de forma contínua e permanente, suas ações precisam estar em consonância com o ambiente familiar. A escola necessita de uma rede de apoio que valorize a merenda escolar, a começar pelo não envio, por parte dos pais e/ou responsáveis, de um lanche ultraprocessado para a escola; e que tenha em casa a oferta e o consumo frequente de hortaliças, enfatizando, sobretudo, os benefícios de sua utilização na alimentação.

Palavras-chave: Legumes; Crianças;Escola.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

HORTAS URBANAS: GARANTIA DE CONSUMO ALIMENTAR SAUDÁVEL?

CILENE DA SILVA GOMES RIBEIRO; MARIELLE ALVES MACHADO.
PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ, CURITIBA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO: A utilização do conceito e da prática de Hortas Urbanas (HU), historicamente, tem sido baseada em respostas à diferentes crises econômicas existentes, independente dos espaços geográficos mundiais. O Direito Humano à Alimentação Adequada é um direito humano básico, reconhecido pelo Pacto Internacional de Direitos Humanos, Econômicos, Sociais e Culturais e pressupõe uma alimentação adequada, tanto do ponto de vista de quantidade como de qualidade, garantindo a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e o direito à vida. No ano de 2015, o município de Curitiba, PR criou o programa de hortas solidárias, por meio da Lei 14.742/2015, que passou a permitir a criação de Hortas Solidárias Urbanas, com objetivo de incentivar a geração de renda complementar, incentivar a agricultura social e a economia solidária, incentivar a produção para o autoconsumo, reduzir o custo do acesso ao alimento para consumidores finais, aproveitar mão-de-obra desempregada, aproveitar áreas públicas, e manter terrenos públicos limpos e utilizados. OBJETIVOS: Identificar a importância das hortas urbanas para a melhoria da Segurança Alimentar e Nutricional e garantia do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas da população de hortelões e hortelãs atuantes no município de Curitiba, PR. MATERIAIS E MÉTODO: Trata-se de um estudo transversal, de cunho quali-quantitativa, realizado a partir de espaços de produção de alimentos, hortas e lavouras urbanas, indicados pela Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional no município de Curitiba, com 25% dos hortelões presentes em cada horta participante da pesquisa. Foram aplicados roteiros de entrevistas e todos os dados foram analisados de forma descritiva e para a análise dos resultados estatísticos, foram aplicados dois testes diferentes: o teste estatístico de Spearman e o teste de Qui2. RESULTADOS: As hortas urbanas ajudam comunidades vulneráveis com baixa renda a terem acesso a alimentos de qualidade, economizando dinheiro e não dependendo apenas do mercado varejista. Essa prática beneficia os mais pobres e reduz a fome, principalmente entre as famílias que vivem da agricultura em pequena escala. A agricultura urbana, representada pelas hortas urbanas comunitárias, é fundamental para a segurança alimentar e nutricional. As hortas proporcionam alimentos frescos e nutritivos, promovem a adoção de práticas alimentares saudáveis e oferecem oportunidades de trabalho e inclusão social. CONSIDERAÇÕES FINAIS: As hortas comunitárias têm se mostrado uma estratégia eficaz para promover a saúde e a alimentação adequada. O contato direto com o cultivo e colheita dos alimentos proporciona aos participantes um sentimento de valorização e cuidado, além de incentivar a adoção de práticas alimentares mais saudáveis. As hortas urbanas também contribuem para a diversificação da dieta, oferecendo uma variedade de alimentos frescos e nutritivos. Essa prática permite que comunidades tenham acesso a uma alimentação mais saudável, especialmente aqueles que não possuem condições financeiras para comprar alimentos em supermercados ou feiras. Além disso, as hortas urbanas promovem a inclusão social, uma vez que proporcionam oportunidades de

trabalho e envolvimento comunitário. Dessa forma, essa atividade contribui significativamente para a promoção da SAN, garantindo o acesso adequado e regular aos alimentos, assim como a melhoria da qualidade nutricional da dieta das populações urbanas.

Palavras-chave: Agricultura urbanA;Segurança alimentar; Horta urbana.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Identificação de grupos de risco para diabetes no Brasil usando inteligência artificial

ANA CAROLINA BENITE ALVES; CAÍQUE SANTOS LIMA; GUSTAVO PESSOA CAIXETA PINTO DA LUZ. UNICAMP, CAMPINAS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Brasil ocupa a quinta posição global em prevalência de diabetes, com 16,8 milhões de casos. Mais de 5 milhões de pessoas permanecem não diagnosticadas no país, destacando a necessidade de aprimorar a vigilância em saúde para uma identificação mais abrangente e embasar a formulação de políticas públicas para enfrentar esse desafio de saúde pública. Este estudo tem como objetivo empregar inteligência artificial na identificação de grupos de risco para diabetes mellitus tipo 2 (DM2) em bases de dados públicas brasileiras. Para isso, foram explorados os determinantes sociais da saúde (DSS), enfatizando padrões encontrados na identificação dos grupos de risco. Este enfoque visa não apenas à identificação precoce de casos, mas também a orientar decisões informadas para os criadores de políticas de saúde.

MÉTODOS

O modelo proposto emprega o CatBoost, um método de gradient boosting em árvores de decisão para identificar a presença de DM2 na população brasileira. Para isso, foram usados dados provenientes das pesquisas Vigitel (Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico) e PNS (Pesquisa Nacional de Saúde). A abordagem adere às diretrizes do CRISP-DM (CRoss Industry Standard Process for Data Mining), abrangendo etapas como o pré-processamento de dados, o treinamento do modelo com a busca por parâmetros ótimos, testes para validar a capacidade de generalização em dados reais e a explicação dos resultados por meio da aplicação de técnicas baseadas na teoria dos jogos, integradas em ferramentas como o SHAP (SHapley Additive exPlanations).

RESULTADOS

Com base nos dados de 152.516 participantes da pesquisa Vigitel entre os anos de 2017 e 2021, o modelo foi ajustado e alcançou uma AUC (area under the ROC curve) de 0,8 e uma acurácia balanceada de 73% na base de dados da PNS. Esses resultados foram obtidos a partir de uma amostra probabilística de 54.197 respondentes da PNS de 2019. Adicionalmente, as investigações revelaram que o grupo de risco para DM2 inclui indivíduos com hipertensão arterial e aqueles de faixa etária mais avançada. Indivíduos com excesso de peso e que não praticam atividade física também demonstraram ser mais suscetíveis à doença. Além disso, aqueles que relataram não possuir formação de ensino superior apresentam uma probabilidade aumentada de serem classificados como diabéticos.

CONCLUSÃO

A vigilância alimentar e nutricional desempenha um papel crucial na promoção de práticas alimentares adequadas e hábitos saudáveis, especialmente quando integrada às políticas públicas em níveis local e nacional de saúde. Essa pesquisa tem o potencial de capacitar os governos na identificação de grupos de risco por meio de DSS, possibilitando uma alocação mais eficiente de recursos e políticas públicas. Estas propostas alinham-se com os objetivos e diretrizes do PNAN, sendo este a principal referência no enfrentamento dos desafios pertinentes à área de Alimentação e Nutrição no SUS.

Palavras-chave: Determinantes Sociais da Saúde;Aprendizado de Máquina Supervisionado;Inteligência Artificial Explicável;Saúde Pública;Diabetes.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Identificação do estado nutricional de adultos e idosos deficientes visuais: um estudo no Instituto Benjamin Constant

PAULA THAIS DOS SANTOS SOARES[1]; DANIELLE DE ARAÚJO PIRES[2]; BEATRIZ MOREIRA GUIMARÃES LOPES[2]; JOSÉ GUILHERME DE SANTANA SANTOS[2]; ÍRIS MIYUKI HIROSE RAMOS[2]; CAROLINE FERREIRA DE OLIVEIRA[2]. 1. INSTITUTO BENJAMIN CONSTANT, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O conceito de deficiência visual abrange um espectro que vai desde a baixa visão, com diminuição significativa da acuidade visual, até a cegueira. Pessoas com deficiência visual podem enfrentar desafios consideráveis na seleção e preparação de alimentos devido à falta de acesso visual às informações nutricionais, dependendo de outros sentidos como o tato e o olfato. Esses obstáculos podem resultar em escolhas alimentares menos variadas e equilibradas, aumentando o risco de desequilíbrios nutricionais. A identificação do estado nutricional é crucial para identificar agravos à saúde relacionados à alimentação, como desnutrição, obesidade e doenças crônicas, permitindo intervenções preventivas precoces. O objetivo deste estudo é monitorar o estado nutricional de adultos e idosos deficientes visuais matriculados no Instituto Benjamin Constant.

MÉTODOS

Foi realizado um estudo transversal com adultos e idosos, de ambos os sexos, matriculados no Instituto Benjamin Constant. Realizou-se uma avaliação nutricional, na qual foram coletados dados antropométricos de peso e altura para o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) e da circunferência de cintura (CC) desse público em 2022 e 2023. O objetivo foi analisar de forma comparativa os desfechos do estado nutricional ao longo desses dois anos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Humanos (n° do parecer: 5.609.610).

RESULTADOS

Em 2022, foram analisados 37 indivíduos, sendo 27 adultos e 10 idosos. Entre os adultos, observou-se uma prevalência de quase metade com sobrepeso (48,15%), seguida por 25,92% de eutróficos, 22,22% com obesidade e apenas 3,70% apresentando baixo peso. Quanto aos idosos, metade apresentou eutrofia, 40% sobrepeso e 10% baixo peso. Em relação ao risco cardiovascular, foi possível inferir que 60% dos idosos apresentaram risco cardiovascular aumentado. Já em 2023, foram analisados 63 indivíduos, sendo 48 adultos e 15 idosos. Houve prevalência de obesidade grau I (35,42%), seguida por sobrepeso (29,17%) e risco cardiovascular muito aumentado para a maioria dos adultos

(52,08%). No grupo de idosos estudados, a prevalência foi de sobrepeso (60,0%) seguido de eutrofia (40,0%).

CONCLUSÃO

Com base nos resultados, foi possível concluir que o perfil nutricional da população estudada teve uma mudança significativa. Os adultos analisados transitaram de uma prevalência de sobrepeso para obesidade, enquanto os idosos passaram de eutrofia para sobrepeso. A análise destaca ainda que ambos os grupos populacionais apresentaram risco cardiovascular aumentado, uma característica prevalente em ambos os anos. Esses achados ressaltam a importância de intervenções nutricionais adequadas para prevenir o risco cardiovascular e promover um estado nutricional saudável nessa população.

Palavras-chave: deficência visual;avaliação nutricional;estado nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Identificação dos pontos de controle na manipulação da nutrição enteral domiciliar

LIZE STANGARLIN FIORI; CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS; MARCIA REGINA BEUX; DIEGO AVERALDO GUIGUET LEAL; MARCELLY CAROLINE PIRES FERNANDES; ELAINE CRISTINE DE SOUZA MARTINS. UFPR, CURITIBA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O uso de fórmulas enterais manipuladas em domicílio é cada vez mais indicado para reduzir o tempo de internação e os custos com a saúde, porém se estiverem contaminadas podem causar distúrbios gastrointestinais, comprometendo a recuperação do paciente. Portanto, o objetivo do estudo foi identificar pontos de controle na manipulação de formulações enterais no domicílio.

MÉTODOS

O estudo foi realizado em 40 domicílios de pacientes em uso de nutrição enteral domiciliar de Curitiba, Paraná. Para identificar os pontos de controle na manipulação das formulações enterais, realizou-se uma visita no domicílio de cada paciente para a coleta da amostra da formulação enteral pronta para o consumo, da superfície de manipulação, do equipamento utilizado no preparo, do frasco de envase, das mãos dos manipuladores e da água utilizada nas formulações enterais, para análise microbiológica. Também se realizou a avaliação das Boas Práticas nas áreas de manipulação das formulações enterais, a partir de um checklist validado e específico para a nutrição enteral domiciliar.

RESULTADOS

Constatou-se que 95% das amostras das formulações enterais analisadas, excederam o nível aceitável de contagem microbiana, em, pelo menos, um dos microrganismos analisados. Os equipamentos (93,1%) e as superfícies utilizadas na manipulação dos alimentos (91,6%) foram as etapas com maior número de amostras acima do padrão estabelecidos. Contudo, os frascos de envase (78,3%) e a água utilizada nas formulações enterais (77,5%) também apresentaram elevado número de amostras inadequadas. As principais irregularidades em relação as Boas Práticas foram a falta de adequação no procedimento de higienização dos equipamentos (18,3%); dos utensílios (10,3%) e das bancadas, pias e mesas utilizadas no preparo das formulações enterais (7,5%). Além disso, a maioria das caixas d'água não eram higienizadas corretamente a cada 6 meses (27,6%), os manipuladores não higienizavam as mãos corretamente (13,8%), e nenhum domicílio que utilizava alimentos crus no preparo das formulações enterais, higienizavam corretamente esses alimentos para o uso (0%), por fim observou-se ainda que os frascos, seringas ou sacos de alimentação utilizados para o envase das formulações enterais não

eram descartados corretamente, e quando permitido reutilizar, não eram higienizados de maneira adequada (8,5%).

CONCLUSÃO

Os resultados desse estudo trazem informações baseadas em evidências dos principais pontos de controle na manipulação da nutrição enteral domiciliar. Essas informações são importantes para a melhoria do processo, para orientação dos manipuladores e para que os profissionais que atuam na área possam manter seu conhecimento e fornecer orientações baseadas em evidências em uma abordagem consistente sobre os critérios de Boas Práticas na manipulação da nutrição enteral domiciliar.

Palavras-chave: Nutrição Enteral;Qualidade dos Alimentos;Microbiologia de Alimentos;Alimentos Formulados;Serviços de Assistência Domiciliar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Imagem corporal em adolescentes associada a insegurança alimentar

LETICIA SPRICIDO BATISTA; APARECIDA DE OLIVEIRA; DANIEL HENRIQUE BANDONI. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A associação entre imagem corporal e insegurança alimentar em adolescentes, apesar de pouco explorada, pode desencadear comportamentos alimentares prejudiciais. Por outro lado, a insegurança alimentar, por si só, também pode exercer um impacto prejudicial na saúde física e psicológica dos indivíduos, bem como na sua relação com o próprio corpo. Essa relação bidirecional entre a imagem corporal e a insegurança alimentar se estabelece através de uma rede intrincada de fatores psicológicos, culturais e alimentares que influenciam a saúde dos jovens. O objetivo desta pesquisa é investigar a interrelação entre insegurança alimentar, imagem corporal, comportamentos alimentares, visando compreender como esses fatores se conectam e quais são os possíveis impactos na saúde física e mental dessa população.

MÉTODOS

Este estudo empregou uma abordagem qualitativa de natureza exploratória e descritiva, conduzido como pesquisa de campo transversal. A coleta de dados ocorreu entre agosto e novembro de 2022, com um público de 14 a 18 anos, após ciência a aprovação do TCLE e TALE. Utilizou-se um questionário eletrônico para coletar informações como: condições socioeconômicas, índice de massa corporal, insegurança alimentar, através da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), imagem corporal através dos questionários de Escala de Silhueta e do Body Esteem Scale e consumo alimentar pelos marcadores do SISVAN. Para estimativa das associações entre as variáveis utilizou-se o Teste Qui-Quadrado de *Pearson*. Adotou-se, para todos os testes, o nível de significância de 5% e intervalo de confiança de 95%. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de São Paulo (nº 4.759.065).

RESULTADOS

Foram avaliados 469 adolescentes. Destes, 19,83% estavam com excesso de peso. A pesquisa revelou que 83,7% dos participantes realizavam refeições enquanto assistiam televisão, e 75,7% consumiram bebidas açucaradas no dia anterior. Um quarto da amostra (27,3%) relataram baixa estima corporal relacionada à aparência, e 35,2% apresentaram baixa estima corporal em relação ao peso. Foi possível observar associação significativa entre a (in)segurança alimentar e imagem corporal ($p<0,005$). A prevalência de insegurança alimentar grave (fome) foi de 36,5% das adolescentes do sexo feminino que também estavam insatisfeitas devido à obesidade.

CONCLUSÕES

Os resultados destacam uma associação significativa entre insegurança alimentar e estima corporal. A presença de baixa estima corporal, em especial entre aqueles em insegurança alimentar, evidencia a necessidade de intervenções abrangentes para promover a saúde física e mental desta população. Estas conclusões ressaltam a importância de estratégias preventivas para abordar os comportamentos alimentares e a percepção da imagem corporal, visando à promoção de uma vida saudável entre os jovens.

Palavras-chave: Insatisfação Corporal;Insegurança Alimentar;Nutrição do adolescente.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Imagem corporal e perfil antropométrico de escolares do Rio de Janeiro pré e pós pandemia

GIULIA MARIA FERREIRA DA SILVA; LÚCIA GOMES RODRIGUES; BEATRIZ BRITO DIOGO; LAYANE LOURENÇO MUNIZ; LIVIA OLIVEIRA E ESPINDOLA; MILENA MARTINUSSO SAMPIETRO HARTJE. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A percepção da imagem corporal pode ser compreendida como a "figuração de nosso corpo formada em nossa mente" uma construção multidimensional, ou seja, como os indivíduos pensam, sentem e se comportam a despeito de seus atributos físicos. A autopercepção das dimensões corporais é influenciada pelos padrões sociais da cultura predominante. Portanto, torna-se crucial identificar como crianças e adolescentes percebem seus corpos, considerando a exposição deste grupo a diversos fatores que moldam a autoimagem corporal, como os meios de comunicação e o ambiente escolar. Nesse contexto, este estudo objetivou comparar a autopercepção da imagem corporal de escolares em relação ao seu perfil antropométrico, tanto antes quanto após o período pandêmico.

MÉTODOS

Foi realizado um estudo observacional descritivo com delineamento transversal, realizado em dois períodos, sendo o primeiro compreendido entre 2016-2017 e o segundo entre abril e novembro de 2022, onde foram recrutadas crianças e adolescentes na faixa etária de 5 a 18 anos de idade de uma escola municipal de ensino fundamental (1° ao 9° ano) localizada na Zona Sul do Rio de Janeiro. Para obtenção do peso, foi utilizada uma balança antropométrica digital (Getch®) e a estatura com antropômetro portátil (Sanny®). Os indicadores IMC/I foi classificado utilizando-se as referência da OMS (2006/2007) através dos programas Anthro e Anthoplus. A percepção da imagem corporal foi avaliada a partir das seguintes perguntas: "Como você se percebe? Normal, gordo ou magro?". O banco e análise dos dados foram realizados no SPSS 17.0 COM estatística descritiva (média, mediana, desvio padrão, valor máximo e mínimo). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil do Rio de Janeiro (CAAE 20757213.5.0000.5285).

RESULTADOS

No periodo pré pandemico, foram avaliados 350 escolares, sendo 54,8% (n=192) do sexo feminino, 58,2% (n= 204) crianças com idade média de 9,2±1,7 anos. Quanto à autopercepção da imagem, 55,4% (n=194) percebiam-se normais, 26,2% (n=92) magros e 15,4% (n=54) gordos. Dos escolares que se autoavaliaram magros, pela antropometria,15,1% (n=14) apresentaram excesso de peso. Já os escolares que se viam

como gordos, na realidade 25,9% (n=14) eram eutróficos. No período pós pandemia, foram analisados 361 escolares, sendo 55,9% (n=202) meninas, 50,9% (n=184) crianças e com a mesma idade média. Em relação a autopercepção da imagem, 49,5% (n=179) percebiam-se normais, 27,1% (n=98) magros e 19,9% (n=72) gordos. Pela antropometria, 10,1% (n=10) dos magros tinham excesso de peso e dos autorreferidos gordos 27,7% (n=20) estavam eutróficos.

CONCLUSÃO

A autopercepção da imagem de escolares demonstrou tanto subestimação quanto superestimação em relação ao real perfil antropométrico em ambos os momentos de estudo.

Palavras-chave: Criança;Comportamento do Adolescente;Autoimagem;Pandemia.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Impacto da pandemia de Covid-19 no ambiente alimentar universitário: disponibilidade e acessibilidade financeira de alimentos.

PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ; MARIA EDUARDA RIBEIRO JOSÉ; ISABELLA FIDELES DA SILVA; ANA CLÁUDIA MAZZONETTO; DANIELA CANELLA. UERJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O ambiente alimentar organizacional envolve a venda ou oferta de alimentos para trabalhadores, estudantes e membros de instituições e organizações. A pandemia de Covid-19 teve um impacto na alimentação da população em geral, dentre outros motivos por afetar o acesso aos estabelecimentos comerciais, incluindo aqueles presentes nas universidades. O objetivo do presente estudo foi descrever potenciais mudanças que ocorreram entre 2019 e 2022 na disponibilidade e acessibilidade financeira de alimentos e bebidas no ambiente alimentar de uma universidade pública brasileira.

MÉTODOS

Estudo transversal e descritivo, conduzido em uma universidade pública localizada no Rio de Janeiro, Brasil. Auditorias, por meio de checklist validado, foram realizadas em todos os estabelecimentos que vendiam alimentos e bebidas no campus principal da universidade, em 2019 (antes da pandemia) e 2022 (após a pandemia). Foi realizada análise descritiva dos dados, por meio de medidas de frequência absoluta e relativa.

RESULTADOS

A comparação entre 2019 e 2022 indicou redução no número de estabelecimentos que comercializavam alimentos no campus, passando de 20 para 14, com predomínio, nos dois anos, da disponibilidade de alimentos ultraprocessados, como itens de bomboniere (90,0% em 2019 e 85,7% em 2022) e lanches (75,0% em 2019 e 78,6% em 2022). A oferta de água foi reduzida: em 2019, 90% dos estabelecimentos vendiam água, enquanto em 2022, a proporção passou para 78,6%. No que diz respeito às bebidas ultraprocessadas, as opções mais disponíveis permaneceram as mesmas ao longo do período: chá pronto para beber (90,0% em 2019 e 78,6% em 2022), refresco de guaraná (90,0% em 2019 e 64,3% em 2022), e refrigerantes (85,0% em 2019 e 78,6% em 2023). O preço médio da maioria dos alimentos avaliados aumentou de 2019 para 2022, como o preço médio da fruta ou salada de fruta, que quase triplicou, passando de R$5,66 em 2019 para R$15,00 em 2022. Cabe ressaltar que o preço das refeições no restaurante universitário foi mantido.

CONCLUSÃO

De maneira geral, houve a diminuição no número de estabelecimentos, observou-se redução na oferta de alimentos e bebidas in natura ou minimamente processados e de ultraprocessados, predominância de disponibilidade de alimentos e bebidas ultraprocessados, além de aumento no preço médio da maioria dos alimentos. Entre os estabelecimentos, o Restaurante Universitário se destaca por qualificar o ambiente alimentar, ao oferecer refeições saudáveis, contribuindo para promover a segurança alimentar e nutricional da comunidade universitária. O ambiente alimentar da universidade, de maneira geral, não favorece escolhas alimentares saudáveis, tendo este cenário se agravado após a pandemia.

Palavras-chave: ambiente alimentar;pandemia;universidade;ultraprocessados.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Impacto das Políticas Públicas nas Famílias com (In)Segurança Alimentar e Nutricional no Pós-COVID-19

FLÁVIA QUEIROGA ARANHA; ANNA LAURA DE PAULA CAIXETA COELHO; ANDREÍZA MARA GOMES LANA; LIDIA RAQUEL DE CARVALHO.
UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JÚLIO DE MESQUITA FILHO - UNESP, BOTUCATU - SP - BRASIL.

Introdução: O contexto de crise social, econômica e alimentar gerado pela pandemia da COVID-19 trouxe consigo a fome e a necessidade de reorganização e adequação das políticas públicas de combate à (In)Segurança Alimentar e Nutricional. Ainda assim, o país bate recordes de fome e pobreza, com 116,8 milhões de brasileiros fora da Segurança Alimentar. **Objetivo**: Investigar o impacto das políticas públicas no contexto de (In)Segurança Alimentar e Nutricional de famílias brasileiras. **Método**: É um estudo transversal com questionário semi-estruturado, a coleta de dados foi realizada de forma presencial dentro das unidades de saúde - Santa Maria e Jardim Aeroporto, entre março e abril de 2022 mediante entrevista. O entrevistado respondeu um questionário baseado na Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), acrescido de descritores familiares e investigação de programas de assistência públicos, após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) por um membro familiar maior de idade. Se considerou como família a unidade de pessoas que moram em conjunto. Aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina de Botucatu – UNESP n.º 5.281.459. **Resultados** Contamos com um total de 108 famílias, sendo 54 de cada unidade, somando um total de 467 pessoas. Em termos de conhecimento, o Centro de Referência de Assistência Social (CRAS), é o mais conhecido, citado no total por 80 famílias (74,0%), seguindo do Bom Prato, citado por 67 famílias (62,0%), do Viva Leite, citado por 55 famílias (50,9%), pela Merenda Escolar, citada por 53 famílias (49,0%), e em último lugar o Banco de Alimentos, citado por 47 famílias (43,5%). Em termos de recebimento e relacionando-se com os graus de (In)segurança alimentar, notou-se maior tendência à utilização dos serviços mais conhecidos, como o CRAS, que distribui Cestas Básicas, e do Bom Prato, também um programa de assistência social que vende refeições a um preço acessível. Em termos absolutos, o CRAS atende 30 das 108 famílias pesquisadas e o Bom Prato. Em terceiro lugar, temos o Viva Leite, que atende 7 famílias e em quarto lugar o Merenda Escolar, com 3 famílias. Nenhuma família relatou acessar o Banco de Alimentos. O CRAS e o Bom Prato se mostraram especialmente importantes para aqueles em (In)segurança leve e moderada, ainda que nem mesmo nessas situações demonstram uma cobertura completa. **Conclusão**: Portanto, é necessário investimento por parte do governo para fortalecimento dessas políticas, tendo em vista seus impactos positivos na redução da fome e (In)Segurança Alimentar e Nutricional, os programas de proteção e assistência social são fundamentais para mitigar os efeitos da crise e garantir condições dignas de vida, e são armas flexíveis e adaptáveis que devem ser utilizadas e defendidas para resiliência comunitária em crises como a gerada pela pandemia do COVID-19.

Palavras-chave: Pandemia ;Fome;Atenção Primária.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Impacto do consumo de alimentos ultraprocessados durante a gestação na saúde do neonato: uma revisão integrativa

GISELE PONTAROLI RAYMUNDO; JULIA SCHMALZ; MARINA AMARO DA ROCHA MATUGUMA. PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ (PUCPR), CURITIBA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O desenvolvimento fetal sofre influências perante as condições dietéticas, bioquímicas e sociais que a gestante está inserida. O consumo de alimentos ultraprocessados e seus efeitos têm provocado impactos na saúde materna e infantil, gerando maior risco de sobrepeso, obesidade, entre outros efeitos adversos O objetivo deste estudo foi analisar o impacto do consumo de alimentos ultraprocessados durante a gestação na saúde do neonato, visto que a dieta materna é determinante na formação e desenvolvimento da criança.

METODOLOGIA

Esse estudo é caracterizado como uma revisão integrativa de literatura, na qual se utilizou as bases PubMed, Scopus e Web of Science, abrangendo artigos datados de 2015 a 2023. Foram incluídos os estudos de coorte, transversal e longitudinais que abordaram as temáticas presentes na questão norteadora. Tendo como descritores "pregnant"; "pregnancy"; "gestation"; "pregnant women"; "pregnant woman"; "maternal"; "ultraprocessed food"; "ultra-processed food"; "industrialized food"; "processed food"; "fast food"; "unhealthy eating"; "unhealthy diet"; "pregnancy outcome"; "pregnancy complications"; "birth outcomes"; "birth weight"; "neonatal weight"; "birth size"; "premature birth"; preterm birth"; "fetal growth".

RESULTADOS

Foram encontrados 218 artigo. Após a busca, todos os resultados foram importados para o gerenciador de referências EndNoteWeb®, para que fossem removidas as duplicatas (n=53). Ainda, foi realizada a exclusão dos artigos de revisões de literatura, sendo integrativas, narrativas ou sistemáticas, que totalizam 16 artigos, restando 149 para a próxima etapa.Foram considerados 10 artigos elegíveis, os quais avaliaram os desfechos neonatais do consumo de ultraprocessados durante a gestação. O padrão alimentar baseado em alimentos ultraprocessados atua negativamente no perfil metabólico materno, aumentando o estresse oxidativo impactando nos desfechos do nascimento, como por exemplo casos de prematuridade e baixo peso ao nascer. O principal desfecho encontrado foi o baixo peso ao nascer, em seguida do parto prematuro, redução média do comprimento ao nascer, maior incidência de natimorto, maior adiposidade neonatal e a menor distância anogenital masculina. Todos esses desfechos foram associados a padrões alimentares considerados "não saudáveis", compostos por alimentos ricos em açúcar,

sódio, conservantes, corantes, embutidos, embalados e prontos para o consumo, caracterizados como alimentos ultraprocessados.

CONCLUSÃO

Tais desfechos mostram a importância da educação alimentar e nutricional durante o período de pré-natal, já que os hábitos alimentares das gestantes têm impacto nos resultados adversos no recém-nascido. A presente questão é um indicativo de possíveis problemas que podem onerar o sistema de saúde pública. Sendo assim, mais estudos são necessários para consolidar a implicação desses efeitos ao longo prazo na saúde da criança.

Palavras-chave: Gravidez;Alimentos Ultraprocessados;Ingestão de alimentos.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Impacto econômico da aquisição de alimentos no orçamento domiciliar, segundo a classificação NOVA, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017/2018

LAURA DE CASTRO NASSIF; THAIS CRISTINA MARQUEZINE CALDEIRA; RAFAEL CLARO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS (UFMG), BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os hábitos alimentares da população brasileira estão mudando com os anos, os quais não estão alinhadas com as diretrizes de uma dieta saudável proposta pelo Guia Alimentar. O custo dos alimentos é um dos principais determinantes deste processo e é responsável por afetar os padrões de aquisição alimentar de acordo com o grau de vulnerabilidade social domiciliar e a disponibilidade de acesso ao alimento. O objetivo desse estudo é analisar a aquisição, o custo e a participação dos grupos de alimentos no orçamento domiciliar, segundo a classificação NOVA, para tercis de renda e localização geográfica da residência.

MÉTODOS

Estudo ecológico com dados da Pesquisa de Orçamento Familiar 2017/18, realizada de forma representativa com os domicílios brasileiros. Foram utilizados dados sobre a aquisição de alimentos, o rendimento domiciliar e localidade geográfica da residência. A população foi distribuída por meio da renda familiar em tercis e da área de localização do domicílio. Os alimentos foram agrupados segundo a classificação NOVA e a quantidade total de energia fornecida por eles foi calculada por meio da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. A quantidade energética total (Kcal) adquirida (considerando uma dieta de 2000kcal) por grupos NOVA e os custos (R$) foram estabelecidos por valores per capita e diário no estrato. O impacto do custo da dieta no orçamento per capita (%) foi calculado multiplicado os custos/dia por 30 (dias).

RESULTADOS

Alimentos in natura e minimamente processados apresentaram uma maior contribuição calórica para o 1° tercil de renda em relação ao 3° (58,16% vs 48,86%) e para a estrato rural em relação ao urbano (59,38 % vs 50,16%). Todavia, o subgrupo das frutas e hortaliças apresentou comportamento inverso, com contribuição calórica mais significativa no 3° tercil em relação ao 1° (4,45% vs 3,32%) e na zona urbana em relação à rural (5,15% vs 3,06%). Os ultraprocessados tiveram maior participação calórica para o 3° tercil em relação ao 1° (21,34% vs 12,63%) e para o estrato urbano em relação ao rural (19,28% vs 11,81%). O custo total diário da dieta adotada pelo 1° estrato de renda foi menor do que a do 3° (R$5,60 vs R$8,48), porém com uma participação no orçamento do domicílio muito mais expressiva (22, 70% vs 8,97%). O estrato rural apresentou uma

dieta com menor custo que o urbano (R$5,26 vs R$7,37), e também teve um maior impacto no orçamento (19,5% vs 11,79%).

CONCLUSÃO

O tercil de menor renda e os estratos rurais compromeneram parte significativa do orçamento familiar para a aquisição alimentar e, mesmo que as dietas tenham sido predominantemente compostas por alimentos in natura e minimamente processados, houve uma menor participação de frutas e hortaliças entre esses grupos. O tercil de maior renda e os estratos urbanos tiveram menor impacto no orçamento para a alimentação e foram os que mais adquiriram ultraprocessados.

Palavras-chave: Análise de Custo;Dieta ;Inquéritos Populacionais;Brasil;Fatores Socioeconômicos .

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Impacto nutricional dos alimentos brasileiros segundo nível de processamento

MARHYA JÚLIA SILVA LEITE[1]; LUCAS DE ALMEIDA MOURA[1]; ELISEU VERLY JUNIOR[2]; ALINE MARTINS DE CARVALHO[1]. 1. DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO DA FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. DEPARTAMENTO DE EPIDEMIOLOGIA DO INSTITUTO DE MEDICINA SOCIAL DA UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UERJ), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As doenças crônicas não transmissíveis representam 76% do total de óbitos no Brasil, sendo que destes, 14% estão relacionados a fatores dietéticos, como alto consumo de carnes e refrigerante. Assim, a promoção da literacia e conhecimento acerca do impacto dos alimentos na saúde desempenha um papel fundamental na formulação de estratégias eficazes de saúde pública, além de importante ferramenta de interpretação para a busca de melhores hábitos de vida para a população brasileira guiada por parâmetros dietéticos. Este trabalho busca, assim, mensurar o impacto na saúde dos alimentos mais consumidos pelos brasileiros, levando em consideração seus níveis de processamento.

MÉTODOS

Foi calculado o Health and Nutritional Index (HENI) para cada alimento relatado no Inquérito Nacional de Alimentação (2017/2018). Este índice computa efeitos marginais na saúde em termos de minutos ganhos ou perdidos de vida devido a pequenas modificações diárias na alimentação. Foram considerados os fatores de risco dietéticos avaliados no Global Burden of Disease (2019), do qual foram extraídos os anos de vida ajustados por incapacidade (DALY) referentes ao Brasil e os riscos relaticos para 10 DCNT, estratificados por sexo e faixa etária.

Os alimentos foram agrupados de acordo com a classificação NOVA. A partir destes dados, avaliou-se o impacto dos alimentos na saúde a partir da média, mediana, percentis 25, 50, 75 (p25, p50 p75) do HENI segundo níveis de processamento.

RESULTADOS

Observou-se que os alimentos, in natura ou ultraprocessados, apresentam díspares impactos à saúde. Na média, 100g dos alimentos in natura estão associados ao aumento de 13 minutos de vida (p.25:-2,08; p.50:1,25; p75:8,34), sendo que 60% desses alimentos estão associados a aumento de vida saudável. Já os alimentos ultraprocessados estão

associados, na média, à perda de 9,5 minutos (p.25: -12,5; p.50: - 2,02; p75: 0,02), sendo que 73% desses alimentos estão associados à perda de minutos de vida saudável. Dentre os in natura, 100g do alimento com melhor impacto na saúde foi a pistache (+641min); e, entre os ultraprocessados, a pasta de amendoim (+227min). Por outro lado, aqueles com pior impacto foram: maminha (-38,7min) como alimento in natura; e biscoito de polvilho (-299min) como ultraprocessado.

CONCLUSÃO

É possível perceber que os alimentos têm impactos diferentes na saúde, sendo que os in natura, no geral, têm efeitos benéficos e os ultraprocessados um efeito prejudicial à saúde. Entretanto, mesmo entre os alimentos in natura também foi possível observar uma carga líquida prejudicial, como por exemplo entre as carnes vermelhas. Já entre os alimentos ultraprocessados, alguns foram associados a uma carga beneficial, como aqueles majoritariamente à base de oleaginosas. Esse tipo de informação é válida para comparação entre os alimentos e não mensuração do risco, mas pode ajudar os consumidores a fazerem melhores escolhas alimentares.

Palavras-chave: Saúde;Alimentação brasileira;Carga de doenças.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Impacto psicológico da ampla disponibilidade de alimentos palatáveis prediz maiores níveis de descontrole alimentar em adultos brasileiros

NATÁLIA MARIA FAGANELO DE LIMA D'OTTAVIANO MEDINA; JOANA PEREIRA DE CARVALHO-FERREIRA; JULIA BEGHINI; DIOGO THIMOTEO DA CUNHA. UNICAMP, LIMEIRA - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Uma vez que a regulação da alimentação depende de mecanismos homeostáticos e não homeostáticos que estão intimamente conectados, fatores sensoriais, emocionais e cognitivos desempenham um papel relevante na ingestão alimentar. Isso também implica que o aumento de doenças relacionadas a alimentação não pode ser explicado isoladamente por processos homeostáticos, e levanta questionamentos sobre o impacto do chamado ambiente obesogênico no comportamento alimentar, especialmente considerando a ampla disponibilidade e o fácil acesso a alimentos palatáveis. Este é um estudo de modelagem preditiva que teve como objetivo investigar o papel do impacto psicológico de ambientes ricos em alimentos palatáveis em três aspectos do comportamento alimentar: restrição cognitiva, descontrole alimentar e comer emocional.

MÉTODOS

Foram coletados dados de 413 adultos residentes em áreas urbanas. Os níveis de restrição cognitiva, descontrole alimentar e comer emocional foram avaliados pelo *Three Factor Eating Questionnaire* (TFEQ-18) e o impacto psicológico do ambiente alimentar foi avaliado pelo *Power of Food Scale* (PFS), que considera os domínios *food available*, *food present* e *food tasted*. A relação entre os construtos foi medida usando modelagem de equações estruturais de mínimos quadrados parciais (PLS-SEM) e diferenças entre sexos foram avaliadas pelo teste t de Student e d de Cohen. (CAAE: 62848922.7.0000.5404).

RESULTADOS

Com relevância preditiva adequada ($Q2 > 0$), o modelo do PLS-SE mostrou que a restrição cognitiva, o descontrole alimentar e o comer emocional foram positivamente preditos pelo *food available* ($p<0,01$), e o descontrole alimentar ($p<0.001$) e o comer emocional ($p=0.01$) foram também positivamente preditos pelo *food present*. Tais predições sugerem que o impacto psicológico da presença e, sobretudo, da disponibilidade de alimentos palatáveis podem ser importantes determinantes do comportamento alimentar, em especial do descontrole alimentar e do comer emocional. Mulheres apresentaram níveis mais elevados de restrição cognitiva ($p<0.001$), comer emocional ($p<0.001$), *food available* ($p<0.001$), *food present* ($p<0.001$) e *food tasted* ($p<0.02$). Além disso, indivíduos praticando dieta apresentaram maiores níveis de restrição cognitiva ($p<0.001$) e comer emocional ($p=0.02$). O descontrole alimentar

(p=0,002) e o comer emocional (0,01) se mostraram associados com maiores níveis de IMC.

CONCLUSÃO

Os resultados evidenciam a importância de que estratégias em saúde considerem a influência da disponibilidade contemporânea de alimentos palatáveis no comportamento alimentar a fim de prevenir e manejar desfechos relacionados à alimentação de forma mais coerente com seu mecanismo regulatório e, possivelmente, mais efetiva. Atenção especial deve ser dada às mulheres. Ademais, o impacto da prática de dieta no comer emocional deve ser considerado em intervenções para perda de peso.

Palavras-chave: ambiente alimentar;alimentos processados;comportamento alimentar;modelagem de equações estruturais;saúde coletiva.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

IMPACTOS SOCIAIS DA PANDEMIA DE COVID-19 E SUAS IMPLICAÇÕES NA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM COMUNIDADE DE CATADORES DE RECICLÁVEIS NO DISTRITO FEDERAL

MARYANA ALVES PEDROZA[1]; SIMONE CÔRTES COELHO[2]; JOSÉ HENRIQUE PEREIRA ALVES[2]; ISABELLE KAROLINE RODRIGUES SALES[2]; AUREA VITÓRIA ALMEIDA MENDES[3]; STEFANE PENHA DE LIMA[2]. 1. EMBRAPA HORTALIÇAS, BRASÍLIA - DF - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE CATÓLICA DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL; 3. CENTRO UNIVERSITÁRIO MAUÁ DF/UNIMAUÁ, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A pandemia do COVID-19 trouxe inúmeras consequências associadas ao impacto na alimentação da população. Devido a adoção de medidas de restrição visando a saúde pública, esperando uma contenção na evolução pandêmica, levou-se a população a dificuldade no acesso a alimentação de qualidade e em algumas situações, de alimentação básica. Entretanto, é evidente que os efeitos sociais do período pandêmico tiveram e ainda tem um impacto mais severo nas classes sociais menos abastadas, incidindo em um cenário de fome e insegurança alimentar e nutricional (IAN). Assim, o objetivo deste trabalho é analisar o quão preponderante foram os impactos da pandemia de COVID-19 no padrão de consumo de alimentos e na segurança alimentar e nutricional em uma comunidade de catadores de reciclagem no Distrito Federal.

MÉTODOS

Dentro do projeto de implantação de uma horta urbana para cultivo de hortaliças em uma comunidade de catadores de recicláveis do Distrito Federal, foi aplicado o questionário adaptado da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) para um melhor entendimento sobre o nível da insegurança em que as famílias se encontram. A partir do questionário informações direcionadas ao quantitativo do orçamento familiar, direcionado a aquisição de alimentos e questões relacionadas a qualidade do que podia ser consumido foi explorada.

RESULTADOS

Os resultados obtidos pela aplicação do questionário corroboram em todas as instâncias as pesquisas recentes relacionadas a IAN. Quando indagados pelos entrevistadores se as escolhas alimentares da família, eram tomadas pela praticidade ou por questões financeiras, 73,33% dos entrevistados relataram que, questões financeiras ditavam as escolhas alimentares do núcleo familiar. Os mesmos, 73,33% indicaram no mesmo sentido, a piora do quadro em relação ao período pré-pandêmico quando relataram que antes da pandemia a situação alimentar era melhor. Em relação ao recordatório alimentar familiar das últimas 24h, 53,33% relataram ter feito consumo de refrigerantes, sucos

industrializados (caixa e pó), xaropes de guaraná/groselha ou sucos de fruta adoçados, 33,33% relataram não terem consumido vegetais, e, 53,33% relataram consumo de macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote ou biscoitos salgados industrializados.

CONCLUSÃO

Com a falta de políticas públicas voltadas a mitigar o processo de desigualdade social existente agravado pelo estado de calamidade em saúde pública instalado, o aumento do desemprego e assim, a insegurança de renda familiar, tudo isso impactou de maneira negativa o padrão alimentar e nutricional de famílias de baixa renda. Desta forma, a aplicação de ações políticas com caráter social com alcance nacional é uma pauta urgente para o processo de contenção dos problemas tratados neste artigo.

Palavras-chave: Insegurança Alimentar;COVID-19;EBIA.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Implementação da comissão de políticas de inclusão no Conselho Regional de Nutricionistas 6ª região: trajetória e avanços na promoção da nutrição inclusiva

FABÍOLA DE CARLA NÓBREGA MARINHO; JANAINA CLAUDIA NASCIMENTO SILVA; PAULA BRIELLE PONTES SILVA; ROBERTA MORGANA DA MOTA QUIRINO; ANNA CARLA CAVALCANTE LUNA DOS SANTOS. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS (CRN6), RECIFE, PERNAMBUCO - BRASIL, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A pauta da inclusão e diversidade em diferentes contextos sociais vem sendo amplamente discutidas nos últimos anos, inclusive no que diz respeito a assistência em Saúde. Assim, surge a necessidade de um olhar crítico sobre a implementação da inclusão na prática dos profissionais de saúde. Tendo em vista o atual contexto, o Conselho Regional de Nutricionistas da 6ª Região (CRN6) criou através da portaria n. 102 de 28 de dezembro de 2021 a sua comissão transitória de políticas de inclusão com o objetivo de fomentar discussões sobre inclusão e diversidade na prática do nutricionista, bem como difundir experiências e auxiliar profissionais na prática da nutrição inclusiva. Diante do exposto, trabalho objetiva difundir as experiencias exitosas realizadas desde a criação comissão de inclusão e diversidade, bem como estimular a discussão destas pautas no meio acadêmico e profissional da Nutrição.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência da criação e ações exitosas da comissão de políticas de inclusão do CRN6 no período entre 2021 e 2023.

RESULTADO

Entre outubro de 2021 e janeiro de 2022, foram realizadas reuniões norteadoras das ações, com participação de nutricionistas que pertenciam ou atuavam com grupos em vulnerabilidade e minorias. Com base nas demandas apresentadas, propuseram-se ações que incluíram a divulgação da pauta diversidade em redes sociais do CRN, encontros com coordenadores das Instituições de ensino (Ies) para discutir a inclusão na formação do nutricionista, participação em eventos científicos e elaboração de materiais informativos. Dentre as ações realizadas, destacam-se: a participação da comissão no CONBRAN 2022 com um stand próprio voltado ao tema da Inclusão e diversidade com rodas de palestras em todos os turnos do evento; participação no 8º Congresso Norte/Nordeste de Secretarias Municipais de Saúde (CONASEMS) divulgando a importância do Nutricionista na garantia das políticas de Segurança Alimentar (SAN) em grupos em vulnerabilidade social; produção de materiais educativos para os nutricionistas, a saber: um e-book sobre nutrição inclusiva intitulado Diversidade e Inclusão na Prática do Nutricionista, um e-

book resgatando e difundindo as receitas tradicionais das comunidades quilombolas e um manual para atendimento nutricional em pacientes autistas no âmbito do SUS.

CONCLUSÃO

Desde a sua criação, esta comissão promoveu troca de saberes e ações educativas no âmbito da humanização do atendimento, acessibilidade e do respeito a diversidade na prática profissional. Diante da carência de materiais acadêmicos sobre a temática, a comissão se propôs a produzir ferramentas norteadoras de trabalho, como cartilhas e E-books acessíveis aos profissionais e estudantes. Tais experiencias possibilitam a reflexão para a adoção de ações futuras que contribuirão positivamente na implementação da nutrição inclusiva para profissionais e pacientes.

Palavras-chave: Diversidade, Igualdade e Inclusão;Segurança Alimentar e Nutricional ;Formação Profissional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Implementação da resolução FNDE nº 06/2020 no que se refere à exclusão do açúcar para pré-escolares menores de 3 anos de escolas municipais de Uberlândia: um relato de experiência

ADRIANA RABELO DE SOUSA PICOSSE; ALINE SILVA DOS REIS; HANNA DE GOUVÊA SEIXAS OLIVEIRA; ISABELLA CRISTINA BARBOSA FERES DE CASTRO; PRISCILA NASCIMENTO DE OLIVEIRA; ELMA LÚCIA DE FREITAS MONTEIRO. PREFEITURA MUNICIPAL DE UBERLÂNDIA, UBERLÂNDIA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é considerado um dos maiores programas na área de alimentação escolar do mundo. Seguindo orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira, a resolução FNDE nº 06/2020 incluiu a proibição da oferta de alimentos ultraprocessados e da adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças menores de três anos de idade. Destaca-se que esta faixa etária é favorável à formação de hábitos alimentares e o ambiente escolar é espaço privilegiado para desenvolvimento de políticas públicas promotoras de saúde. O objetivo deste trabalho foi relatar a experiência de exclusão do açúcar para pré-escolares menores de 3 anos de escolas municipais de Uberlândia - Minas Gerais.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência sobre o desenvolvimento do projeto "Aprender para Comer" para exclusão de açúcar em preparações oferecidas em escolas de Educação Infantil do município de Uberlândia, para crianças menores de três anos. As ações foram sistematizadas em cinco etapas: 01) aquisição de alimentos para serem utilizados em substituição ao açúcar; 02) desenvolvimento e testes de receitas sem adição de açúcar para as pequenas refeições (lanche e café da manhã); 03) adequações nos cardápios incluindo as receitas pré-testadas; 04) treinamento para os cuidadores e merendeiros; 05) supervisão da execução projeto pelos nutricionistas do PNAE.

RESULTADOS

Para substituição do açúcar foram adquiridos uva passa e canela em pó. As novas receitas foram pré-testadas pela equipe de nutrição, resultando em um livro de receitas distribuído às escolas de Educação Infantil. Os cardápios elaborados incluíram as novas preparações nas pequenas refeições. O treinamento contou com a participação de 769 profissionais e foi executado no início do ano letivo de 2023, com o objetivo de discutir a legislação que restringe a oferta de açúcar e apresentar as propostas de adequação. Ao final do ano letivo, os nutricionistas identificaram como principais desafios: dificuldade no seguimento dos cardápios; influência das preferências alimentares dos merendeiros e cuidadores no

preparo e distribuição das refeições; tempo da refeição insuficiente; menor aceitação das preparações pelas crianças que já consomem açúcar em casa.

CONCLUSÃO

A sistematização das etapas de desenvolvimento do projeto e a identificação dos desafios na aplicabilidade da legislação apontam para a necessidade de definição de novas estratégias que busquem garantir a melhoria da alimentação e nutrição dos alunos da Educação Infantil do município, com envolvimento de toda a comunidade escolar.

Palavras-chave: Alimentação escolar;Alimentação infantil;Programas e políticas de nutrição e alimentação.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Inadimplência de entidades executoras frente ao programa nacional de alimentação escolar: análise da gestão financeira

ANA BEATRIZ DA CUNHA SOUSA; GIOVANA GOMES DE CARVALHO LOUREIRO; SAMILY THIELLE LIMA MACHADO; VIVIANE FERREIRA DOS SANTOS; KELIANE SOUSA MELO; CAROLINE ROBERTA FREITAS PIRES. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS (UFT), PALMAS, TOCANTINS - BRASIL, PALMAS - TO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) trata-se de uma política pública que busca garantir a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, bem como promover o crescimento e o desenvolvimento integral e biopsicossocial destes. O PNAE acontece em "regime de colaboração" entre União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nesse aspecto o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) fica a cargo de subsidiar recursos financeiros de forma suplementar ao PNAE. Entretanto em caso de inadimplência o FNDE pode cessar esses recursos às Entidades Executoras - EEx e a responsabilidade financeira pelo PNAE fica a cargo total das EEx. Sendo assim este trabalho tem por objetivo averiguar e quantificar a inadimplência e suspensão de recursos federais para o PNAE em municípios brasileiros.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo quantitativo com uso de dados secundários provenientes do Site do FNDE. Anualmente todos os municípios brasileiros têm os dados de prestação de contas do PNAE analisados e disponibilizados no site. Para fins de suspensão dos repasses o FNDE estabelece quatro (4) critérios, sendo eles; 1) ausência ou vencimento do mandato do Conselho de Alimentação Escolar; 2) inadimplência das contas do PNAE; 3) falta de justificativas relativas ao dolo ou culpa de gestores anteriores quanto a inadimplências da prestação de contas do PNAE; 4) ausência de nutricionista Responsável Técnico cadastrada no sistema do FNDE. Os dados coletados no site do FNDE foram transferidos para a planilha do Excel, divididos e analisados por regiões brasileiras, e posteriormente realizado cálculo de porcentagem destes quanto às suspensões do recurso federal.

RESULTADOS

O universo da pesquisa equivale a quantidade total de municípios suspensos em todo o Brasil. Ao todo, foram 20 Estados e 69 municípios brasileiros suspensos por vencimento do mandato do CAE ou ausência da prestação de contas. A região que apresentou o menor número de municípios suspensos foi a região Centro-Oeste, com 8 municípios, o que corresponde a 11,59% do total de municípios com recursos suspensos no país. A região Norte e Nordeste apresentaram 13 municípios cada, o que equivale a 18,84% da

suspensão de recursos para ambos. A região Sul apresentou 16 municípios, correspondendo a 23,18% e a região Sudeste apresentou 19 municípios suspensos, o que perfaz 27,53% do total, sendo também a região que possui maior porcentagem de municípios com recurso federal suspenso para o PNAE.

CONCLUSÃO

A suspensão no repasse desses recursos resulta em desvantagens para as EEx, por redução da aplicação de verbas para o PNAE ou mesmo comprometimento do orçamento anual para a alimentação escolar, visto que o abastecimento da alimentação escolar demanda de quantidade e qualidade dos alimentos de forma suficiente para atender o preconizado nas resoluções vigentes de forma a garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável e à Segurança Alimentar e Nutricional dos estudantes.

Palavras-chave: Alimentação Escolar ;Segurança Alimentar e Nutricional;Gestão pública.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

INDICADORES DA AGENDA 2030 E PREVALENCIA DE DESNUTRIÇÃO INFANTIL NO BRASIL NO ANO DE 2022

ELIETE COSTA OLIVEIRA; ANA KARINA TEIXEIRA DA CUNHA FRANÇA; VICTOR NOGUEIRA DA CRUZ SILVEIRA; SUELI ISMAEL OLIVEIRA DA CONCEIÇÃO; ALCIONE MIRANDA DOS SANTOS. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A desnutrição infantil (DI) e a obesidade são distúrbios nutricionais considerados problemas de saúde pública no Brasil, com disparidades regionais. Mudanças significativas no perfil nutricional da população brasileira, que culminou com essa dupla carga de má nutrição na população, foram decorrentes do processo de transição epidemiológica e nutricional observado nas últimas décadas. O Brasil comprometeu-se em erradicar a desnutrição infantil (DI) até 2025, como uma das metas dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030. O objetivo deste estudo foi identificar os indicadores dos ODS determinantes da DI no Brasil e monitorar o alcance de suas metas por região no ano de 2022.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, ecológico, que utilizou os Índices do Desenvolvimento Sustentável no Brasil e analisou os 100 indicadores de monitoramento dos ODS nos 5570 municípios brasileiros. Foi construída uma árvore de classificação e regressão (ACR) e calculada a sensibilidade para predizer os determinantes da DI. O teste qui-quadrado foi utilizado e adotado nível de significância de 5%. As análises descritivas e a árvore de decisão foram realizadas com o auxílio do software R, versão 4.3.2.

RESULTADOS:

Cinco indicadores dos ODS foram considerados determinantes da desnutrição infantil no Brasil, tais como: Analfabetismo na população com idade ≥ 15 anos, Pré-natal insuficiente (PNI), Baixo peso ao nascer (BPN), Mulheres jovens de 15 a 24 anos de idade que não estudam nem trabalham e População ocupada de 10 a 17 anos de idade. A análise da Árvore de Decisão mostrou que em 2713 municípios, nos quais o percentual de analfabetismo na população com idade ≥ 15 anos foi <13%, a prevalência de DI foi de 1,73% (DP±2,26). Em 2017 municípios, onde o percentual de analfabetismo foi ≥13%, associado ao PNI <34%, a prevalência de DI elevou-se para 2,37% (DP±2,42). Em 596 municípios, nos quais os percentuais de analfabetismo na população com idade ≥ 15 anos foram >13%, o PNI ≥34% e BPN <9%, a prevalência de DI foi de 2,86% (DP±2,21). Em 122 municípios que, além do analfabetismo na população com idade ≥ 15 anos foi >13%, o PNI ≥34%, o BPN ≥9% e o % de Mulheres jovens de 15 a 24 anos que não estudam nem trabalham foi <35%, a prevalência de DI aumentou para 2,89% (DP±2,52). Em 115

municípios, nas mesmas condições quanto aos índices já relatados, porém apresentaram ≥35% de Mulheres jovens de 15 a 24 anos que não estudam nem trabalham, e menos de 19% da População ocupada de 10 a 17 anos, a prevalência de DI foi 4,07% (DP±4,33). Por fim, em 7 municípios, quando a população ocupada foi ≥19% e todas as demais iniquidades se mantiveram, a prevalência de DI aumentou para 15,4% (DP±14,67)

CONCLUSÃO

Os dados indicam que o Brasil não atingirá a meta estabelecida até o ano de 2025. Serão necessários mais investimentos nas áreas da educação e saúde voltadas principalmente para o público materno infantil e nas regiões Norte e Nordeste.

Palavras-chave: Desnutrição Infantil;Objetivos do Desenvolvimento Sustentável;Determinantes Sociais.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Indicadores de saúde mental e atitudes em usuários com diabetes atendidos atenção primária

ANDRIELE APARECIDA DA SILVA VIEIRA; DANIELA PIZONI; JOSEANE NAZÁRIO; CRISTIANE DAMIANI TOMASI; VANESSA IRIBARREM AVENA MIRANDA; LUCIANE CERETTA BISOGNIN. UNIVERSIDADE DO EXTREMOS SUL CATARINENSE, CRICIÚMA - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Diabetes Mellitus emerge como uma epidemia global, desafiando a saúde pública e afetando significativamente a qualidade de vida dos indivíduos. Com aumento de diagnóstico de diabetes mellitus tipo 2 (DM2) surge a importância de estudar como aspectos psicológicos e emocionais estão relacionados a patologia, e a probabilidade de desenvolver transtornos mentais como ansiedade e depressão. Além disso, o sofrimento subclínico associado à DM também é comum, apontando que mesmo sintomas considerados insuficientes para diagnósticos psiquiátricos influenciam na gestão adequada da condição. A alteração do estado mental em sujeitos com DM2 pode dificultar a aceitação do diagnóstico, o tratamento eficaz e o autocuidado. Este estudo buscou compreender a existência da relação entre sinais e sintomas de depressão e ansiedade em pessoas com DM2 atendidas na atenção primária.

MÉTODOS

Estudo descritivo baseado em dados preliminares, pertencentes ao ensaio clínico randomizado – D-care autocuidado em diabetes. Utilizou-se informações sociodemográficas, as Escala de Avaliação de Depressão de Hamilton (HDRS) e Escala de Avaliação de Ansiedade de Hamilton (HAM-A), que classifica os níveis de depressão e ansiedade, respectivamente, em pacientes com DM2 atendidos na atenção primária de um município do sul catarinense, além disso, utilizou-se os instrumentos DKN-A, para avaliação do conhecimento sobre DM e o ATT - 19, para avaliação da atitude relacionada a doença.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 163 pacientes atendidos na atenção primária do município. Destes a maioria eram mulheres com média de idade de 60 anos, brancas, com baixo grau de instrução e aposentadas. O questionário DKN-A, relacionado aos conhecimentos sobre DM apontou que a maioria dos participantes (66,3%) possuíam um conhecimento satisfatório sobre a doença. Quanto as escalas de saúde mental, 66,3% foram classificados com algum nível de depressão e 71,8 % com ansiedade, quando avaliado a atitude destes pacientes frente ao diabetes e a relação com a saúde mental, verificou-se que ter algum nível de ansiedade e depressão, influenciam significativamente para que pacientes com DM tenham atitudes negativas sobre a doença.

CONCLUSÃO

Os resultados destacam uma prevalência significativa de impactos psicológicos adversos entre os participantes do estudo. Uma parcela considerável apresentou algum grau de depressão e ansiedade, indicando um fardo emocional substancial associado ao diabetes. Logo a alteração do estado mental em sujeitos com DM2 pode dificultar a aceitação do diagnóstico, implicando no tratamento e consequentemente no autocuidado.

Palavras-chave: Diabetes;Ansiedade;Depressão;Atenção Primária.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Índice de desnutrição em crianças ribeirinhas da região Amazônica, comparativo dos períodos pré-pandemia de pandemia Covid-19

AMANDA PEREIRA MOURA DA SILVA[1]; RAILANNI DOS SANTOS CANTÃO[1]; ANDREI DE OLIVEIRA RAMOS[1]; HELOÍSA RAMOS SILVA[2]; WALYSON SANTOS DE SOUZA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, PICOS - PI - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A desnutrição é uma doença de origem multifatorial, decorrente da carência ou excesso de um ou mais nutrientes essenciais para o organismo humano. Na infância, ela resulta em um déficit no desenvolvimento físico e cognitivo da criança, predispondo-a também a infecções e outras enfermidades, podendo, em casos mais graves, levar à mortalidade infantil. Com o advento da pandemia de Covid-19 e o agravamento da situação socioeconômica, que afetou principalmente a população de baixa renda no Brasil, tornou-se crucial compreender a gravidade do impacto da desnutrição infantil, na região amazônica do país. Sob esse viés, o presente estudo visa apresentar os índices de desnutrição em crianças ribeirinhas da região amazônica brasileira.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, do tipo quanti-qualitativo realizado com crianças, de 5 a 10 anos, de ambos os sexos, provenientes da região Amazônica Brasileira, com Diagnóstico Nutricional de Desnutrição. Os dados foram extraídos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) considerando os períodos de 2017 a 2019, pré - pandemia, 2020 a 2022, período de Pandemia, para efeitos comparativos. Os dados foram tabulados em planilha eletrônica da Microsoft Excel 2019, para análise inferencial.

RESULTADOS

Durante os 3 anos que antecederam a pandemia (2017, 2018 e 2019), 11,79% (187 registros), 10,71% (187 registros) e 9,33% (153 registros) das crianças ribeirinhas apresentaram estado nutricional (EN) de desnutrição. Já durante os anos de pandemia (2020, 2021 e 2022), a desnutrição infantil atingiu 10,14% (116 registros), 9,75% (89 registros) e 9,23% (74 registros), da amostra pesquisada, respectivamente.

CONCLUSÃO

Ao analisar a taxa de desnutrição de crianças ribeirinhas da região Amazônica Brasileira, foi possível observar queda nos percentuais de desnutrição ao longo dos anos, com discreto aumento no primeiro ano de pandemia, com subsequente queda. Desta forma, apesar dos agravos socioeconômicos provenientes da pandemia de covid-19, isso não agravou o cenário da Desnutrição nas crianças amazônidas. Entretanto, é importante

considerar a hipótese de subnotificação de dados, devido à dificuldade do acesso às microáreas da região amazônica. Sendo necessários estudos e pesquisas complementares que venham a se somar com a presente pesquisa. Todavia, a problemática persiste, o que evidencia a vulnerabilidade social a que está submetida esse grupo populacional, necessitando de políticas públicas voltadas ao enfrentamento desta realidade.

Palavras-chave: Estado nutricional;Saúde da criança;Desnutrição infantil.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Índices de Qualidade da Dieta e mudanças no peso corporal, no índice de massa corporal e na circunferência abdominal ao longo do tempo – ELSA-Brasil

MARINA MAINTINGUER NORDE[1]; DIRCE MARIA MARCHIONI[2]; ISABELA BENSEÑOR[3]; PAULO LOTUFO[3]; LÍCIO VELLOSO[1]; BRUNO GELONEZE[4]. 1. CENTRO DE PESQUISA EM OBESIDADE E COMORBIDADES, FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS, UNICAMP, CAMPINAS - SP - BRASIL; 2. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 3. CENTRO DE PESQUISA CLÍNICA E EPIDEMIOLÓGICA, HOSPITAL UNIVERSITÁRIO, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 4. LABORATÓRIO DE INVESTIGAÇÃO EM METABOLISMO E DIABETES, GASTROCENTRO, UNICAMP, CAMPINAS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Dada a grande relevância da alimentação para a saúde e condições de vida da população mundial, entre elas, o risco para obesidade e suas comorbidades, a Organização das Nações Unidas tem destacado a necessidade de indicadores para acompanhar a qualidade da dieta de forma simples e adaptável a diferentes cenários. Entre os principais instrumentos estão o Escore Global de Qualidade da Dieta (GDQS), o escore de Recomendações Dietéticas Globais (GDR), a Diversidade Mínima da Dieta (MDD) e o Nova *screener* (Nova). O objetivo do presente estudo foi verificar a performance de cada uma dessas métricas para predizer o aumento do peso corporal, do índice de massa corporal (IMC) e da circunferência da cintura (CC) ao longo do tempo em adultos.

MÉTODOS

Foram utilizados dados secundários do Estudo Longitudinal de Saúde de Adultos brasileiros (ELSA-Brasil). Os quatro índices de qualidade da dieta (GDQS, GDR, MDD e Nova) foram calculados utilizando informações provenientes de um questionário de frequência alimentar de 114 itens validado, aplicado na linha de base (2008-2010). A avaliação antropométrica foi realizada nos três momentos de coleta: linha de base, segunda onda (2012-2014) e terceira onda (2017-2019). O ELSA-Brasil foi aprovado pelos comitês de ética de cada instituição participante (CAAEs:30614714.8.1001.5030, 56021516.0.1001.5240, 08109612.7.1001.0076, 47125015.4.1001.5149, 08109612.7.2003.5060 e 48608515.5.1001.5327). A taxa de aumento do peso corporal, do IMC e da CC ao longo do tempo foi comparada entre os quintis extremos de cada índice dietético usando modelos lineares de efeitos mistos, ajustados por fatores de confusão.

RESULTADOS

A amostra de 14629 indivíduos teve maioria branca (52%), com graduação completa (53%) e não fumantes (57%). A média (DP) para as métricas de qualidade da dieta foram: 22,8 (4,4) para o GDQS (escore 0 a 49); 11,7 (2,2) para o GDR (escore 0 a 18); 6,8 (1,0) para o MDD (escore 0 a 10); e 3 (1,5) para o Nova (escore 0 a 23). O aumento no peso corporal e no IMC ao longo do período foi maior nos indivíduos do menor quintil do GDQS e GDR e naqueles do maior quintil do Nova, em comparação com os respectivos quintis de referência ($p<0.001$ ambos). Aqueles no maior quintil para o GDR e no menor quintil para o Nova também tiveram um aumento de CC menor ao longo do tempo ($p<0.001$ ambos). Não houve diferença entre o primeiro e o último quintil de MDD.

CONCLUSÃO

Das quatro métricas de qualidade da dieta avaliadas, GDQS, GDR e Nova são bons preditores do aumento do peso corporal e IMC ao longo do tempo. Nova e GDR também tiveram melhor desempenho em predizer aumento na CC. As três métricas são promissoras para a vigilância de risco alimentar para obesidade, sendo que Nova e GDR tem melhor desempenho no risco para obesidade abdominal. Agradecimentos: à FAPESP (nº 2013/07607-8 e 2022/08172-4) e aos autores que não puderam ser listados: Ana Carolina Vasques, Aline M. de Carvalho, Sabri Bromage e Megan Deitchler.

Palavras-chave: Índice de Qualidade da Dieta;Vigilância Nutricional;Consumo Alimentar;Índice de Massa Corporal;Circunferência da Cintura.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Inequidades no consumo alimentar no Brasil: tendência temporal na interseccionalidade de raça, sexo, escolaridade no consumo de frutas e hortaliças entre adultos das capitais de estado e Distrito Federal.

YASKE PALHARES FONSECA; THAIS CRISTINA MARQUEZINE CALDEIRA; MELISSA ÍRIS VILAÇA MENDES; MARCELA MELLO SOARES RODRIGUES; RAFAEL CLARO. UNIVERSIDADE FEREDAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Organização Mundial da Saúde recomenda o consumo diário de frutas e hortaliças (F&H) para prevenir as doenças crônicas. Estudos recentes destacam a redução do consumo de F&H na população. As escolhas alimentares são influenciadas por fatores sociais e econômicos, como sexo, raça/cor da pele, escolaridade, que interagem entre si de maneira complexa, agravando as iniquidades em saúde. O objetivo do estudo foi avaliar a tendência temporal do consumo de regular de F&H, segundo a interseccionalidade raça/cor da pele, sexo e escolaridade entre adultos das capitais brasileiras e Distrito Federal, entre 2011 e 2023.

MÉTODOS

Utilizou-se dados do Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (Vigitel), com amostra composta por adultos autodeclarados brancos, negros e pardos, entrevistados entre 2011/23 (n=278.323). Modelos de regressão de Prais-Winsten foram utilizados para analisar as tendências temporais do consumo regular (≥5 dias/semana) de F&H para o conjunto completo da população e segundo características sociodemográficas (raça/cor da pele (brancos | negros e pardos), sexo e nível de escolaridade (0-8 anos | 9-11 anos | ≥ 12 anos)) e intersecções destas em cada ano analisado. Considerou-se significativos valores de $p<0,05$. A análise foi realizada para o período completo (2011/23) e mais recente (2017/23). O Vigitel foi aprovado pelo CONEP do Ministério da Saúde (CAAE: 65610017.1.0000.0008).

RESULTADOS

No período completo, houve estabilidade no consumo regular de F&H para o conjunto completo da população (média de 37,9%) e redução entre adultos com ≥12 anos de estudo (45,2% para 41,5% (-0,53 pp/ano; p=0,025)). Entre as intersecções, observamos uma redução do consumo entre mulheres negras e pardas com ≥12 anos de estudo (-0,75pp/ano, p=0,008), mulheres brancas com 9 a 11 anos de estudo (-0,45pp/ano, p=0,017), homens brancos com 9 a 11 anos de estudo (-0,58pp/ano, p=0,007) e homens brancos com ≥12 anos de estudo (-0,43pp/ano, p=0,043). No período recente, houve redução do consumo para a população total (37,7% para 35,5% (-0,45pp/ano, p=0,006)),

e especialmente entre mulheres brancas com maiores escolaridade (-1,10pp/ano, p<0,001 para 9 a 11 anos de estudo e -0,96pp/ano, p<0,05 para ≥12 anos de estudo). Maiores prevalências de consumo de F&H foram referidas entre as mulheres brancas com maiores níveis de escolaridade e a menor prevalência foi entre homens negros e pardos com 0 a 8 anos de estudo.

CONCLUSÃO

Houve redução no consumo de F&H para toda a população, destacando as diferenças entre os grupos populacionais analisados, de maneira desvantajosa, com redução acentuada entre grupos que a mantinham em patamares mais altos e a manutenção da prevalência entre grupos com prevalências mais baixas. Essas análises revelam complexas interações entre o consumo alimentar e as interseccionalidades, destacando a necessidade de estratégias de intervenção sensíveis a essas interações.

Palavras-chave: Indicadores de Doenças Crônicas;Determinantes Sociais de Saúde;Vigilância em Saúde Pública.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Influência da (in) segurança alimentar sobre o consumo alimentar de usuários dos centros de referência da assistência social em um município catarinense

ANDRIELE APARECIDA DA SILVA VIEIRA; CRISTINI DA ROSA TURATTI; MANUELA SOARES MENDES; EMANUELLE PEREIRA DE SOUZA.
UNIVERSIDADE DO SUL DE SANTA CATARINA, TUBARÃO - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Após o Brasil sair do Mapa da Fome da ONU em 2014, a crise econômica e política iniciada em 2013 e fomentada nos anos seguintes, resultou em cortes orçamentários e impactou a agenda de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), levando a um aumento da prevalência da fome no país. A pandemia de Covid-19 exacerbou problemas sociais e desigualdades econômicas já existentes, aumentando a vulnerabilidade à insegurança alimentar. O consumo inadequado de alimentos, especialmente entre grupos vulneráveis como crianças, mulheres e idosos, foi agravado pela crise sanitária. O aumento do preço de alimentos *in natura* e o maior consumo de alimentos ultraprocessados contribuíram para esse cenário. O objetivo deste estudo foi de conhecer a influência dos fatores sociais e econômicos sobre os níveis de insegurança alimentar sobre o consumo de alimentos das famílias atendidas nos Centros de Referência da Assistência Social de um município catarinense.

MÉTODOS

Estudo descritivo transversal, quantitativo, com base em dados primários adquiridos através aplicação de um questionário contendo dados sociodemográficos, marcadores de consumo alimentar (SISVAN) e a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, essa escala é composta por 14 questões, e com base nas respostas se tem uma pontuação que é usada para categorizar a (in)segurança alimentar das famílias. A investigação da existência de associação entre as variáveis qualitativas foi realizada por meio da aplicação dos testes Qui-quadrado de Pearson e Razão de Verossimilhança, seguidos de análise de resíduo quando observada significância estatística. Em todas as análises foi adotado como nível para significância estatística um valor de $p < 0,05$.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 356 representantes de famílias atendidas nos CRAS do município, destes 85 % eram mulheres, 44,1 % solteiras, mais da metade possuíam ensino fundamental e 53,9% estavam no momento da entrevista estavam desempregados. Quanto ao nível de insegurança alimentar, 39,3% encontravam-se em insegurança alimentar grave e apenas 11% em segurança alimentar, quanto ao consumo alimentar, verificou-se que o estado de vulnerabilidade refletiu significativamente sobre o número de refeições, bem como no consumo de feijão, frutas e verduras.

CONCLUSÃO

O estado de vulnerabilidade social reflete sobre a insegurança alimentar, e consequentemente sobre os hábitos alimentares dos indivíduos. Havendo redução da ingestão de alimentos in natura, como frutas e verduras, além da mudança da cultura alimentar, com diminuição significativa do consumo de feijão e aumento da ingestão de alimentos ultraprocessados.

Palavras-chave: Insegurança Alimentar;Consumo alimentar;vulnerabilidade social .

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Influência do estilo de vida, fatores modificáveis e obesidade na gravidez

JUCIANY MEDEIROS ARAUJO[1]; MARIA CAROLINA CAVALCANTI DE LIMA[2]; LUIZE RAYANE LIMA DA SILVA[1]; MARIA VERONICA SEABRA AMORIM COSTA[1]; ALEXA CLARINA FARIAS ARAÚJO[1]; MARIA GABRIELA FERREIRA LIMA[1]. 1. CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO RECIFE, RECIFE - PE - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE RECIFE (SESAU), RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Sobrepeso e obesidade são alguns dos principais problemas de saúde pública que atingem a população mundial, sendo catalogados como "epidemia do século 21" pela Organização Mundial da Saúde (OMS). O aumento do índice de massa corporal (IMC) na gravidez está associado a complicações maternas, como diabetes mellitus, hipertensão gestacional e pré-eclâmpsia, e riscos elevados de macrossomia fetal, defeitos congênitos, mortalidade perinatal e doenças metabólicas em crianças. Estas complicações e desfechos são relacionados com a obesidade materna pré-gestacional e o ganho de peso gestacional (GPG) excessivo, sendo esses considerados graves problemas de saúde pública no Brasil e no mundo

Sendo assim, para estimular a prevenção como ferramenta de qualidade de vida é necessário explorar mais evidências relacionadas ao sobrepeso e obesidade entre mulheres grávidas. No contexto de Prevenção da Obesidade, torna-se importante o controle de peso antes e durante a gravidez como forma de promover efeitos benéficos para a própria gestação e para a saúde da geração seguinte.

Portanto, este estudo teve como objetivo verificar a prevalência e os fatores associados ao Ganho de Peso Gestacional excessivo de gestantes acompanhadas nas Unidades de Saúde da Família, no distrito Sanitário 1, microárea 1.1, Recife-Pernambuco.

METODOLOGIA

Tratou-se de um estudo transversal, realizado com uma amostra não probabilística de puérperas residentes no município do Recife-Pernambuco, acompanhadas nas unidades de saúde do Distrito Sanitário I. Os dados foram coletados no período de setembro de 2023 a dezembro de 2023, durante o pré-natal, mediante entrevista, consulta ao prontuário e cartão da gestante. Esta pesquisa foi aprovado no comitê de ética e pesquisa Estácio Recife de acordo com o direcionamento da Plataforma Brasil, e aprovado, CAAE: 30697320.8.0000.5640.

RESULTADOS

Os resultados encontrados destacaram que a prevalência de ganho de peso gestacional excessivo foi de 27,9%, e os fatores associados foram: maior renda per capita, gestação planejada, excesso de peso pré-gestacional, aumento da ingesta alimentar e maior frequência semanal no consumo de produtos industrializados.

CONCLUSÃO

Assim, reforça-se que aspectos econômicos e o planejamento da gestação também podem predizer o GPG excessivo, para além dos fatores nutricionais. Em termos práticos, estes fatores destacam a pertinência de ações das equipes da Atenção Primária à Saúde, em articulação com demais serviços que ofertam o acompanhamento pré-natal, de modo a intervir na identificação e minimização de riscos. Conhecer os fatores relacionados ao ganho de peso gestacional é importante para a equipe conduzir melhor suas ações durante a consulta pré-natal, prevenir complicações obstétricas e neonatais, e promover a saúde cardiovascular da gestante, refletindo na construção de melhores indicadores de saúde.

Palavras-chave: Gravidez;Sobrepeso;Obesidade;Ganho de peso gestacional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Influenciadores digitais no YouTube®: análise da publicidade infantil de alimentos sobre a perspectiva da classificação NOVA

ALAN KRAMER[1]; MARINA BASTOS PAIM[1]; CAROLINE CAMILA MOREIRA[2]; CLEONICE GONÇALVES ROSA[1]; DALVAN ANTONIO DE CAMPOS[1]. 1. UNIVERSIDADE DO PLANALTO CATARINENSE, LAGES - SC - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, DOURADOS - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Embora a publicidade infantil de alimentos ultraprocessados vêm sendo objeto de discussão há algum tempo, é importante ressaltar que com o avanço da tecnologia e o acesso cada vez mais frequente das crianças à internet, especialmente em plataformas como YouTube® e TikTok®, o problema se tornou ainda mais grave. Além dos efeitos negativos relacionados ao próprio comportamento consumista e seus impactos socioambientais, esse tipo de publicidade também pode influenciar negativamente os hábitos alimentares das crianças em idade escolar, os quais tendem a perdurar ao longo da vida, o que pode levar a problemas de saúde a curto, médio e longo prazo, como desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, dentre elas a obesidade,s. Nesse sentido, o presente trabalho teve como objetivo analisar o perfil da publicidade infantil de alimentos ultraprocessados em canais de influenciadores digitais na plataforma YouTube®.

MÉTODOS

Estudo exploratório, de caráter descritivo e abordagem quantitativa e qualitativa. Buscou identificar as estratégias publicitárias utilizadas pelos influenciadores, assim como avaliar o conteúdo e o contexto das campanhas publicitárias. Analisou-se 93 vídeos com temáticas relacionadas à alimentação de três canais de influenciadores digitais na plataforma YouTube®, procurando identificar técnicas de persuasão da publicidade de alimentos ultraprocessados para crianças. Para a análise dos dados qualitativos utilizou-se a análise temática e os dados quantitativos tratados com estatística descritiva.

RESULTADOS

A média de visualizações entre os vídeos selecionados nos três canais variou de 407.038 a 9.737.429 demonstrando o grande alcance dos conteúdos. A maioria dos vídeos analisados (93%) apresentaram divulgação de alimentos ultraprocessados, com destaque para chocolates, sorvetes, hambúrgueres, cachorro-quente e refrigerante. Assim, destaca-se que todas as categorias dos alimentos ultraprocessados foram contempladas

nos vídeos (Doces e Sobremesas, Salgados e Pratos, e Bebidas). Na análise dos conteúdos dos vídeos identificou-se dois principais temas relacionados ao discurso voltado para o consumo dos alimentos: a exaltação das características sensoriais dos produtos; e a publicidade disfarçada de produtos sob a roupagem de conteúdo de entretenimento (publicidade invisível ou velada).

CONCLUSÃO

O estudo contribui somando evidências para pressionar o avanço da agenda regulatória da publicidade de alimentos no Brasil. A vulnerabilidade das crianças, expostas a todo e qualquer tipo de publicidade de alimentos no ambiente digital, sobretudo aos não saudáveis, ressoam a importância de se investir em estratégias educativas que despertem um olhar crítico de crianças em idade escolar frente à publicidade de alimentos, alinhada à preconização das diretrizes para a promoção de uma alimentação adequada e saudável.

Palavras-chave: Alimentação saudável;Influenciadores digitais;Ultraprocessados.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Influência dos sistemas de rotulagem nutricional frontal Brasileiro e Mexicano na identificação de excesso de açúcares em bebidas não alcoólicas por adolescentes: estudo randomizado controlado em site experimental

ANA PAULA DA COSTA SOARES[1]; CRISLEI GONÇALVES PEREIRA[1]; MARCELO LOPES SANTANA[1]; FABIO DA SILVA GOMES[2]; LUCILENE REZENDE ANASTACIO[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL; 2. ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE, WASHINGTON - ESTADOS UNIDOS DA AMERICA.

INTRODUÇÃO

A rotulagem nutricional frontal (RNF) consiste em uma ferramenta simplificada, disposta na parte da frente dos rótulos de alimentos. Ela visa facilitar a percepção e a compreensão dos consumidores no que diz respeito ao excesso de nutrientes de preocupação em saúde pública nos produtos, podendo aprimorar e viabilizar a rotulagem como uma ferramenta de redução do risco de Doenças Crônicas Não Transmissíveis. Diversos modelos de RNF foram implementados ou estão em discussão para implementação mandatória ou voluntária em diferentes países. O objetivo do presente estudo foi avaliar o efeito de dois sistemas de RNF na probabilidade dos adolescentes brasileiros em identificarem corretamente o excesso de açúcares em bebidas açucaradas.

MÉTODOS

Trata-se de estudo experimental, randomizado, controlado, no qual o efeito de dois sistemas de RNF aplicados a bebidas não alcoólicas foi testado. Os participantes foram aleatorizados entre três grupos experimentais: Controle (sem RNF), SB (Sistema de RNF Brasileiro - design lupa preta, perfil nutricional brasileiro), e SM (Sistema de RNF Mexicano - design octógono preto, perfil nutricional mexicano). A área de aplicação da RNF no painel principal das bebidas seguiu as respectivas legislações e foi realizada por um designer. Os adolescentes tinham como tarefa simular a compra de uma bebida, dentre 30 bebidas não alcoólicas, em um site experimental desenvolvido para o estudo e responder um questionário pós-compra. As coletas de dados ocorreram em quatro escolas do município de Contagem-MG. Esse estudo foi realizado de março a abril de 2022 e foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Minas Gerais (CAAE 01919218.1.0000.5149), os participantes assinaram o termo de assentimento e levaram o termo de consentimento assinado pelos pais/responsáveis. Os participantes que selecionaram uma bebida açucarada (22 opções de bebidas), conforme perfil da OPAS (2016), para compra simulada e responderam a pergunta sobre identificação de nutrientes em excesso foram incluídos na análise, foi realizado o Teste Regressão Logística Binária.

RESULTADOS

Um total de 357 adolescentes (63,8% sexo feminino, 16,2±0,9 anos) foram incluidos nas análises. Comparando-se ao grupo controle, tanto o SM (OR: 1,01; IC95% 0,53 – 1,94) quanto o SB (OR: 1,74; IC95% 0,84 – 3,62) não apresentaram diferença estatística significativa em relação a chance de identificar as bebidas como contendo excesso de açúcares.

CONCLUSÃO

No presente estudo, não houve diferença significativa entre os dois sistemas de RNF testados em comparação ao controle quanto a identificação correta do conteúdo nutricional pelos adolescentes que selecionaram para compra simulada as bebidas açucaradas. Todavia, vale ressaltar que as bebidas açucaradas são uma classe de alimentos que sabidamente contém excesso de açúcares, o que pode justificar a falta de diferença entre os grupos experimentais.

Palavras-chave: Rotulagem Nutricional Frontal;Rótulos de Advertência;Política Nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Informações referentes ao consumo alimentar da população brasileira nos inquéritos populacionais sobre alimentação e nutrição de 1999 a 2022.

MARIANA TARRICONE GARCIA; LAÍS FOLHA PECCIA; REGICELY ALINE BRANDÃO FERREIRA; SONIA ISOYAMA VENANCIO. INSTITUTO DE SAÚDE - SES/SP, SÃO PAULO, SÃO PAULO - BRASIL, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A diretriz 8 da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) inclui o apoio à pesquisa em alimentação e nutrição (A&N) em saúde coletiva como forma de geração de evidências e instrumentos necessários para implementação da PNAN. Para tal, é fundamental o investimento em pesquisas periódicas de base populacional nacional e local. O objetivo foi identificar as informações referentes ao consumo alimentar disponíveis nos inquéritos sobre A&N da população brasileira desde a publicação da PNAN, em 1999, até 2022.

MÉTODOS

Este trabalho está inserido no projeto "Avaliação dos 20 anos de implementação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição: avanços e desafios", financiado pela Organização Pan-Americana de Saúde e Ministério da Saúde. Foram selecionados os inquéritos que incluíssem dados de A&N com amostra representativa da população brasileira ou que avaliassem populações específicas que suprissem lacunas de conhecimento e complementassem informações de minorias representativas da população. A extração das informações ocorreu com base nos relatórios de pesquisa disponíveis.

RESULTADOS

Foram selecionados 13 inquéritos, que totalizaram 42 edições: Pesquisas de Prevalência de Aleitamento Materno, Pesquisas de Orçamentos Familiares, Pesquisas Nacionais por Amostra de Domicílios, Chamadas Nutricionais, Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde, VIGITEL, Inquérito Nacional de Saúde e Nutrição dos Povos Indígenas, Pesquisas Nacionais de Saúde do Escolar, Pesquisa de Avaliação da Situação de Segurança Alimentar e Nutricional em Comunidades Quilombolas, Pesquisas Nacionais de Saúde, Pesquisa sobre os determinantes sociais da desnutrição de crianças indígenas em aldeias do DSEI Yanomami, Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil e Inquéritos Nacionais sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil. Observa-se que 81% dos inquéritos incluíram a coleta de dados de consumo alimentar, com grande variedade de métodos: recordatório de 24h, aquisição de alimentos, disponibilidade domiciliar de alimentos, questionários de frequência alimentar, registro alimentar, questionários com marcadores de consumo alimentar, entre outros. Os ciclos

de vida mais incluídos foram adultos (50%) e idosos (48%) e os menos foram escolares (6-10 anos), abordados somente em um inquérito sobre a população indígena.

CONCLUSÃO

A evolução dos métodos de investigação, com destaque à valorização do alimento e grau de processamento e à avaliação de Segurança Alimentar e Nutricional e de comensalidade, possibilitou a ampliação do conhecimento sobre os padrões de consumo alimentar da população brasileira. Contudo, apesar da grande variedade de pesquisas que incluíram informações de consumo alimentar, há grande desigualdade sobre as informações disponíveis para os ciclos de vida em relação ao consumo alimentar individual e não foi identificada uma uniformidade metodológica na coleta e/ou na construção dos indicadores que possibilitasse comparabilidade.

Palavras-chave: Consumo Alimentar;Inquéritos Epidemiológicos;Inquéritos Nutricionais;Política Nacional de Alimentação e Nutrição;Nutrição em Saúde Pública.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Ingestão de micronutrientes segundo o estado cognitivo em idosos participantes da Estratégia Saúde da Família (ESF) da região de Campinas-SP

GRAZIELE MARIA DA SILVA[1]; CAROLINA NEVES FREIRIA[2]; LARISSA MIHO HARA[1]; LIGIANA PIRES CORONA[1]. 1. UNICAMP, LIMEIRA - SP - BRASIL; 2. UNICAMP, CAMPINAS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O envelhecimento populacional vem aumentando de forma acelerada no mundo, contribuindo para um aumento considerável da incidência dos casos de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) e demência. Nesse contexto, a importância da alimentação ganha destaque, uma vez que uma dieta composta por alimentos in natura ou minimamente processados são capazes de fornecer adequadamente todos os nutrientes fundamentais para a saúde cognitiva. No entanto, devido crescente consumo de alimentos ultraprocessados, os quais se caracterizam por sua baixa densidade nutricional e elevados teores de gordura, sódio e açúcar; esse padrão alimentar, está cada vez mais presente na vida dos idosos, emergindo como um fator potencializador do declínio cognitivo nessa população. O objetivo do estudo foi avaliar a ingestão micronutrientes em idosos segundo o estado cognitivo.

MÉTODOS

Estudo transversal, com amostra de 576 idosos (>60 anos) residentes nas cidades de Limeira, Piracicaba e Campinas, localizadas no estado de São Paulo. Foram coletados dados pessoais, sociodemográficos e de cognição. O consumo alimentar foi avaliado a partir de dados de recordatório de 24 horas (24h). A cognição foi considerada como variável dependente e avaliada por meio do Instrumento de Triagem de Habilidades Cognitivas- versão abreviada (CASI-S), considerando com declínio cognitivo a pontuação <23 em participantes com idade de 60 a 69 anos e <20 pontos naqueles com idade ≥70 anos. A ingestão de micronutrientes foi considerada como variável independente. Foram estimas as prevalências de inadequações de micronutrientes da população e as diferenças entre as médias de ingestão de micronutrientes segundo o declínio cognitivo pelo teste U de Mann-Whitney. As análises foram realizadas utilizando o software STATA 14®, com nível crítico de 5%. O protocolo de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNICAMP em setembro de 2018, sob CAAE número 95607018.8.0000.5404.

RESULTADOS

A prevalência do declínio cognitivo foi de 11% na população. A inadequação do consumo de cálcio ultrapassou 90%, a vitamina K e o folato apresentaram inadequação acima de 60%, também foram elevadas as prevalências de inadequação de piridoxina (45,5%) e zinco (35,4%). Os idosos com declínio cognitivo consumiram quantidades médias

significativamente menores de todos os micronutrientes, como cálcio (p=0,006); ferro (p=0,001); selênio (p=0,002); zinco (p=0,030); tiamina (p=0,002); riboflavina (p=0,002); niacina (p=0,003); piridoxina (p=0,005); folato (p=0,002); cobalamina (p=0,019); vitamina C (p=0,019) e vitamina K (p<0,001), quando comparado com os idosos sem declínio cognitivo.

CONCLUSÃO

Idosos com declínio cognitivo apresentaram as menores médias de ingestões de micronutrientes associados a cognição. Esses achados podem ser utilizados para o planejamento de ações e de políticas públicas voltadas aos indivíduos idosos em relação ao consumo de alimentos associados a saúde cognitiva.

Palavras-chave: Declínio cognitivo;Idosos;Micronutrientes ;Saúde Coletiva.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Ingestão de nutrientes por quilombolas da comunidade Muquém em União dos Palmares - AL

RAQUEL MARIA DOS SANTOS; LIS MARIA ACIOLI REBELO DE QUEIRÓZ; RAPHAELA COSTA FERREIRA LEMOS; JÔNATAS DOS SANTOS DE SOUZA; LÍVIA DANIELE DA SILVA LIMA; MARISA VASCO MEYER DE MORAIS.
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MACEIÓ (UNIMA), MACEIÓ - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As comunidades quilombolas, são comunidades formadas por quilombos e seus descendentes, que foram escravos fugitivos, que buscavam locais seguros na mata, e com isso, se instalavam, assim, surgiram as comunidades quilombolas. EssaEssas comunidades, se localizam em regiões distantes da área urbana, com isso, o acesso à educação, saúde e alimentação adequada, fica mais restrito.

A vulnerabilidade social, é presente nessas comunidades. É direito de todo ser humano ter acesso a uma alimentação adequada e saudável. No Brasil, a lei 11.346, de 15 de setembro de 2006, Art. 3º, traz por definição de segurança alimentar e nutricional o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente e que tenham como base práticas alimentares promotoras da saúde, respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis (Brasil, 2006).

O objetivo deste estudo foi avaliar o consumo alimentar de indivíduos da comunidade quilombola Muquém, localizada em União dos Palmares, no estado de Alagoas.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal que foi realizado de outubro à dezembro do ano de 2023, com indivíduos da comunidade quilombola Muquém em União dos Palmares - AL. Foi aplicado o recordatório alimentar de 24 horas, para a obtenção dos dados da pesquisa e realização do cáculo de ingestão por indivíduo quilombola.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 21 moradores com idades entre 18 e 83 anos. A amostra apresentou 70% de participantes do sexo feminino e 30% do sexo masculino. De acordo com a avaliação dos nutrientes compostos pelo recordatório 24 horas, comparando com a tabela de consumo diário de micronutrientes e macronutrientes dos índices DRIs, tivemos os resultados expressos abaixo.

Entre os entrevistados, a média de ingestão por nutrientes estudados foi de: 3,9mg de vitamina B12 (adequado), 90,14mg de vitamina C (adequado), 4,64mg de vitamina E (inadequado), 196,89mg de cálcio (inadequado), 880,31mg de fósforo (adequado),

8,92mg de ferro (adequado), 10,61mg de zinco (adequado), calorias totais = 1547kcal (inadequado), 0,95g/kg de proteínas (adequado), 25,60% de lipídios por kcal (adequado), 56% de carboidratos por kcal (adequado) e 21g de fibras (inadequado).

CONCLUSÃO

A comunidade quilombola estudada, não apresenta uma alimentação adequada, já que a ingestão de alguns nutrientes, não está adequada de acordo com a recomendação diária da DRIs. É possível concluir que a alimentação dessa comunidade, do modo como vem sendo realizada e conforme mostrado nos resultados, afeta diretamente a saúde dos indivíduos quilombolas.

Dessa forma, políticas públicas que abranjam programas sociais de combate à fome, com ações que incentivem o resgate da alimentação quilombola tradicional, auxiliando em escolhas conscientes em relação à alimentação, são medidas importantes que podem contribuir para a diminuição do quadro de deficiência de nutrientes nessas comunidades.

Palavras-chave: alimentação balanceada;consumo alimentar ;deficiência de nutrientes.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Ingestão de selênio e zinco por gestantes de Palmas, no Tocantins

LUCAS RUAN SOARES DA SILVA; EDILZA FRANCISCO BULHÕES;; AMANDA ALVES DOS SANTOS;; ANA CLARA CARDOSO PINHEIRO;; BEATRIZ RODRIGUES DA SILVA;; RENATA JUNQUEIRA PEREIRA. UFT 1 UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS (UFT), PALMAS, PALMAS - TO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A nutrição materna adequada na gravidez enfrenta desafios devido às crescentes necessidades. Sabe-se que a maioria das deficiências de micronutrientes em gestantes está relacionada a desfechos indesejáveis como a pré-eclâmpsia, o aborto espontâneo, a restrição de crescimento intrauterino e defeitos congênitos. A ingestão adequada de selênio é importante para a defesa antioxidante, principalmente em mulheres em risco de pré-eclâmpsia. Alterações na homeostase de zinco podem ter efeitos adversos, como malformações congênitas e atrasos no desenvolvimento, aumentando o risco de complicações durante o parto. O objetivo deste trabalho foi avaliar a ingestão dietética diária de selênio e zinco em um grupo de gestantes residentes em Palmas do Tocantins.

MÉTODOS:

O estudo contou com a participação de gestantes da rede pública e residentes na zona urbana de Palmas. A amostragem, composta por 87 gestantes adultas, foi obtida por conveniência. Para avaliar a ingestão alimentar foi aplicado um Recordatório Alimentar de 24 horas. Os dados de ingestão foram analisados no programa DietBox, adotando-se preferencialmente a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Foram calculados os teores de selênio e zinco diários fornecidos pelos alimentos do recordatório. A adequação do consumo diário foi avaliada segundo a Dietary Reference Intakes (DRI). Foi realizada análise descritiva dos dados. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Tocantins, sob número de parecer 2.702.535.

RESULTADOS

O estudo contou com 87 gestantes, com idade média de 24,62. Residentes em zona urbana, renda per capita média de R$ 1.410,50 R$1.226,16. Observou-se que 93,1% das gestantes apresentaram ingestão diária inadequada de selênio e 71,3%, de zinco. O selênio desempenha um papel crucial em diversas funções biológicas para saúde materna e fetal. O zinco é fundamental para o desenvolvimento fetal, e a inadequação desse mineral durante a gestação pode impactar negativamente o desenvolvimento fetal, comprometendo tanto o crescimento do feto quanto a saúde materna.

CONCLUSÃO:

O presente estudo revela a ingestão inadequada de selênio e zinco entre as gestantes analisadas, enfatizando a importância da monitorização nutricional durante a gestação. Tal comportamento alimentar pode predispor ao risco de desfechos neonatais indesejáveis. Cabe analisar o impacto das condições socioeconômicas na ingestão alimentar dessas mulheres e a qualidade da atenção nutricional pré-natal ofertada na rede pública do município estudado.

Palavras-chave: Alimentação;Gravidez;Nutrição.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Iniquidades e regionalismos sobre o consumo de carne bovina e de cordeiro no Brasil e a dieta de saúde planetária

SAMANTHA MARQUES VASCONCELOS BONFIM; MARHYA JÚLIA SILVA LEITE; ISABELA GONÇALVES CAMUSSO; ALINE MARTINS DE CARVALHO. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (FSP-USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Apesar da carne ser um alimento rico em nutrientes, o seu consumo elevado vem sendo relacionado com impactos negativos na saúde e no meio ambiente. Além disso, o seu consumo é influenciado por questões sociodemográficas, como região, idade, sexo e renda. Pensando nos fenômenos que o consumo alimentar gera, o documento "*Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems* (2019)" descreve quantitativamente uma dieta referência global para fornecer uma base para estimar a saúde e efeitos ambientais da adoção de uma dieta alternativa à dietas atuais padrão, a qual inclui recomendações para diferentes categorias de carne. O presente estudo, então, objetiva avaliar os fatores associados ao consumo de carne bovina e de cordeiro, recomendado pela dieta de saúde planetária, considerando iniquidades e regionalismos brasileiros.

MÉTODOS

Estimou-se, por meio do *Software Stata 17*, a quantidade média consumida em gramas/dia a cada 2.000 kcal, de carne bovina e de cordeiro, caça, porco, aves, peixes e frutos do mar, e da carne total (soma de todas as categorias anteriores) a partir de Registros Alimentares da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018. Verificou-se a relação entre consumo elevado de carne bovina e de cordeiro de acordo com a recomendação do EAT-Lancet e seus fatores associados por meio de uma regressão logística múltipla. A variável dependente foi: comer carne bovina e de cordeiro acima da recomendação ou não. As variáveis independentes consideradas foram região, sexo, faixa etária, nível de segurança alimentar e nutricional, zona em que reside (rural ou urbana) e quartis de renda per capita.

RESULTADOS

Observou-se que 49% das pessoas consomem mais carne total do que o recomendado pelo *EAT-Lancet* (168,8 g por 2.000 kcal/dia). Dentre as quais, a carne bovina e de cordeiro são as mais consumidas – 70% da população brasileira apresenta consumo maior que a recomendação (11,2 g por 2.000 kcal/dia) verificou-se que pessoas que moram na região Centro-Oeste tem maior chance de apresentar um consumo de carne bovina e de cordeiro elevado (*OR*:1,7 IC95%: 1,5 - 2,0), assim como ser do sexo masculino (*OR*: 1,2 IC95%: 1,1 - 1,3), estar em segurança alimentar (*OR*: 1,2 IC95%: 1,1 - 1,3), residir na

zona urbana (*OR*: 1,2 IC95%: 1,1 - 1,3) e estar no maior quartil de renda (*OR*: 1,5 IC95%: 1,3 - 1,7). A variável faixa etária não apresentou associação significativa.

CONCLUSÃO

O Brasil apresenta alto consumo de carne de acordo com a recomendação do *EAT-Lancet*, em especial para carne bovina e de cordeiro. Entretanto, o consumo não é similar no país todo. Características como morar na região Centro-Oeste, ser do sexo masculino, estar em segurança alimentar, morar na zona urbana e ter mais renda foram significativamente associadas com consumo elevado dessas carnes, sugerindo que iniquidades e regionalismos influenciam no consumo de carne.

Palavras-chave: Consumo Alimentar;Dieta;Saúde;Sustentabilidade.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Inovação metodológica para vigilância alimentar e nutricional no Brasil: coleta de dados por painel online

IZABELLA PAULA ARAÚJO VEIGA; LAURA CORDEIRO RODRIGUES; RAFAEL CLARO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O avanço das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) mundialmente, decorrente de fatores de risco modificáveis, como consumo alimentar e estado nutricional não saudável, suscitou a necessidade de inquéritos de monitoramento. Tais ferramentas captam informações populacionais de forma ágil e custo-efetiva, sendo essenciais para prevenção e controle das DCNT. Atualmente, a internet tem sido apontada como meio de coleta alternativo pelo seu grande alcance e agilidade. O objetivo deste trabalho é avaliar a realização da vigilância de indicadores de alimentação e nutrição entre adultos de duas cidades brasileiras através de painel online.

MÉTODOS

Estudo comparando dados coletados por painel online não probabilístico (piloto) e telefone (controle) em Belo Horizonte e Salvador, baseando-se no Sistema de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (Vigitel). Estabeleceu-se o mínimo de 500 indivíduos (≥ 18 anos) entrevistados em cada estudo a partir de seleção não probabilística por cotas sociodemográficas (piloto) e seleção probabilística por telefone fixo e móvel (controle). Pesos amostrais compensaram e equipararam as diferenças amostrais impostas pela amostragem. Informações sociodemográficas foram descritas e comparadas junto aos indicadores: consumo de frutas e hortaliças (FH), feijão, alimentos in natura ou minimamente processados (ANMP), alimentos ultraprocessados (AUP) e bebidas adoçadas; e estado nutricional: excesso de peso e obesidade. A precisão do painel foi avaliada pelo vício relativo, com controle e Vigitel como padrão, e a relação entre os indicadores e o modo de coleta foi obtida por Regressão de Poisson ($p<0,05$). Projeto aprovado no Comitê de Ética da UFMG (CAAE: 58329722.9.0000.5149).

RESULTADOS

Diferenças sociodemográficas entre os estudos foram observadas principalmente para idade e escolaridade. O painel superestimou a população com 35 a 54 anos (57,6% vs. 38,7%) e mais escolarizada (59,5% vs. 30,0%), mas a ponderação igualou as amostras. O consumo de FH, de feijão e de bebidas adoçadas foi semelhante entre os estudos e o Vigitel. Houve diferenças no consumo elevado de ANMP – 55,6% (painel), 31,6% (controle) e 30,5% (Vigitel) - e de AUP - 37,5% (painel), 18,3% (controle) e 15,9% (Vigitel). Ambos estavam superestimados no painel (≥5 ANMP:76,3% comparada ao

controle e 82,1% ao Vigitel; ≥5 AUP: 105,2% comparado ao controle e 135,0% ao Vigitel). Estimativas de excesso de peso e obesidade também foram semelhantes nos estudos e no Vigitel. Indica-se que o modo de coleta influenciou o relato de consumo de ANMP e de AUP, dado que a ocorrência do primeiro foi 57% menor no telefone ($p<0,001$) e do segundo 94% menor ($p<0,001$).

CONCLUSÃO

Painéis online não probabilísticos são uma estratégia válida e viável para vigilância, especialmente sob a demanda de agilidade. Entretanto, métodos probabilísticos se sobressaem pela representatividade. A associação entre os métodos é apontada como alternativa.

Palavras-chave: vigilância epidemiológica;inquéritos de saúde;doenças não transmissíveis;internet.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

(In)Segurança alimentar associada à antropometria em crianças de 2 a 5 anos de idade, matriculadas na rede pública de ensino de São Luís, Maranhão

LEONARDO DA SILVA VIEIRA; MILENA CARVALHO COSTA; JESSICA DIENE NERES ALGARVES; ISABELA LEAL CALADO; NAYRA ANIELLY CABRAL CANTANHEDE; SUELI ISMAEL OLIVEIRA DA CONCEIÇÃO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUIS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Insegurança Alimentar e Nutricional (INSAN) pode se manifestar por meio da fome, desnutrição, deficiências específicas de micronutrientes, sobrepeso e obesidade. No Maranhão, a prevalência de INSAN nos domicílios é de 77,1% e com predomínio da INSAN grave (29,9%). Considerando que a desnutrição e excesso de peso podem coexistir com a INSAN[14], que as crianças constituem grupo de risco e que a fome aumentou após a pandemia por Covid-19, o objetivo deste estudo foi avaliar a associação entre a situação de INSAN e o estado nutricional em crianças de 2-5 anos de idade, matriculadas em unidades da rede pública de ensino do Município de São Luís (MA), após a pandemia.

MÉTODOS

Estudo transversal desenvolvido com 145 crianças de 2 a 5 anos de idade, matriculadas na rede pública de ensino de São Luís (MA). Avaliou-se variáveis socieodemográficas, situação de INSAN pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar e estado nutricional pelos índices antropométricos peso/idade (P/I), peso/estatura (P/E), índice de massa corporal/idade (IMC/I) e estatura/idade (E/I), segundo o escore Z. Foi utilizado o programa STATA® versão 14, aplicado o Teste Exato de Fischer e adotado nível de significância de 5%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Maranhão (pareceres consubstanciados n° 4.022.985 e 5.246.898).

RESULTADOS

A média etária das crianças foi de 4 anos (Dp ± 0,8) e houve maior frequência do sexo feminino (55,2%) e da cor parda (70,3%). Predominaram mães ou responsáveis pelas crianças com idade de 20 a 34 anos (67,6%), com 12 a 16 anos de estudo (61,4%), residindo com até 2 filhos no domicílio (65,5%), e que referiram morar com o(a) companheiro(a) (69,7%). A prevalência de INSAN nos domicílios das crianças foi de 65,5%, predominando o grau leve (35,9%). Pelo índice P/E, a prevalência de magreza foi de 4,1% e de excesso de peso, de 5,1% nas crianças de 2 a 4 anos. Pelo IMC/I, as prevalências de magreza e de excesso de peso nas crianças de 2 a 4 anos de idade foram de 3,1% e 4,1% e nas crianças com 5 anos foram de 8,5% e 17,0%, respectivamente. Pelo índice E/I a frequência de desnutrição pregressa nas crianças foi de 6,2%. Não houve

associação estatística significativa entre a INSAN e distúrbios nutricionais avaliados pelos indicadores antropométricos (p>0,05).

CONCLUSÃO

A frequência de INSAN foi elevada nos domicílios das crianças e observou-se a existência da dupla carga de má nutrição como a magreza e excesso de peso, sendo ainda maior a frequência de excesso de peso. Apesar disso, não foi observada associação entre estado nutricional e situação de INSAN.

Palavras-chave: Direito Humano à Alimentação Adequada ;Escolares;Escola .

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

(In)Segurança alimentar das famílias que frequentam duas Unidades de Saúde da Família (USF)

FLÁVIA QUEIROGA ARANHA; ANDREÍZA MARA GOMES LANA; ANNA LAURA DE PAULA CAIXETA COELHO; LIDIA RAQUEL DE CARVALHO.
UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JÚLIO DE MESQUITA FILHO - UNESP, BOTUCATU - SP - BRASIL.

Introdução: A alimentação saudável e suficiente é parte do direito constitucional de garantia às necessidades básicas do ser humano. Para se ter acesso às pessoas devem consumir, comprar seus mantimentos. Em contraponto, como parte da população vive em condições de pobreza, o Estado tenta suprir essa necessidade com auxílios e políticas públicas para salvaguardá-lo. Porém, nos últimos anos vimos um desmonte de políticas assistenciais e juntamente com a pandemia da COVID-19, o quadro de instabilidade social foi agravado, levando milhares de pessoas de volta ao mapa da fome no país. A falta de suficiência alimentar, a (in)segurança alimentar, agravou de forma significativa em nossa nação, não devido à produção insuficiente de alimentos, mas sim por uma crise social, econômica e sanitária que impactou diretamente os mais vulneráveis. **Objetivo**: O trabalho busca entender a origem do aumento da (in)segurança alimentar com a pandemia da COVID-19 nas famílias que habitam o perímetro e frequentam as Unidades de Saúde da Família (USF) em Botucatu–SP. **Método**: Nesse contexto, este estudo é um coorte transversal realizado no município de Botucatu–SP, com a população adscrita a duas Unidades de Saúde da Família (USF) - Santa Maria e Jardim Aeroporto, tendo sido aprovado no comitê de ética parecer n.º 5.281.459. A população de estudo foi composta por famílias dos territórios dessas unidades que possuam pelo menos um membro com idade até 14 anos. A coleta de dados foi realizada de forma presencial dentro das unidades de saúde mediante entrevista, com abordagem de forma aleatória durante a estadia do familiar na USF. O entrevistado respondeu um questionário semi-estruturado baseado na Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), acrescido de descritores familiares e investigação de programas de assistência públicos, após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). A análise estatística foi realizada por teste de T-Stent, qui-quadrado ou exato de Fisher. **Resultados**: Mostra que das 108 famílias entrevistadas, 67,6% possuem algum grau de (in)segurança alimentar. No geral, temos somente 35 famílias em segurança alimentar, representando 32,4%. Em (in)segurança alimentar leve, temos uma maior representatividade, com 60 famílias, sendo 55,6%. Os núcleos familiares em (in)segurança moderada são 9, sendo 8,3% e em (in)segurança alimentar grave temos 4 famílias, sendo 3,7% do total, a renda familiar média era de pouco mais de 2 salários-mínimos e mesmo. **Conclusão**: Os dados encontrados constatamos que os territórios analisados seguem a tendência brasileira de piora na segurança alimentar populacional em relação aos anos anteriores, mas com suas peculiaridades.

Palavras-chave: Fome;COVID-19;Atenção Primária.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Insegurança Alimentar de domicílios com e sem crianças e/ou adolescentes segundo caracterização socioeconômica e demográfica

VALÉRIA TRONCOSO BALTAR[1]; ALCENIR TAVARES VALENTE JUNIOR[1]; BEATRIZ PICANÇO BEZERRA DE MENEZES COSTA[1]; RAFAELLA PERES DA COSTA[2]; RHUANNA LAURENT SILVA RIBEIRO[1]; JACKELINE CHRISTIANE PINTO LOBATO[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO: A segurança alimentar e nutricional é o direito dos indivíduos à obtenção diária de alimentos de boa qualidade e em quantidades suficientes para uma vida saudável. Para crianças e adolescentes, a alimentação adequada e constante é fundamental para o seu desenvolvimento. Este estudo tem como objetivo caracterizar os domicílios do Brasil com e sem crianças ou adolescentes quanto à Insegurança Alimentar (IA) e características socioeconômicas e demográficas.

MÉTODOS: Estudo transversal com amostra complexa e representativa de 57.920 domicílios da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) de 2017-2018. A IA foi classificada de acordo com a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Foram selecionadas as variáveis: sexo, remuneração por trabalho (12m) (sim, não, desconhecido), capacidade de leitura e escrita e anos de estudos do chefe do domicílio, além de macrorregiões do Brasil, área (urbana/rural), quantidade de residentes e composição familiar (1 adulto, 2 ou mais adultos), considerando se havia ou não crianças ou adolescentes (0-19). As prevalências de IA e os respectivos intervalos de 95% (IC95%) foram calculados considerando o delineamento do estudo na biblioteca survey do programa R 4.2.3.

RESULTADOS: A prevalência de IA nos domicílios chefiados por homens que apresentam crianças/adolescentes foi de 40.3% [39.1%, 41.6%] e quando chefiados por mulheres 51.7% [50.3%, 53.0%]. A IA foi maior em domicílios com crianças/adolescentes para todas as macrorregiões, sendo mais prevalente no Norte e Nordeste e em área rural. No que se refere a remuneração por trabalho do chefe do domicílio, os domicílios com crianças/adolescentes, nas quais o chefe não obteve remuneração no último ano, apresentaram prevalência de IA de 52.3% [48.5%, 56.1%]. E domicílios em que o chefe não sabia ler/escrever, e que continham crianças/adolescentes, alcançou a prevalência de IA de 66.8 [64.4%, 69.1%]. Em relação aos anos de instrução do chefe, a IA foi mais expressiva na classificação “sem instrução/< 1 ano” na presença de crianças/adolescentes, com valor de 64.9 [61.9%, 67.7%]. Por fim, observou-se que a presença de dois ou mais adultos em domicílios com crianças/adolescentes resultava em uma prevalência de IA maior (45.0 [44.0%, 46.0%]) do que os com apenas um adulto (40.1 [25.6%, 56.5%]).

CONCLUSÃO: A IA apresentou uma prevalência muito alta em todo o Brasil em 2017-2018, associando-se a questões socioeconômicas e demográficas e da composição

familiar, possuindo relação, sobretudo, com a existência de crianças e/ou adolescentes no domicílio, o que desvela o caráter social desse problema de saúde pública. Assim, evidencia-se a necessidade da adoção de políticas públicas que visem a redução das desigualdades socioeconômica, racial e de gênero para a garantia do direito à segurança alimentar e nutricional.

Palavras-chave: Inquéritos Populacionais;Fatores Socioeconômicos; Insegurança Alimentar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Insegurança alimentar e acesso irregular à água potável: um panorama da realidade brasileira durante a pandemia de Covid-19

NATHÁLIA LUÍZA FERREIRA[1]; HEMILY LOPES MENEZES SILVERIO[2]; JULIA TALITHA DIAS[2]; MELISSA LUCIANA DE ARAÚJO[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, LAVRAS - MG - BRASIL; 3. FACULDADES KENNEDY, BELO HORIZONTE, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A insegurança alimentar (IA) reflete a falta de acesso regular e permanente a alimentos em quantidade e qualidade suficientes. Dentre seus múltiplos determinantes, destaca-se a escassez de água potável, a qual tem potencial de comprometer o cultivo, preparo e consumo de alimentos, questão cada vez mais preocupante diante das mudanças climáticas atuais. A IA e o acesso à água potável resultam de um conjunto de fatores comuns, sendo sua avaliação complexa, sobretudo durante a pandemia de Covid-19. Este estudo objetivou avaliar a associação entre IA e acesso irregular à água potável no Brasil, e sua relação com características sociodemográficas e econômicas durante o primeiro ano da pandemia de Covid-19.

MÉTODOS

Estudo transversal, baseado no I Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no contexto da pandemia da Covid-19 no Brasil (I VIGISAN), abarcando áreas rurais e urbanas. A coleta domiciliar de dados ocorreu em dezembro/2020, em 128 municípios. A Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) com 8 perguntas foi utilizada para avaliação da IA. O acesso à água potável foi classificado em diário e não diário. Dados sociodemográficos e econômicos do morador de referência e do domicílio foram avaliados. Foram estimadas as prevalências isoladas e combinadas de IA e do acesso não diário à água potável. Os fatores associados à coocorrência destas condições foram investigados a partir dos testes Qui-Quadrado e Regressão Logística Múltipla ($p<0,05$).

RESULTADOS

Cerca de 16% dos domicílios estavam em situação concomitante de IA e acesso não diário à água potável, sendo Nordeste e Norte as regiões mais afetadas ($p<0,001$). A coexistência alcançou maiores prevalências entre mulheres ($p=0,031$), residentes em áreas rurais ($p=0,047$), pretos/pardos/outros ($p=0,006$), com menor renda familiar ($p<0,001$), agricultores familiares/produtores rurais ($p<0,001$), assim como em domicílios em que houve perda de emprego ($p<0,001$), redução da renda ($p<0,001$), cortes de gastos essenciais ($p<0,001$), recebimento de Bolsa Família ($p<0,001$) e ausência de Auxílio Emergencial ($p<0,001$). As chances de apresentar coexistência foram quase 3 vezes

maiores entre agricultores familiares/produtores rurais (OR=2,911), quintuplicando entre aqueles com renda de até 1/4 de salário-mínimo (OR=5,530). Ademais, domicílios localizados no Norte (OR=8,107) e no Nordeste (OR=9,136) apresentaram, respectivamente, 8 e 9 vezes mais chances de coocorrência do que a região Sul.

CONCLUSÃO

A coexistência de IA e de acesso irregular à água potável atingiu prevalências alarmantes, com destaque para sua predominância nas regiões Nordeste e Norte, entre famílias com menor renda mensal e entre agricultores familiares/produtores rurais. São prementes ações governamentais de monitoramento contínuo e intervenção efetiva diante destas condições, de modo repactuar o compromisso governamental com a pauta e com a garantia do direito humano à alimentação adequada.

Palavras-chave: Insegurança alimentar;Água potável;Violações dos Direitos Humanos;COVID-19.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Insegurança alimentar e consumo de alimentos em residentes de Brumadinho-MG após o rompimento de barragem de rejeitos de mineração.

ROBERTA BRANDÃO DA CUNHA[1]; MARIANA SOUZA LOPES[2]; SÉRGIO WILLIAM VIANA PEIXOTO[3]; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOÃO PESSOA - PB - BRASIL; 3. FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A vulnerabilidade de comunidades vítimas de desastres, como o rompimento da barragem de rejeitos de minério que ocorreu em 2019 em Brumadinho-MG, pode acarretar graves riscos nutricionais e de saúde. Nesse sentido, este estudo objetivou analisar a associação entre a Insegurança Alimentar (IA) e o consumo alimentar de residentes em Brumadinho-MG, considerando diferentes exposições ao desastre.

MÉTODOS

Estudo transversal com dados da linha de base da coorte "Projeto Saúde Brumadinho", que objetivou avaliar as condições de saúde dos moradores da região após o rompimento da barragem de rejeitos de minério. A amostra considerou três domínios de investigação: indivíduos diretamente atingidos pelo rompimento da barragem; indivíduos não atingidos; indivíduos residentes em áreas com atividade de mineração, sendo que neste estudo, foram analisados apenas os indivíduos ≥20 anos de idade. Foram analisadas variáveis sociodemográficas; IA obtida pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) curta, analisada em leve, moderada e grave, segundo a Rede PENSSAN; e consumo regular de marcadores da alimentação saudáveis (frutas, hortaliças, feijão e peixe) e não saudáveis (refrigerante e doces), analisados segundo o Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas não Transmissíveis por Inquérito Telefônico (Vigitel).

RESULTADOS

Dos 2.712 entrevistados, a maioria era de mulheres (53,6%), com média de idade de 47,4 anos (46,8-48,1) e mediana de renda de R$1237,50. A prevalência de IA foi de 35,6%, variando segundo a região de residência (p=<0,001). Indivíduos residentes na região de mineração apresentaram maior prevalência de IA (40,3%), e aqueles residentes em áreas não atingidas, a maior prevalência de IA grave (2,5%) (p=<0,001). O consumo regular de alimentos apresentou diferenças significativas segundo os estratos amostrais (p=<0,001), sendo que residentes na região de mineração relataram maior frequência no consumo de frutas (51,7%; atingidos: 39,2%; não atingidos: 45,3%) e legumes (71,7% atingidos: 55,2%; não atingidos: 58,3%), mas também de refrigerantes (29,0%; atingidos: 16,6%; não atingidos: 9,3%). Não foram encontradas diferenças significativas para o consumo regular de feijão, peixes e doces. Ademais, indivíduos em situação de IA apresentaram maior consumo regular de refrigerantes (13,3%), quando comparados àqueles em segurança alimentar (8,4%; p=0,008).

CONCLUSÃO

A prevalência de IA foi elevada, com maior prevalência na região de mineração, e associada ao maior consumo regular de refrigerantes. No entanto, a forma grave da IA foi mais prevalente entre os indivíduos não atingidos pelo rompimento da barragem de rejeitos de minérios. Estes resultados ressaltam a necessidade de abordagens integradas e contínuas de segurança alimentar e nutricional em todo o município, considerando que a ocorrência de desastres afeta toda a população.

Palavras-chave: Consumo alimentar;Insegurança alimentar;Efeitos de desastres na saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Insegurança alimentar e consumo de ultraprocessados em gestantes com sobrepeso atendidas na atenção primária à saúde

ARTHUR MARCO PEGORETTI DA CUNHA; MARIANA RINALDI CARVALHO; MARIA CAROLINA DE LIMA; DANIELA SAES SARTORELLI. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A insegurança alimentar (IA) tem sido considerada um fator negativo que afeta a saúde e o bem-estar dos indivíduos, estando associada a distúrbios de saúde, como sobrepeso, obesidade e também baixo consumo de frutas e vegetais. Os efeitos da IA podem ser ainda mais graves em grupos mais vulneráveis como em gestantes. A IA durante a gravidez foi associada a piora de indicadores de saúde maternos, como a ocorrência de anemia, hipertensão e hiperglicemia. O objetivo do presente estudo foi investigar a insegurança alimentar em gestantes com sobrepeso segundo as características maternas e avaliar o consumo de ultraprocessados nessa população.

MÉTODOS

O estudo integra as atividades do ensaio clínico aleatorizado controlado intitulado *"Estudo de intervenção nutricional em gestantes com sobrepeso atendidas em Unidades Básicas de Saúde: um ensaio clínico aleatorizado controlado."* A IA domiciliar foi avaliada pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) curta. Foi considerada um subamostra, obtida por amostragem de conveniência e não probabilística do ensaio clínico, sendo incluídas 43 gestantes. Os dados de consumo alimentar foram obtidos por meio de quatro inquéritos recordatórios de 24 horas, aplicados em dias não consecutivos. O software *Nutrition Data System for Research* foi empregado para determinar o valor energético total dos alimentos e o *Multiple Source Method* utilizado para estimar a ingestão usual. Foi calculada a ingestão energética total (kcal) proveniente de produtos ultraprocessados segundo a classificação NOVA. Para analisar a relação entre a IA, as características maternas e a ingestão energética total proveniente dos ultraprocessados foram empregados os testes de t de *Student* e U de Mann-Whitney, para variáveis contínuas e X^2 para as variáveis categóricas. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Saúde Escola da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, SP (68079923.1.0000.5414).

RESULTADOS

Foi observado que 64% das gestantes com escolaridade ≤10 anos estavam em insegurança alimentar (p=0,01). Não foram observadas diferenças significativas entre a Insegurança Alimentar e as demais características maternas investigadas. A mediana [P25; P75] de ingestão energética total (kcal) de gestantes em IA foi menor (1760 [1480; 1824) quando comparada com o grupo de mulheres em SA (1862 [1589; 2360]) (p=0,04). Além disso,

as mulheres em IA apresentaram menor média (± DP) de ingestão energética (kcal) de alimentos *in natura* e minimamente processados (1043 ± [153]) quando comparadas com as mulheres em segurança alimentar (SA) (1249 ± [328]) (p=0,00).

CONCLUSÃO

Foi observado que mulheres com escolaridade ≤10 anos apresentaram IA. Os achados evidenciam ainda que mulheres em IA apresentaram menor ingestão energética total quando comparadas a mulheres em SA. Adicionalmente, mulheres em IA apresentaram menor ingestão energético proveniente do grupo *in natura* e minimamente processados.

Palavras-chave: Insegurança alimentar;Gestação;Ultraprocessados;Classificação NOVA.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Insegurança alimentar e desastres – uma análise do consumo alimentar da população infantil afetada pelo desastre em Brumadinho/MG

MAÍRA LOPES MAZOTO; CARMEN ILDES RODRIGUES FRÓES ASMUS; RENAN DUARTE DOS SANTOS SARAIVA; ANA PAULA NATIVIDADE DE OLIVEIRA; MICHELE ALVES COSTA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A ocorrência de um desastre pode ameaçar a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), devido à redução da quantidade e qualidade dos alimentos, aumento do preço, contaminação da água, perda de ativos (terra, renda), dentre outros. Deficiências de vitaminas B1, B3, A, ferro e proteínas e o aumento do consumo de ultraprocessados são comuns em populações afetadas por desastres. Estudos apontam que estes alimentos estão associados a quadros de obesidade e outras doenças crônicas em crianças. Uma alimentação adequada e saudável é essencial para o crescimento e desenvolvimento infantil e tem repercussões por toda a vida. Diante deste contexto, o presente trabalho visa analisar o consumo alimentar de crianças de 0 a 6 anos residentes em localidades afetadas pelo desastre ambiental de 2019.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo realizado em quatro localidades da cidade de Brumadinho afetadas pelo desastre: Aranha (AR), Córrego do Feijão (CF), Parque da Cachoeira (PC) e Tejuco (TJ). Os dados sobre o consumo alimentar foram coletados por meio do Formulário de Marcadores de Consumo Alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Os marcadores de alimentação saudável analisados foram frutas, verduras/legumes, leguminosas, arroz, carne e peixe; os não saudáveis foram doces, biscoito recheado, macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote, biscoitos salgados, hambúrguer/salsinha/linguiça, refrigerantes e bebidas adoçadas. As análises estatísticas foram realizadas no software SPSS. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Rio de Janeiro, sob o parecer número 5.201.083.

RESULTADOS

Foram avaliadas 128 crianças divididas em 2 grupos: crianças entre 6 e 23 meses (grupo 1=13,3%) e crianças com 2 anos ou mais (grupo 2=86,7%). Os 2 grupos apresentaram consumo regular (todos os dias) dos marcadores de alimentação saudável: carne, frutas, legumes, verduras, leguminosas e arroz e consumo frequente (1-3 vezes na semana) de refrigerantes e bebidas açucaradas. As crianças do grupo 2 apresentaram consumo frequente dos marcadores de consumo não saudável como: hambúrguer/salsicha/linguiça; macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote ou biscoitos salgados; biscoito recheado,

doces ou guloseimas. 66,3% dos participantes afirmaram que o desastre causou impacto na alimentação da família, principalmente no acesso a alimentos (p=0,059).

CONCLUSÃO

A ocorrência de um desastre pode causar impactos em todo o sistema alimentar. Observou-se um padrão alimentar marcado pelo consumo de alimentos não saudáveis na 1ª infância, quando estão sendo formados os hábitos alimentares do indivíduo, o que corrobora com outros estudos. Há poucos estudos sobre os impactos dos desastres no consumo alimentar da população, sendo esta informação valiosa para subsidiar o planejamento de políticas públicas voltadas para a promoção da saúde e a organização da atenção nutricional no setor saúde.

Palavras-chave: Desastre;Consumo alimentar;Segurança alimentar e nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Insegurança alimentar e disponibilidade de frutas, verduras e legumes em domicílios brasileiros com crianças e adolescentes

TÁRSILA TAMIRES QUEROBIM SOUZA; PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES; GIOVANNA RENNÓ SAMPAIO; ANA PAULA MURARO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO (UFMT), CUIABÁ - MT - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Na Insegurança Alimentar e Nutricional (IAN) há dificuldades no acesso e disponibilidade de alimentos a nível domiciliar, com restrições quantitativas e/ou qualitativas na alimentação; e se mostra mais prevalente nos domicílios com presença de crianças e/ou adolescentes. A disponibilidade domiciliar de alimentos sofre influência de fatores socioculturais, políticos e econômicos que irão refletir em barreiras ou oportunidades na adoção de uma alimentação saudável. Dentre os alimentos marcadores de uma alimentação saudável estão as Frutas, Verduras e Legumes (FVL). Este trabalho avalia a disponibilidade domiciliar de FVL nos domicílios brasileiros com crianças e adolescentes, segundo a situação de insegurança alimentar.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, com dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) de 2017-2018. Os domicílios foram classificados segundo a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar e Nutricional em: 1) segurança alimentar; 2) IAN leve e 3) IAN moderada/grave. A disponibilidade domiciliar de alimentos foi obtida por meio dos dados de aquisição de alimentos no período de sete dias anteriores a entrevista, com estimativa *per capita* de cada grupo de alimento: frutas, verduras e legumes, obtidas pela média de aquisição *per capita* em quilogramas (kg). Além disso, foram consideradas variáveis sociodemográficas: número de moradores, características da pessoa de referência da família (sexo, escolaridade e raça/cor), renda domiciliar *per capita* e localização do domicílio (região geográfica e zona urbana/rural). Foram estimadas as médias e intervalos de confiança de 95% (IC 95%) da aquisição dos grupos de alimentos segundo variáveis sociodemográficas e nível de IAN do domicílio. As análises estatísticas foram realizadas por meio do Software *Stata*.

RESULTADOS

24.017 (39,5%) domicílios brasileiros possuíam pelo menos uma criança ou adolescente, sendo entre estes maior a proporção de domicílios com chefe da família de menor escolaridade, raça/cor preta/parda, menor renda *per capita*, localização do domicílio no meio rural e nas regiões Norte e Nordeste ($p<0,01$), quando comparados aos domicílios sem a presença de crianças e adolescentes. Foi maior a prevalência de IAN leve (30,7%) e moderada/grave (15,1%) entre lares com crianças ou adolescentes, quando comparados

àqueles sem menores de 18 anos (19,7% e 11,1%, respectivamente) (p<0,01). A disponibilidade de FVL diminuiu à medida que se agrava a IAN, e quando havia a presença de menores de 18 anos. Entre os domicílios com crianças ou adolescentes, naqueles em IAN moderada/grave, a média *per capita* (kg) de aquisição de frutas (0,12; IC 95% 0,12-0,15), verduras (0,01; IC 95% 0,01-0,01) e legumes (0,12; IC 95% 0,10-0,13) foram significativamente menores que os domicílios em segurança alimentar.

CONCLUSÃO

A IAN se associou aos domicílios com a presença de crianças ou adolescentes, sendo também observada menor disponibilidade de FVL em domicílios nesse contexto.

Palavras-chave: Insegurança alimentar;;Ambiente domiciliar;;Acesso a alimentos saudáveis.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Insegurança alimentar e doenças crônicas não transmissíveis: um estudo com recicladores de resíduos.

GABRIELI TOGNON[1]; JULIA ROBERTA MALDONADO[2]; BRENDHA HUBNER[2]; LUANA CAROLLO[2]; ANA LUISA SANT'ANNA ALVES[1]; CINTIA CASSIA TONIETO GRIS[2]. 1. UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, PASSO FUNDO - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE PASSO FUNDO, PASSO FUNDO - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A segurança alimentar é um direito de todo o cidadão ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente. A insegurança alimentar (IA) pode causar períodos de escassez e abundância de alimentos, ocasionando em um consumo de alimentos de baixa qualidade nutricional que pode predispor um aumento do risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Os recicladores de resíduos sólidos estão expostos a diferentes fatores sociais e econômicos considerados de risco para segurança alimentar. As doenças crônicas não transmissíveis também estão presentes em indivíduos que convivem com a insegurança alimentar, no entanto, a relação entre ambas variáveis ainda é pouco investigada na literatura, especialmente em recicladores de resíduos. O objetivo do estudo foi verificar a associação entre doenças crônicas não transmissíveis e insegurança alimentar em recicladores de resíduos sólidos.

MÉTODOS

Foi realizado um estudo transversal com recicladores de resíduos sólidos de um município do Rio Grande do Sul. Com questionário padronizado e pré-codificado foram investigadas variáveis sociodemográficas, classe econômica - por meio da classificação proposta pela Associação Brasileira de Empresas e Pesquisas (ABEP) -, segurança alimentar dos domicílios - que foi classificada em leve, moderada ou grave, considerando a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar - e presença de doenças crônicas não transmissíveis - autorreferida pelos entrevistado de acordo com uma lista de DCNT elaborada segundo a Organização Mundial da Saúde. Os dados foram analisados em software de estatística e para as associações entre as variáveis foi aplicado o teste Qui-quadrado de Pearson ($p<0,05$). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo sob parecer nº 5.320.287.

RESULTADOS

A população do estudo foi constituída por 62 indivíduos, com 5% de perdas e recusas. A média de idade dos entrevistados foi de 37 anos (DP=14,27), sendo a maioria do sexo feminino (n=40;64,52%), não brancos (n=61,28%), com menos de 9 anos de estudo (n=77,42%) e pertencente às classes econômicas D e E (n=83,33%). Não foi encontrada associação entre insegurança alimentar e doenças crônicas não transmissíveis (p= 0,492), no entanto, a prevalência de insegurança foi de 64,52% dos entrevistados e a presença de

DCNT foi verificada em 53,23%. A insegurança alimentar leve foi a mais prevalente (n=43,55%).

CONCLUSÃO

A prevalência de doenças crônicas não transmissíveis e insegurança alimentar foi encontrada em mais da metade dos participantes do estudo, não sendo verificada associação entre as variáveis. Em virtude dos achados reitera-se a importância de ações voltadas à promoção da SAN e prevenção de DCNT para que a saúde e bem-estar das populações e territórios possam estar em consonância com os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS).

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional (SAN);Fome Oculta;atadores de Materiais Recicláveis;.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

(IN)SEGURANÇA ALIMENTAR E MARCADORES DE CONSUMO EM FAMÍLIAS DAS ÁREA URBANA E RURAL DE POPULAÇÕES RIBEIRINHAS DO AMAZONAS

MAITHÊ DE CASTRO FERRAZ COVAS; MAYLINE MENEZES DA MATA; MARIA ANGÉLICA TAVARES DE MEDEIROS. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Mundialmente, observam-se mudanças nos padrões alimentares das populações, que se acentuam no Brasil, um país de dimensões continentais e marcantes disparidades regionais. Nesse contexto, insere-se o estado do Amazonas, que, a despeito da enorme biodiversidade, apresenta altos índices de insegurança alimentar e de consumo de ultraprocessados. Assim, estudar o consumo alimentar de populações pode contribuir para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada, quanto à preservação das culturas alimentares regionais. O objetivo deste estudo foi descrever os níveis de insegurança alimentar e nutricional e os marcadores de consumo alimentar, nas áreas urbana e rural de um município da Amazônia Ocidental brasileira.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, do tipo inquérito domiciliar, realizado no município de Itapiranga, Amazonas, Brasil; aninhado à pesquisa: "(In)segurança alimentar e (In)segurança hídrica domiciliar e fatores associados em um município do médio Amazonas, Brasil, no contexto da pandemia da COVID-19". Coletaram-se dados sobre: características demográficas e socioeconômicas; consumo alimentar, com base nos marcadores de consumo alimentar, do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional-SISVAN; (in)segurança alimentar, utilizando a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar-EBIA e estado nutricional, com cálculo do Índice de Massa Corporal-IMC. Realizou-se análise exploratória dos dados, calculando-se frequências absolutas e relativas. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de São Paulo, sob o protocolo CEP 0137/2022.

RESULTADOS

Participaram do estudo 1143 indivíduos, 983 da área urbana e 160 da rural. A maioria era sexo feminino (67,1%), autodeclarada não branca (91,2%) e com renda familiar de até dois salários-mínimos (90,8%). Em relação ao estado nutricional, 39,2% dos entrevistados encontravam-se eutróficos, 34,0% com sobrepeso e 24,5% com obesidade; 71% apresentaram algum nível de insegurança alimentar, 37,5% dos quais insegurança alimentar grave (IAG), ou seja, fome. Na área rural, a IAG foi maior (43,1%), relativamente à urbana (36,6%). Quanto aos marcadores de consumo alimentar, constatou-se alta proporção dos alimentos saudáveis frutas (67,0%) e

verduras (71,4%). Já entre os marcadores não saudáveis, destacou-se o alto consumo de bebidas doces (53,4%) e de biscoito recheado (38,6%), nas populações urbanas e rurais. Registrou-se que, na área urbana, houve consumo mais elevado tanto de marcadores saudáveis quanto de não saudáveis.

CONCLUSÃO

Concluiu-se que, na área rural o menor acesso aos alimentos é predominante, resultado que vai ao encontro dos maiores níveis de IAG observados. Ademais, observou-se um alto consumo de produtos alimentares ultraprocessados, possivelmente devido ao seu baixo custo. Tais dados servem de alerta para a necessidade de políticas públicas direcionadas a essas populações.

Palavras-chave: Consumo alimentar;Inquérito nutricional;Insegurança alimentar e nutricional;Amazônia;Práticas alimentares.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Insegurança alimentar em domicílios com crianças e/ou adolescentes segundo sexo e cor da pele do chefe do domicílio

VALÉRIA TRONCOSO BALTAR[1]; ISADORA DALLA VALLE CONSTANTINO MIGUEL[1]; ISADORA RODRIGUES GONGÔ[1]; KARINA ANDRADE DOS REIS FERREIRA[2]; SOPHIA SANTOS DE CASTRO LOUREIRO[1]; JACKELINE CHRISTIANE PINTO LOBATO[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NOTERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO: A Insegurança Alimentar (IA) é o prejuízo no acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente, e pode afetar o crescimento e desenvolvimento de crianças e adolescentes. A IA apresenta-se com maior relevância a depender das condições socioeconômicas da população, podendo ser agravada pelo sexo e cor da pele do chefe do domicílio. O objetivo deste estudo é estimar a prevalência de IA em domicílios brasileiros com e sem criança/adolescente, segundo a interseccionalidade entre cor da pele e o sexo do chefe de domicílio.

MÉTODOS: Estudo Transversal com amostra representativa de 57.920 domicílios da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) de 2017-2018. Utilizou-se os dados socioeconômicos e demográficos e o questionário da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), de domínio público. Calculou-se as prevalências (intervalo de 95% de confiança) de algum grau de IA em domicílios com e sem criança/adolescente (0-19 anos) por cor da pele (branca, preta/parda) e sexo (masculino e feminino), além da alfabetização do chefe e macrorregião. As análises foram realizadas no programa R 4.2.3 e o pacote survey foi utilizado para considerar o delineamento amostral da POF.

RESULTADOS: A prevalência de IA em domicílios com chefe de sexo masculino (M), branco, e sem criança/adolescente foi de 18% (16,8-19,3), com criança/adolescente foi de 29,4% (27,6-31,3). Já com chefe de sexo feminino (F), branca e sem criança/adolescente foi de 23,4% (21,8-25,2), com criança/adolescente foi 40,1% (37,7-42,5). Já com chefe M, preto/pardo e sem criança/adolescente a IA foi de 34,4% (32,8-36,0) e com criança/adolescente foi de 48,1% (46,7-49,6). Em domicílios com chefe F, preta/parda, a IA foi de 40,6% (38,9-42,4) sem criança/adolescente e de 58,4% (56,8 - 60,0) com criança/adolescente. Observou-se maior prevalência de IA em domicílios com crianças/adolescentes na região Norte com chefe de cor preta ou parda e sexo F 67,4%(64,1; 70,5) ou M 64,1% (61,0; 67,0), e região Nordeste e sexo F com 64,8% (62,9; 66,8). Já a menor prevalência foi no Sul com chefe M e branco e sem criança e adolescente: 9,9% (8,3-11,8%). Em relação à alfabetização do chefe, observou-se que a maior prevalência de IA em domicílios com chefes que não sabem ler e escrever e com crianças e adolescentes (F: 71,8%(68,1;75,3) e M 67,2%(63,4;70,8) e a menor foi em domicílios com chefe alfabetizado, M branco e sem criança/adolescente (17% - 15,7;18,3).

CONCLUSÃO: A prevalência de IA apresentou uma evidente relação com a interseccionalidade de raça/cor da pele e sexo, com um aumento gradual culminando para a maior prevalência em domicílios chefiados por mulheres pretas ou pardas e com crianças/adolescentes.

Palavras-chave: Inquéritos Populacionais;Interseccionalidade; Insegurança Alimentar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Insegurança alimentar e nutricional e qualidade de vida no estado de Pernambuco na primeira onda da COVID-19

ÉLLEN ROBERTA DIAS DE FARIAS; VANESSA SÁ LEAL; REBECA GONÇALVES DE MELO; CYBELLE ROLIM DE LIMA; LUCIANA GONÇALVES DE ORANGE; PRISCILA SALES ARRUDA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, VITÓRIA DE SANTO ANTÃO - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Em março de 2020, foi notificado pela Organização Mundial de Saúde (OMS), a pandemia causada pelo SARS-CoV-2. Diante do potencial de gravidade e transmissibilidade da doença, os governantes começaram a adotar medidas de contenção da propagação do vírus, incluindo práticas comportamentais, como o uso de máscaras e as restrições coletivas caracterizadas pelo distanciamento social. Em razão dessas condições de instabilidade no trabalho e, em consequência, na renda das famílias, atreladas às vulnerabilidades sociais e econômicas já existentes da população, verificou-se um aumento da Insegurança Alimentar e Nutricional (IAN). Considerando que a qualidade de vida e a saúde mental abrangem aspectos multidimensionais da vida dos indivíduos, este trabalho teve como objetivo a análise da IAN e sua associação com tais vertentes, em adultos durante o primeiro ano da pandemia da COVID-19 no estado de Pernambuco.

MÉTODOS

Pesquisa de caráter transversal, analítica e descritiva de abordagem quantitativa. Foram analisados 337 indivíduos que estiveram em isolamento social decorrente da pandemia da COVID-19, adultos e idosos (≥ 18 anos até 70 anos), de ambos os sexos, residentes no estado de Pernambuco, de julho à novembro de 2020. No que concerne às avaliações, utilizou-se a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar – EBIA, a *Hospital Anxiety and Depression Scale*- HADS e o questionário *WHOQOL-bref.* O estudo foi aprovado pelo Comitê de ética em pesquisas, sob registro CAEE: 46600415.4.0000.5208.

RESULTADOS

Foi possível perceber que mais de 32% dos participantes encontravam-se inseridos em algum grau de IAN**.** Em razão da qualidade de vida, os resultados foram classificados de acordo com uma percepção geral e mais 4 domínios distintos, os quais apontaram para

uma qualidade de vida regular. Os dados referentes à saúde mental foram divididos em duas categorias: ansiedade e depressão. No que se refere a ansiedade, mais de 53% da amostra encontrava-se em situação de “possível” ou “provável” apresentação do quadro, já no que se refere a depressão, mais de 29% encontrava-se sob essa perspectiva. Associando as variáveis, foi possível notar uma relação entre a ocupação, a renda e a depressão com a IAN, à medida que para indivíduos desempregados, com renda inferior a 3 salários mínimos e/ou com maior probabilidade de apresentar depressão, o índice de IAN foi maior.

CONCLUSÃO

Os impactos da pandemia da Covid-19 estenderam-se ao âmbito da IAN, e foram potencializados pelas vulnerabilidades sociais existentes na população avaliada, a exemplo dos níveis de desemprego e de diminuição da renda. Além disso, o distanciamento social, como mais uma consequência da pandemia, resultou em mudanças comportamentais, que podem ser relacionadas a mudanças no estado nutricional, à saúde mental e à qualidade de vida.

Palavras-chave: Direito à Alimentação;Distúrbios Psiquiátricos;Medidas de Nível de Vida;SARS-CoV-2.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Insegurança alimentar e sua relação com sintomas depressivos em universitários

THOMAS DE MELLO; NATALIA DOS REIS. UNIVERSIDADE METROPOLITANA DE SANTOS, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO: A Insegurança Alimentar (IA) se caracteriza quando o acesso regular e permanente aos alimentos é privado, em quantidades insuficientes e nutricionalmente inadequadas, que afetam no crescimento e no desenvolvimento da pessoa para ter uma vida ativa e saudável. Ocorre tanto pela falta do alimento, quanto pela falta dos recursos para adquiri-lo. A Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil, abordada na Lei nº 11.346 de 2006, destaca a Insegurança Alimentar e seus efeitos no desenvolvimento do indivíduo. Os universitários são mais vulneráveis ao desenvolvimento de transtornos mentais, como ansiedade, depressão e stress, pois precisam se adaptar à uma rotina com excesso de carga horária das aulas, horas de estudo, exigências em relação ao processo de formação, sono regular e demandas de organização de tempo, entre outros. A Insegurança Alimentar se relaciona com implicações psicológicas, ressaltando a relação entre sintomas depressivos e a alta prevalência desses transtornos em estudantes universitários. Deste modo, o objetivo deste trabalho foi investigar a Insegurança Alimentar e sua relação com sintomas depressivos em estudantes universitários.
MÉTODOS: Trata-se de um estudo transversal, com abordagem quantitativa. A coleta de dados foi realizada com estudantes de Nutrição do primeiro ao último semestre de uma Universidade Privada em Santos, São Paulo, Brasil. Como instrumentos de pesquisa foram utilizados o Questionário Socioeconômico, a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar e o Inventário de Depressão de Beck. Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIMES com o número do parecer: 6.251.944 os participantes preencheram o Termo de Concentimento Livre e Esclarecido.
RESULTADOS: Participaram 53 estudantes cuja média de idade foi de 23 anos. De acordo com a classificação do BDI-II, 58,49% não apresentaram sintomas depressivos, 26,42% apresentaram sintomas leves, 7,55% sintomas moderados e 7,55% sintomas graves. Foram identificados dois alunos em Insegurança Alimentar leve e um classificado como grave. Houve uma relação significativa entre Insegurança Alimentar e sintomas depressivos ($p< 0,05$).
CONCLUSÃO: Demonstrou-se que as condições socioeconômicas se relacionam com a insegurança alimentar e que esta, por sua vez, está associada significativamente à piora da saúde mental por meio dos sintomas depressivos. Este estudo contribui significativamente para a compreensão da interseção entre insegurança alimentar e saúde mental em estudantes universitários, podendo assumir papel importante na orientação de políticas públicas e estratégias de suporte direcionadas à essa população.

Palavras-chave: insegurança alimentar;saúde mental;depressão.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Insegurança alimentar e vulnerabilidade social em crianças afetadas por desastres - o caso Brumadinho/MG

MAÍRA LOPES MAZOTO; CARMEN ILDES RODRIGUES FRÓES ASMUS; RENAN DUARTE DOS SANTOS SARAIVA; ANA PAULA NATIVIDADE DE OLIVEIRA; MICHELE ALVES COSTA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Mais da metade dos brasileiros vive em algum grau de insegurança alimentar (IA) e 33,1 milhões estão passando fome. Conflitos armados, mudanças climáticas, emergências em saúde pública e desastres ambientais como o ocorrido em Brumadinho, podem causar efeitos adversos no sistema alimentar e ameaçar a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), especialmente em populações vulneráveis. As crianças constituem um grupo particularmente vulnerável à exposição a poluentes ambientais e à IA podendo sofrer consequências imediatas e graves. Diante deste contexto, o objetivo do presente estudo foi analisar a garantia da SAN na população de crianças de 0 a 6 anos residentes em localidades afetadas pelo desastre ambiental de 2019.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo realizado em quatro localidades da cidade de Brumadinho: Córrego do Feijão (CF), Parque da Cachoeira (PC), Tejuco (TJ) – diretamente afetadas pelo desastre e Aranha (AR) – não afetada. Foram coletados dados sobre as condições de moradia, características sociodemográficas e aplicada a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar para avaliar a percepção e a experiência com a IA dos residentes no domicílio. As análises estatísticas foram realizadas no software SPSS. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Rio de Janeiro, sob o parecer número 5.201.083.

RESULTADOS

Dos 168 domicílios estudados, 95,8% apresentaram algum nível de IA e 75,6% apresentaram IA grave (IAG). AR foi a localidade com o maior número de domicílios em situação de IA, com 40,1% dos domicílios em IAG, 43,5% em IA moderada (IAM) e 72,7% em IA leve (IAL). Não foi encontrada diferença estatisticamente significativa entre os grupos (p=0,229). Dos participantes que residem em domicílios em IAG: 71,6% são não brancas, o que corrobora com os achados da pesquisa da Rede PENSSAN; 82% vivem com companheiro (p=0,503); 77,6% possuem mais de 8-12 anos de estudo (p=0,428); 69,6% não recebem auxílio do governo (p=0,004); 55,1% afirmaram não terem sofrido alteração de renda após o evento (p=0,001); 66,3% afirmaram que o desastre causou impacto na alimentação da família, principalmente no acesso a alimentos (p=0,059).

CONCLUSÃO

A alimentação é um direito fundamental de todo cidadão brasileiro previsto na Constituição Federal. Eventos adversos como o ocorrido em Brumadinho/MG podem ameaçar a garantia da SAN da população afetada, especialmente dos grupos mais vulneráveis. Os desafios impostos pela Sindemia Global, desmontes de políticas públicas de proteção do meio ambiente e social e aumento da frequência e magnitude dos desastres trazem a possibilidade de agravamento da IA em nosso país. Há poucos estudos sobre os impactos dos desastres na garantia da SAN, sendo fundamental a identificação/quantificação da IA visando subsidiar o planejamento de ações multissetoriais voltadas para a garantia do direito à alimentação para populações afetadas por desastres no Brasil.

Palavras-chave: Desastre;Vulnerabilidade;Segurança alimentar e nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Inserção da Educação Alimentar e Nutricional no currículo escolar em municípios goianos

YASMIN DE PAULA OLIVEIRA; LAYS'LA FERREIRA E SILVA; RAFAELLA MORAES GODOI; DAIANY RENALLY FERREIRA BEZERRA; BEATRIZ VITORINO PEREIRA DOS SANTOS; GÉSSICA MÉRCIA DE ALMEIDA. CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO ESCOLAR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS (CECANE UFG), GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), instituído pela Lei nº 11.947/2009, objetiva contribuir com o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, aprendizagem, rendimento escolar e formação de hábitos alimentares saudáveis nos alunos. Além disso, traz a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) como diretriz do Programa. Em 2018, a Lei nº13.666 incluiu a EAN como tema transversal a ser inserido no currículo escolar. No contexto do Pnae, a Resolução CD/FNDE nº 6/2020, em consonância Marco de Referência de EAN para as políticas públicas, define a EAN como o conjunto de ações formativas de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, que objetiva estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis. Tendo em vista a importância da EAN, o presente trabalho objetiva apresentar a inserção das ações de EAN no currículo escolar em municípios goianos.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, cuja coleta de dados foi obtida por meio de questionário padronizado aplicado via ligação telefônica, com os nutricionistas responsáveis técnicos do Pnae das Entidades Executoras (EEx) goianas e, na ausência destes, o gestor do Programa foi entrevistado. A amostra da pesquisa matriz foi composta por 242 municípios, sendo que para este estudo utilizou-se dados parciais. Os dados foram duplamente tabulados e analisados pelo *SPSS* versão 28. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o nº 6.433.163.

RESULTADOS

O presente resumo apresenta dados de 50 municípios goianos. Todas as EEx que participaram da pesquisa declararam realizar ações de EAN com os escolares. Destes municípios 52% (n=26) afirmaram que a EAN estava inserida no currículo escolar de todas as unidades escolares, enquanto que 12% (n=6) alegaram que a inserção não abrangia todas as unidades. Outros 26% (n=13) não souberam informar e 10% (n=5) declararam que a EAN não é contemplada nos currículos. No que se refere ao cumprimento do caráter transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional obteve-se os

seguintes resultados, respectivamente: 90% (n=45), 76% (n=38) e 84% (n=42) dos municípios que atendem a esses requisitos.

CONCLUSÃO

Todos os municípios participantes afirmaram realizar ações de EAN, refletindo uma boa adesão à essa diretriz do Pnae. Embora a maioria dos municípios tenham atendido aos requisitos de transdisciplinaridade, intersetorialidade e multiprofissionalidade, vale ressaltar que essas dimensões precisam ser permanentemente contempladas nas ações. E, apesar de todos os municípios alegarem realizar ações de EAN, essas ações não eram contempladas no currículo escolar de todas as EEx, o que sinaliza a necessidade de fortalecimento na comunicação e monitoramento dessas práticas. A continuidade e o aprimoramento dessas iniciativas são cruciais para garantir que a EAN atinja seu potencial na promoção de escolhas alimentares saudáveis e no desenvolvimento integral dos escolares.

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

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Interação entre o consumo de alimentos ultraprocessados e inatividade física estão associados a sintomas de ansiedade

SAMARA SILVA DE MOURA[1]; LUIZ ANTÔNIO ALVES DE MENEZES-JÚNIOR[2]; GEORGE LUIZ LINS MACHADO-COELHO[2]; JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO[3]; ADRIANA LÚCIA MEIRELES[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL; 2. UNIVERESIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

Introdução

Distúrbios emocionais, como os sintomas de ansiedade tem sido um importante problema de saúde em todo o mundo. Comportamentos inadequados, como consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) e inatividade física (IF) podem exacerbar o desenvolvimento de ansiedade. Portanto, o objetivo do estudo foi avaliar a associação combinada do consumo de alimentos ultraprocessados e IF com sintomas de ansiedade em adultos.

Métodos

Inquérito soroepidemiológico domiciliar realizado de outubro a dezembro de 2020, em dois municípios brasileiros (Ouro Preto e Mariana-MG). Realizou-se uma entrevista face a face, utilizando um questionário estruturado com questões sociodemográficas, hábitos de vida e condições de saúde geral. Os sintomas de transtorno de ansiedade foram avaliados pela escala *General Anxiety Disorder-7* (GAD-7), em que indivíduos que alcançaram escores <10 foram classificados com ausência de sintomas, e aqueles com escores ≥ 10 com sintomas. A prática de atividade física (AF) no lazer foi avaliada a partir da frequência semanal (0 a 7 dias) e o tempo diário (minutos), obtendo o tempo total em minutos de AF vigorosa (AFV) ou leve/moderada (AFM) por semana. Os indivíduos foram categorizados em ativos fisicamente (≥150 minutos/semana de AFM ou ≥75 de AFV ou uma combinação de ambos) ou inativos fisicamente (<150 minutos/semana de AF moderada ou <75 minutos/semana de atividades vigorosas). O consumo de AUP nos últimos 3 meses foi avaliado com base no VIGITEL, sendo considerados AUP: refrigerantes, achocolatados e iogurtes artificiais, biscoitos, salgadinhos de pacote, macarrão instantâneo, produtos congelados, embutidos, pães doces e doces. O consumo foi considerado regular quando o participante consumisse pelo menos um desses alimentos por pelo menos 5 dias e consumo irregular (<5 dias). Para a análise de interação (IF e consumo AUP) com os sintomas de ansiedade, foi realizado uma regressão logística ajustada por sexo, idade e renda.

Resultados

Foram avaliados 1750 indivíduos, sendo 52,4% do sexo feminino, 45,8% com idade entre 35-59 anos, 73,9% não branca, 69,1% com escolaridade menor de 9 anos e 41,2%

com renda mensal ≤ 2 salários mínimos. Além disso, 69,7% eram inativos fisicamente, 75,4% consumiam pelo menos um alimento ultraprocessados regulamente e 35,1% apresentavam sintomas de transtorno de ansiedade. No modelo multivariado, foram observadas associações entre AUP e sintomas de transtorno de ansiedade (OR:1,69; IC95%:1,02-2,80), mas não para inativos fisicamente (OR:1,13; IC95%:0,67-1,90). Na análise de interação, indivíduos inativos fisicamente e com consumo regular de AUP apresentaram uma chance 2,18 vezes maior de ter sintomas de transtornos de ansiedade quando comparado aos indivíduos ativos fisicamente no lazer e com consumo irregular de AUP (OR:2,18; IC95%:1,01-4,73).

Conclusão

Inatividade física e consumo regular de AUP estão associados à maiores chances de ocorrência de sintomas de transtorno de ansiedade.

Palavras-chave: Ansiedade;Inatividade física;ultraprocessados;saúde pública.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Interferência do setor de alimentos e agronegócio como barreira para a efetivação de medidas fiscais para promoção da alimentação adequada e saudável no contexto da Reforma Tributária brasileira

BRUNA KULIK HASSAN[1]; VITORIA LUCIA SILVA DE MORAES[1]; CAMILA MARANHA PAES DE CARVALHO[2]; LAÍS AMARAL MAIS[3]; ANA MARIA THOMAZ MAYA MARTINS[3]; MARILIA SOBRAL ALBIERO[1]. 1. ACT PROMOÇÃO DA SAÚDE, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL; 3. INSTITUTO DE DEFESA DO CONSUMIDOR, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A adoção de medidas fiscais que contribuam para inibir o consumo de produtos nocivos e que promovam o acesso a alimentos saudáveis é recomendada por organismos internacionais e adotada globalmente. O Brasil ainda não apresenta um sistema tributário que contribua na redução do desequilíbrio relativo nos preços dos alimentos. Assim, a desigualdade tributária colabora com a injustiça alimentar e a Reforma Tributária (RT) é uma janela de oportunidade para diminuir tais iniquidades. Porém, o setor regulado se utiliza de ações políticas corporativas (APC) na tentativa de coibir a adoção de medidas regulatórias no contexto da RT. Portanto, o presente trabalho objetivou analisar APC do setor de alimentos que impedem a efetivação de medidas fiscais que promovam a alimentação adequada e saudável frente à RT em curso no Brasil.

MÉTODOS

O estudo é de natureza qualitativa. Com o auxílio da ferramenta Google Alertas, foi realizado o monitoramento contínuo durante o ano de 2023, período de deliberações acerca da tributação sobre o consumo na RT, de redes sociais, notícias e páginas oficiais das principais associações representantes do setor de alimentos no Brasil: Associação Brasileira de Supermercados (Abras), Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (Abia) e Associação Brasileira de Refrigerantes e Bebidas não Alcoólicas (Abir). Também foram extraídos pedidos de Lei de Acesso à Informação sobre reuniões realizadas entre o Poder Executivo e representantes do setor de alimentos. Enfim, os dados foram analisados pelo modelo de classificação de APC proposto por Mialon e colaboradores (World Nutrition 2018;9(2):109-120).

RESULTADOS

Foram identificadas APC instrumentais e discursivas utilizadas pelo setor de alimentos. Das estratégias instrumentais, cinco práticas de gestão de coalizões foram identificadas: (1) estabelecer relações com formadores de opinião e organizações de saúde; (2) estabelecer relações com a mídia; (3) buscar envolvimento da comunidade; (4) criar um grupo favorável aos posicionamentos do setor; e (5) fragmentar e desestabilizar a

oposição ao setor. Identificaram-se quatro práticas de manejo de informações: (1) produção e financiamento de pesquisadores e grupos de fachada; (2) amplificação de vozes, como as atividades patrocinadas sobre a RT; (3) supressão de vozes dissonantes dos interesses do setor; e (4) construção de credibilidade científica do setor. Entre as estratégias de envolvimento direto e influência política: (1) lobby direto e indireto; (2) participação nas tomadas de decisão. As estratégias discursivas envolveram argumentos econômicos e de governança, além de moldar o debate sobre alimentação e saúde pública.

CONCLUSÃO

O estudo identificou APC aplicadas pelo setor de alimentos, que podem dificultar a efetivação de uma RT que reduza a desigualdade alimentar e promova uma alimentação adequada e saudável.

Palavras-chave: Impostos;Indústria de alimentos;Agroindústria;Determinantes comerciais da saúde;Conflito de Interesses.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Intervenção nutricional individual com mulheres na atenção primária: evolução dos estágios de mudança para o consumo de frutas e hortaliças e da adesão às orientações nutricionais para redução do peso

VITÓRIA MARLI SERAFIM MOREIRA SILVA; THANISE SABRINA SOUZA SANTOS; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES. GRUPO DE PESQUISAS DE INTERVENÇÕES EM NUTRIÇÃO, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade, uma condição crônica global que afeta 30% das mulheres no Brasil e 21% em Belo Horizonte. A promoção da alimentação saudável, especialmente abordando o consumo de frutas e hortaliças (FH), é vital no tratamento da pessoa com obesidade. Porém, apenas 29,7% das mulheres em Belo Horizonte têm consumo adequado de FH. Diante desse baixo consumo e da alta prevalência de obesidade, este estudo visou analisar a evolução dos estágios de mudança (EM) para o consumo de FH e da adesão às orientações nutricionais em mulheres de Belo Horizonte participantes de uma intervenção para controle do peso.

MÉTODOS

Trata-se de um ensaio clínico controlado randomizado com mulheres do Programa de Atenção à Saúde (PAS) de Belo Horizonte, divididas em Grupo Controle (GC) e Grupo Intervenção (GI). As participantes do GC seguiram atividades habituais do PAS, enquanto as do GI, além disso, também receberam orientações nutricionais direcionadas para os agrupamentos dos EM: pré-ação e ação. Foram selecionadas mulheres adultas com obesidade e idosas com excesso de peso que participaram das atividades do PAS no mês anterior, sendo avaliados dados sociodemográficos, estado nutricional e EM para consumo de FH. A imputação de dados faltantes foi realizada pela mediana e valor da primeira avaliação. Média e desvio padrão foram apresentados para variáveis contínuas, analisadas com Teste T de Student. Frequências absolutas e relativas foram utilizadas para descrever as variáveis categóricas, analisadas com Teste Exato de Fisher. A evolução dos EM e da adesão foram avaliadas por Teste de McNemar. Para a evolução dos EM considerando a relação tempo x grupo, empregou-se Generalized Estimating Equations aos dados não imputados. Estabeleceu-se significância de 5%. Este estudo foi aprovado pelos Comitês de Ética da universidade e prefeitura municipal.

RESULTADOS

O estudo incluiu 78 mulheres, sendo a média de idade de 53,2 anos (±14,5) e a maioria casada e sem instrução escolar ou com ensino fundamental incompleto, sem diferenças significativas entre os grupos. Um maior percentual de mulheres do GI estava em ação no início do estudo comparado ao GC; após a intervenção, esse percentual foi superior

no GC. Estar alocada no GI aumentou a chance da evolução de pré-ação para ação, em comparação a estar no GC, mas sem significância estatística (RC = 1,17; IC95%: 0,56-2,4). Não foram observadas alterações significativas na adesão entre as participantes do GI com o desenvolvimento da intervenção nutricional.

CONCLUSÃO

A ampliação do tamanho amostral e a qualificação da avaliação da adesão às orientações nutricionais podem contribuir para uma melhor compreensão dos efeitos da intervenção baseada no Modelo Transteórico.

Palavras-chave: Ensaio Clínico Controlado Aleatório;Modelo Transteórico;Mulheres;Obesidade.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Introdução alimentar de crianças atendidas pela atenção básica no estado do Pará em 2023

FERNANDO CLÁUDIO DA SILVA BEMERGUY; TAINÁ MARTINS MORAES; RAFAELLE DIAS GABBAY; ELIANE MESQUITA DE SOUZA; ROBERTA DE ALMEIDA MENDES; RACHEL COELHO RIPARDO TEIXEIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação complementar deve ser iniciada a partir dos seis meses de vida da criança, como complementação à amamentação. A introdução alimentar (IA) consiste na introdução de alimentos sólidos e líquidos, que não sejam o leite materno, no cotidiano da criança. Tal processo deve ocorrer de maneira lenta e gradual, conforme o tempo da criança. No Brasil, a Sociedade Brasileira de Pediatria e o Ministério da Saúde, preconizam a IA tradicional. A realização de IA de forma adequada é fundamental para a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis, alergias/intolerâncias e para a formação de bons hábitos relacionados à alimentação na vida adulta. Dessa forma, o presente trabalho objetiva analisar a adequação da IA, de acordo com a faixa etária, de crianças do estado do Pará no ano de 2023.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo e documental, que utilizou como base de dados a plataforma do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) do Ministério da Saúde e a pesquisa foi realizada no período de janeiro de 2024. Foram consultadas informações relacionadas à introdução alimentar entre o sexto mês e o oitavo mês de vida do bebê, referentes a todos os meses do ano de 2023. Como critérios de inclusão considerou-se todos os municípios do estado do Pará, crianças de ambos os sexos, de 6 a 8 meses, e acompanhamentos registrados tanto pelo SISVAN-web, quanto pelo E-SUS AB (sistema de gestão do bolsa família). Os dados e resultados da pesquisa foram expressos em uma tabela produzida pelo próprio sistema.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 4.508 crianças, das quais cerca de 26% (n = 1.161) realizaram a IA adequada entre o sexto mês e o oitavo mês de vida, conforme o recomendado para a faixa etária. A IA foi considerada adequada quando a criança de 6 a 6 meses e 29 dias apresentava o consumo de duas frutas e uma papa principal e quando a criança de 7 a 8 meses e 29 dias consumia duas frutas e duas papas principais. O Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos registra que duas em cada três crianças com idade menor que seis meses já recebem outros tipos de leite, principalmente o leite de vaca, acrescido de algum farináceo com adição de açúcar. Dados epidemiológicos reforçam que no Brasil a IA é iniciada antes dos 6 meses de vida, especialmente em regiões com

maior vulnerabilidade social. O que pode gerar impactos negativos à saúde infantil, tendo em vista a diminuição do tempo de aleitamento materno.

CONCLUSÃO

Observou-se que no estado do Pará, no ano de 2023, pouco mais de um quarto das crianças de 6 a 8 meses de vida receberam a IA como o preconizado por faixa etária. Isso demonstra a necessidade de fortalecimento de orientações sobre a importância da alimentação complementar do acompanhamento nutricional e pediátrico e nutricional nos primeiros meses de vida, bem como da puericultura para a saúde da criança.

Palavras-chave: Nutrição do lactente;Saúde da criança;Consumo alimentar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Introdução alimentar: práticas e orientações nutricionais fornecidas aos pais por profissionais da saúde

ANDRÉ MANOEL CORREIA DOS SANTOS; JULIANA FERNANDA DO NASCIMENTO SAMPAIO[1]. UNIVERSIDADE IGUAÇU (UNIG), NOVA IGUAÇU - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A introdução alimentar deve ser realizada com a ajuda de profissionais nutricionistas qualificados, seguindo as orientações do Guia alimentar brasileiro para crianças menores de dois anos, ofertando alimentos ***in natura***, amassados e picados e evoluindo conforme a idade até chegar a consistência da alimentação da família. Os profissionais nutricionistas obtêm a capacitação para realizar a orientação e acompanhamento apropriado para o início de uma introdução alimentar correta, que não prejudique o crescimento e o desenvolvimento da criança, buscando fornecer todos os nutrientes necessários para saúde e bem-estar da criança. Diante disto, o trabalho objetivou conhecer quais os principais profissionais fornecem orientações sobre introdução alimentar e quais seriam essas orientações.

MÉTODOS

Este estudo se caracteriza como uma pesquisa exploratória de abordagem qualitativa, observacional, transversal. Foram recrutadas aleatoriamente 44 pais ou responsáveis via redes sociais (WhatsApp, Instagram e Facebook), e aplicado um questionário via Google Forms® entre os meses de setembro e outubro de 2023. O questionário apresentou questões relacionadas a introdução alimentar de crianças. Os participantes do estudo foram pais ou responsáveis pela criança acima de 18 anos que concordaram com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) para a realização da pesquisa e foram excluídas os que não assinaram o TCLE e com idade inferior a 18 anos. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com número de CAAE 29605720.4.0000.8044.

RESULTADOS

A introdução alimentar começou após os seis meses para 70,5% das crianças, sendo que 29,5% apresentaram introdução alimentar precoce. Observa-se que 22,7% dos responsáveis não tiveram nenhuma orientação e os que foram orientados, a maioria (59,1%) foi pelo médico pediatra, seguido do profissional nutricionista e familiares/amigos (ambos com 15,9%). E quando questionados sobre qual o profissional mais adequado para dar tais informações, 68,2% optaram pelo Nutricionista, seguido do médico pediatra (29,5%) e enfermeiro (2,3%) Ademais, foi perguntado se as orientações fornecidas por esses profissionais ou familiares/amigos foi suficiente para iniciar a introdução alimentar e 63,6% relataram que sim, as orientações foram suficientes, e ao

iniciar a introdução alimentar, 86,4% dos pais ou responsáveis se sentiram seguros. Sobre como os alimentos deveriam ser oferecidos as crianças assim que iniciasse a introdução alimentar, a principal orientação foi de serem bem amassados, na consistência de papa (72,7%), seguido de cortados em tamanhos bem pequenos (31,8%).

CONCLUSÃO

O médico-pediatra continua sendo o principal profissional a orientar os pais sobre esse momento, mesmo a maioria sabendo que o profissional mais capacitado para tal é o Nutricionista, e devido a isso, observa-se que algumas questões ainda precisam ser melhor orientadas a esses pais com relação a introdução alimentar.

Palavras-chave: Criança;Médicos;Nutricionistas;Orientação;Pais.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Levantamento de requerimentos de anotação de responsabilidade técnica dos nutricionistas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no Conselho Regional de Nutricionistas – 4ª região

ANA BEATRIZ REZENDE LEITE; SIMONE MENDES PEDROSA; HELENA CRISTINA CAMELO NASCIMENTO GUEDES; SAMARA GOMES SILVA CRANCIO. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS- 4ª REGIÃO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

Levantamento de requerimentos de anotação de responsabilidade técnica dos nutricionistas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no Conselho Regional de Nutricionistas – 4ª região

Ana Beatriz Rezende Leite[1] (fiscal.serrana@crn4.org.br)

Simone Mendes Pedrosa

Samara Gomes Silva Crancio

Helena Cristina Camelo Nascimento Guedes

Conselho Regional de Nutricionistas - 4ª Região (CRN-4) - Rio de Janeiro, Rio de Janeiro – Brasil.

Palavras-chave: alimentação escolar; nutricionista; conselho de nutricionistas.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é o programa de segurança alimentar e nutricional mais antigo do Brasil, criado na década de 50. Ele possui como objetivo contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, visto que a alimentação na escola representa um dos eixos da nutrição infantil. O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) realiza o cadastramento e o monitoramento dos nutricionistas vinculados às Entidades Executoras. A partir de 01 de julho de 2023, o comprovante de Anotação de Responsabilidade Técnica emitido pelo CRN-4 passou a ser exigido na plataforma de gestão do PNAE – SIGPNAE. O não atendimento poderá implicar na suspensão do repasse dos recursos, conforme previsto na Resolução FNDE

nº 06/2020. O objetivo do trabalho foi identificar o quantitativo de nutricionistas que requereu ART no CRN-4 em comparação com o número de municípios dos estados do Rio de Janeiro e do Espírito Santo.

MÉTODOS

Trata-se de estudo descritivo e transversal, realizado a partir do levantamento do número de requerimentos de ART solicitadas por nutricionistas dos estados do Rio de Janeiro e Espírito Santo junto ao CRN-4, no período de 01 de julho de 2023 a 31 de dezembro de 2023 através de sistema eletrônico. O levamento do número de municípios dos estados foi realizado com base nos dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Os dados foram incluídos em planilha para análise e tratamento estatístico.

RESULTADOS

Verificou-se a existência de 170 (cento e setenta) municípios nos estados do Rio de Janeiro e Espírito Santo. Foram recebidas e analisadas pelo CRN-4 124 (cento e vinte e quatro) solicitações de ART, o que representa 72,94% do número total de municípios do levantamento. Não registraram requerimento de ART 46 (quarenta e seis) municípios, o que corresponde a 27,06%.

CONCLUSÃO

Observa-se que, apesar da determinação da Resolução FNDE nº 06/2020 de suspensão de repasse dos recursos do PNAE quando a Secretaria de Educação ou Prefeitura Municipal não tiver cadastrado o RT pelo programa em sistema do FNDE, em quase 30% (n=46) dos municípios da jurisdição do CRN-4 (RJ e ES) não houve solicitação de ART por nutricionista. Esta situação pode representar ausência ou não formalização de nutricionista nesses municípios, impactando na execução do PNAE nestes locais, com possíveis consequências para a comunidade escolar.

Palavras-chave: alimentação escolar;nutricionista;conselho de nutricionistas.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Macronutrientes presentes em fórmulas infantis de primeira infância e em compostos lácteos comercializados no Rio de Janeiro: uma análise crítica da lista de ingredientes.

JULIA MAGALHÃES CABRAL; GABRIELLA PINTO BELFORT ARAÚJO; ADRIANE APARECIDA DIAS DE MOURA PALHA; CAROLINE CHAVES AUGUSTO LEITÃO. UNIRIO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A fórmula infantil de seguimento de primeira infância (FIPI) é um produto que pode ser utilizado quando o aleitamento materno não é possível. Enquanto o composto lácteo (CL) é um produto que deve apresentar pelo menos 51% de ingredientes lácteos, podendo conter como o restante outras substâncias alimentícias e não deve ser oferecido para crianças menores de 2 anos. Esse trabalho teve como objetivo avaliar e comparar as fontes de macronutrientes presentes nas FIPIs e CLs, segundo a rotulagem nutricional.

METODOLOGIA

Estudo descritivo realizado por meio da análise crítica da lista de ingredientes presentes na rotulagem nutricional de FIPIs e CLs. Foi realizada pesquisa de campo, entre novembro e dezembro de 2023, em farmácias na zona sul, zona norte, zona oeste e baixada fluminense, do estado do Rio de Janeiro para identificar as marcas de FIPI e CL. Foi realizada a leitura e digitação em planilha eletrônica (Excel 2007®) da lista dos ingredientes presentes em cada produto. Para identificação das fontes de carboidratos, proteínas e lipídeos foram considerados todos os ingredientes declarados, definições da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e a ordem de aparecimento dos ingredientes na lista (para carboidratos).

RESULTADOS

Foram identificadas 6 marcas de FIPI e 7 de CL. Nas FIPIs foram encontrados os carboidratos: maltodextrina, galacto-oligossacarídeos (GOS), fruto-oligossacarídeos (FOS) e lactose. Apenas 1 marca apresentou a lactose como única fonte de “açúcar” e em 50% das marcas a lactose esteve em maior proporção. As fontes de gordura utilizadas foram: os óleos de girassol (5 marcas), canola (6 marcas), palma (6 marcas) e Mortierella alpina (3 marcas). Quanto às fontes proteicas foi identificado o leite desnatado, soro do leite e proteína concentrada do soro do leite. Nos CLs foram utilizados em diferentes proporções a maltodextrina, GOS, FOS e lactose, e 57% apresentaram a lactose em maior proporção. Quanto às gorduras, além dos óleos utilizados nas FIPIs também foram encontrados os óleos de milho e de coco (2 marcas). As fontes de proteína foram similares, mas 2 marcas não apresentavam o leite como ingrediente. Destaca-se que nestes produtos foram identificados os ingredientes lácteos sólidos do leite desnatado e o soro de leite desproteinizado e/ou desmineralizado.

CONCLUSÃO

A maltodextrina esteve presente em 92% dos produtos analisados e apenas 1 marca de FIPIs não apresentou esse carboidrato. Todos os produtos apresentaram ao menos 1 tipo de oligossacarídeo e existiu variação na proporção de maltodextrina e lactose, tanto nas FIPI quanto nos CLs. Em relação às gorduras, notou-se que nos CLs pode haver presença de óleo de maior proporção de gordura saturada. Quanto às fontes proteicas houve ausência do leite em algumas marcas de CL. Diante do exposto, a FIPI pode apresentar melhores fontes de macronutrientes, a depender da sua marca.

Palavras-chave: Nutrição infantil ;Aleitamento artificial ;Rotulagem de alimentos .

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Manejo da obesidade infantil no contexto da Atenção Primária à Saúde: uma abordagem baseada na intervenção intensiva de múltiplos componentes

MARIANA ZOGBI JARDIM[1]; MILENE CRISTINE PESSOA[1]; DANIELA CANELLA[2]; LUANA LARA ROCHA[1]; ARIENE SILVA DO CARMO[3]; LARISSA LOURES MENDES[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 3. UNIVERSDIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é uma doença multicausal que envolve fatores genéticos, psicossociais, nutricionais e comportamentais. Considerando os múltiplos fatores associados ao estado nutricional, os aspectos individuais, familiares, sociais e ambientais, diferentes contextos devem ser analisados. Dessa forma, ações intensivas, focadas nos múltiplos componentes, caracterizadas por níveis que alcançam a criança, seus cuidadores e a comunidade, favorecem uma maior propensão de impactar nas escolhas alimentares, no comportamento e, por fim, na alteração do estado nutricional. Acredita-se que intervenções realizadas no âmbito da Atenção Primária à Saúde (APS) sejam ideais à promoção da saúde, prevenção e tratamento da obesidade infantil por meio da articulação entre o coletivo e o individual. O objetivo deste estudo foi desenvolver e avaliar a eficácia da intervenção intensiva pautada em múltiplos componentes para o tratamento da obesidade infantil em crianças entre 6 e 10 anos no âmbito da Atenção Primária à Saúde, em Betim, Minas Gerais.

MÉTODOS

Ensaio clínico randomizado controlado realizado com uma amostra de crianças entre 6 a 10 anos, vivendo com obesidade e atendidas nas UBS de Betim de acordo com dados de 2019 do município. Uma amostra de 20 UBS foi aleatoriamente selecionada e caracterizadas entre controle (GC) e intervenção (GI).As crianças foram alocadas nos GC e GI de acordo com a UBS que pertenciam. As crianças do GC foram acompanhadas de forma semelhante às crianças do GI, porém com menos atividades e horas de contato, por 5 meses, em que foram abordados 5 temas diferentes. O efeito da intervenção foi obtido comparando-se as médias de consumo do número de alimentos ultraprocessados (AUP), IMC/Idade (escore z), IMC (kg/m²) e CC entre GC e GI após intervenção. Os resultados aqui apresentados são referentes a primeira reavaliação (consulta 3).

RESULTADOS

Foram atendidas 107 crianças GC (n=54) e GI (n=53), sendo que 75 crianças completaram três consultas [consulta 1 (linha de base), consulta 2 (de segmento) e consulta 3 (reavaliação 1)] (GC n= 36, GI n= 39). Houve diminuição do consumo médio

do número de AUP entre as crianças do GI quando foram consideradas apenas àquelas que completaram três consultas [consulta 1 (linha de base), consulta 2 e consulta 3, (reavaliação)] (n=75; GC n= 36, GI n= 39), sendo a média do GC na linha de base: 4,0±1,9; e na reavaliação 4,0±1,8 e a média do GI na linha de base: 4,7±1,7 e na reavaliação: 3,8±1,6.

CONCLUSÃO

A intervenção intensiva pautada em múltiplos componentes para o tratamento da obesidade infantil mostrou reduzir o consumo médio do número de AUP consumidos entre as crianças com obesidade, que compuseram o GI e que foram atendidas nas Unidades Básicas de Saúde, indicando que a abordagem com múltiplos componentes além de favorecer uma mudança de comportamento, é capaz de ser realizada no âmbito da APS.

Palavras-chave: Manejo da Obesidade;Obesidade Infantil;Alimentos Ultraprocessados;Estudos de Intervenção.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Marcadores de consumo, alimentação escolar e (in)segurança alimentar

ANA LAURA BENEVENUTO DE AMORIM; REILA DALIO DOS SANTOS; MARIA INÊS; HELIDA VENTURA BARBOSA GONÇALVES; VERIDIANA VERA DE ROSSO; DANIEL HENRIQUE BANDONI. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação escolar (AE) desempenha papel importante no consumo alimentar dos alunos, influenciando seu bem estar e contribuindo para garantia da segurança alimentar. Assim, o objetivo foi avaliar os marcadores de consumo alimentar, segundo o consumo da alimentação escolar e o nível de insegurança alimentar de escolares.

MÉTODOS

Trata-se de estudo transversal que investigou domicílios de estudantes do ensino fundamental de escolas municipais da Baixada Santista. As principais variáveis do estudo foram: marcadores de consumo alimentar; frequência do consumo da AE que foi agrupada em "não consome", "consome de 1 a 2x/ semana" e "consome regularmente"(consumo de 3 a 5x); e o nível de insegurança alimentar (IA) foi mensurado pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. O trabalho teve aprovação do CEP da UNIFESP.

Foram utilizados modelos de regressão de Poisson univariados e múltiplos para avaliar a associação entre o consumo dos marcadores alimentares e a frequência do consumo da AE, ajustados pelo nível de insegurança alimentar e variáveis sociodemográficos.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 1705 escolares. O consumo da AE foi referido pela maioria dos alunos em pelo menos um dia da semana (69,8%). Desses, quase metade dos alunos consumiam regularmente (49,5%).A maioria dos participantes residiam em domicílios que se encontrava com algum grau de IA, distribuída em IA leve (42,8%) e IA moderada ou grave (13,7%).

O consumo regular da AE se associou positivamente com todos os marcadores saudáveis e com o não saudável biscoitos salgados e salgadinhos de pacote.

Tanto no modelo bruto quanto no ajustado, observou-se que os alunos que consomem a AE regularmente têm mais chances de consumir feijão, frutas frescas e legumes/verduras; e consumir a AE de 1 a 2x/semana, apresentou mais chances do consumo de bolachas recheadas e doces/guloseimas.

Ao avaliar os marcadores e a frequência de consumo da AE, segundo os níveis de insegurança alimentar, encontramos que escolares pertencentes a domicílios em segurança alimentar (SA) e IA leve, o consumo no de frutas frescas e legumes e verduras teve associação com o consumo regular da AE enquanto para feijão a associação foi encontrada apenas para IA leve. Para bolacha recheada ou doces/ guloseimas, encontrou-se maior relato pelos alunos que consomem a AE de 1 a 2x/ semana. Os alunos em IA moderada ou grave, o feijão foi menos relatado entre os que consomem a AE de 1 a 2x/semana, e destaca-se que o consumo de macarrão instantâneo ou produtos congelados é mais consumido por aqueles escolares que não consomem a AE.

CONCLUSÃO

Os resultados demonstraram que o consumo regular da AE exerceu influência na ingestão de alimentos saudáveis. E os estudantes em SA relataram maior consumo de frutas, enquanto aqueles em situação de IA relataram maior consumo de vegetais, carnes e ovos. Com exceção de hambúrgueres e carnes processadas, os marcadores não saudáveis foram mais relatados por estudantes de lares com IA.

Palavras-chave: alimentação escolar;consumo alimentar;insegurança alimentar;politica de alimentação e nutrição.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Marcadores de consumo alimentar de crianças menores de 5 anos de idade atendidas em uma Unidade Básica de Saúde

TAIANY APARECIDA FORMIGHIERI ZOTTIS; VALERIA HARTMANN; DAIANA ARGENTA KÜMPEL. UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, PASSO FUNDO - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Organização Mundial de Saúde recomenda que o aleitamento materno seja exclusivo nos primeiros seis meses de vida e complementado até os dois anos de idade da criança. Essa prática é considerada a melhor escolha para nutrição do recém-nascido, promovendo proteção imunológica contra doenças respiratórias e infecções gastrointestinais, além do vínculo afetivo entre mãe e filho. Sabe-se que a elevada oferta de alimentos ultraprocessados de forma precoce traz inúmeros malefícios à saúde e aumenta o risco da criança se tornar um adulto com excesso de peso e portador de doenças cardiovasculares. Objetivou-se com este estudo avaliar os marcadores de consumo alimentar de crianças menores de cinco anos atendidas em uma Unidade Básica de Saúde do município de Passo Fundo / RS.

MÉTODOS

Estudo transversal com as mães e crianças menores de cinco anos, atendidas em uma Unidade Básica de Saúde (UBS) no município de Passo Fundo, RS. O consumo alimentar foi avaliado de acordo com três formulários do Ministério da Saúde, sendo o primeiro para crianças menores de 6 meses, o segundo para crianças de 6 a 23 meses e o terceiro para crianças com 2 a 5 anos. Para as crianças menores de 6 meses, avaliou-se a prática de aleitamento materno e introdução precoce de alimentos, já para as crianças de 6 a 23 meses, visou à caracterização da introdução de alimentos de qualidade em tempo oportuno, à identificação de marcadores de risco ou proteção para as carências de micronutrientes e à ocorrência de excesso de peso e para as crianças com 2 a 5 anos, contemplou os marcadores de consumo alimentar construídos com base na nova proposta do Guia Alimentar para a População Brasileira. Os dados foram analisados em software de estatística. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo, sob parecer de número 5.337.584. A participação na pesquisa se deu mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

RESULTADOS

Foram avaliadas 37 crianças. Observou-se neste estudo que nenhuma criança recebeu aleitamento materno exclusivo até o sexto mês de vida, conforme recomendação do Ministério da Saúde. Em relação aos aspectos saudáveis e não saudáveis do consumo alimentar, pode-se observar uma maior frequência de consumo de frutas, legumes e feijão pelas crianças de 6-23 meses. Já quando se refere às bebidas adoçadas e biscoitos recheados, doces ou guloseimas houve uma maior frequência de consumo entre as crianças de 2-5 anos. O que significa, que o consumo de alimentos saudáveis esteve mais presente no dia a dia das crianças de 6-23 meses.

CONCLUSÃO

Dessa forma, torna-se essencial destacar a importância da amamentação exclusiva até o 6º mês para o crescimento e desenvolvimento do bebê, que proporciona além de inúmeros benefícios, maior vínculo entre mãe e filho, bem como incentivar a alimentação saudável, pois ela tem influência nas características do crescimento, desenvolvimento infantil e intelectual das crianças.

Palavras-chave: Nutrição do lactente;Aleitamento materno;Práticas alimentares saudáveis.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Marcadores do consumo alimentar de adultos e idosos atendidos em ação de saúde em Belém-Pará

CAMILA MORAES DOS ANJOS[1]; YASMIN DE FÁTIMA BRITO DE OLIVEIRA MORAES[1]; THAIS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS[2]; DÉBORA CELESTE CUNHA SANTA BRIGIDA[2]; HELLEN DA SILVA CABRAL[2]; MARIANA BORGES PETROLI[2]. 1. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 2. SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os hábitos alimentares influenciam o estado de saúde e nutrição de indivíduos e populações. Nessa perspectiva, é fundamental monitorar e identificar os fatores associados. No Brasil, o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan) viabiliza a coleta de dados sobre o estado nutricional e o consumo alimentar da população brasileira, de forma contínua, possibilitando a formulação de ações, programas e políticas que visem a promoção da alimentação adequada e saudável, a prevenção e o tratamento de agravos nutricionais. Deste modo, esta pesquisa teve como objetivo descrever os marcadores do consumo alimentar de adultos e idosos atendidos em ação de saúde em Belém-Pará.

MÉTODOS

Estudo descritivo elaborado a partir do consumo alimentar de 76 indivíduos adultos e idosos atendidos em ação de saúde em Belém-PA em 2023. A coleta foi realizada por meio do formulário Marcadores de Consumo Alimentar para maiores de 2 anos, que inclui 2 questões sobre o modo de comer, 3 sobre alimentação saudável e 4 sobre alimentação não saudável, podendo ter como resposta sim/não e não sabe. Os dados foram tabulados via Formulários *Google*.

RESULTADOS

Os resultados revelaram uma predominância de mulheres (84,2%) na amostra. A faixa etária abrangeu intervalo de 20 a 81 anos, destacando-se a presença majoritária de indivíduos adultos (81,6%). Ao serem questionados quanto ao costume de realizar as refeições assistindo à TV, mexendo no computador e/ou celular, 57,1% responderam que não têm esse hábito. Com relação a realização das refeições ao longo do dia, a maioria respondeu que realiza as principais refeições do dia: café da manhã (97,4%), almoço (98,7%) e jantar (90,8%). Já o lanche da manhã (42,1%), lanche da tarde (72,4%) e ceia (19,7%) apresentaram menor frequência de consumo. No que diz respeito ao consumo alimentar no dia anterior, observou-se que 56,6% relataram o consumo de feijão e 61,8% referiram o consumo de frutas frescas. Já o consumo de verduras e/ou legumes foi reportado por apenas 36,8% dos participantes. Com relação aos alimentos

ultraprocessados, 23,7% afirmaram ter consumido hambúrguer e/ou embutidos, 51,3% ingeriram bebidas adoçadas, 11,8% incluíram macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote ou biscoitos salgados, e 27,6% referiram ter consumido biscoitos recheados, doces ou guloseimas.

CONCLUSÃO

A pesquisa reflete uma diversidade de escolhas alimentares na população, evidenciando a necessidade de promover hábitos mais saudáveis e conscientes por meio de ações educativas, uma vez que, embora a maioria tenha reportado hábitos saudáveis como o consumo de frutas frescas e feijão e o baixo consumo de hambúrguer e/ou embutidos, macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote ou biscoitos salgados, biscoito recheado, doces ou guloseimas, alguns hábitos não saudáveis estavam presentes como o hábito de realizar as refeições assistindo à TV, mexendo no computador e/ou celular, o consumo de bebidas adoçadas e o baixo consumo de legumes e/ou verduras.

Palavras-chave: Vigilância Alimentar e Nutricional;Ingestão de alimentos;Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Marcadores do consumo alimentar em adultos: comparação entre usuários de um Distrito Sanitário periférico e central da Atenção Primária à Saúde do município de Goiânia

MARIANA MARTINS MOREIRA; AMANDA FERREIRA GARCIA; MARIA DO ROSÁRIO GONDIM PEIXOTO; RAQUEL MACHADO SCHINCAGLIA; MARÍLIA MENDONÇA GUIMARÃES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS (UFG), GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A transição nutricional caracteriza a mudança nos hábitos alimentares da população, principalmente com a redução no consumo de alimentos in natura e o aumento de ultraprocessados. Essa é uma situação alarmante, pois pode culminar com Doenças Crônicas não Transmissíveis. Tendo em vista que a Atenção Primária à Saúde (APS) é o primeiro ponto de contato entre o usuário e o Sistema Único de Saúde, torna-se relevante conhecer o consumo alimentar dessa população. Este estudo tem como objetivo avaliar se há diferença nos marcadores do consumo alimentar entre adultos usuários da APS que residem na região periférica e central do município de Goiânia.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal realizado em 4 unidades de saúde da APS distribuídas em 2 Distritos Sanitários (DS) de Goiânia- DS Noroeste (periférico) e DS Campinas-Centro (central). Apenas os usuários que residiam na área de abrangência do respectivo DS participaram da pesquisa. Foram avaliadas variáveis socioeconômicas (idade, sexo, estado civil, cor da pele, renda familiar mensal, Bolsa Família, plano privado de saúde) e os marcadores de consumo alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional-SISVAN (feijão; frutas; verduras e/ou legumes; hambúrguer e/ou embutidos; bebidas adoçadas; macarrão instantâneo, salgadinho de pacote, bolacha salgada; bolacha recheada, doces ou guloseimas). Os dados foram duplamente digitados no EPI INFO®, versão 7.0. As análises estatísticas foram realizadas no STATA® versão 12.0. Foram realizadas análises descritivas, testes qui-quadrado de Pearson e regressão logística. O estudo matriz foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás (CAAE 26118319.5.0000.5083).

RESULTADOS

A amostra foi composta por 183 indivíduos. Desses, 126 pertenciam ao DS periférico e 57 ao DS central. A maioria dos entrevistados era do sexo feminino (79,23%) e se autodeclarou parda (61,75%). A idade mediana foi de 37,5 anos (27-50). Observou-se que 45,36% dos indivíduos eram solteiros e 45,36% possuíam renda familiar mensal de 2 a 3 salários mínimos. Maior frequência de usuários do DS periférico relatou receber Bolsa Família (p=0,001) e não possuir plano privado de saúde (p=0,027) em comparação

com os usuários do DS central. Em relação aos marcadores do consumo alimentar, 77,65% do total da amostra relatou consumir feijão, 56,11% frutas, 71,11% verduras e/ou legumes, 21,11% hambúrguer e/ou embutidos, 53,33% bebidas adoçadas, 13,89% macarrão instantâneo, salgadinho de pacote ou bolacha salgada e 31,11% bolacha recheada, doces ou guloseimas. Os indivíduos do DS periférico apresentaram uma chance menor de consumir frutas e/ou legumes do que os indivíduos do DS central (OR=0,4;IC95%:0,19-0,81.;p<0,01). Não foram encontradas diferenças significativas para os outros grupos de alimentos.

CONCLUSÃO

Os usuários da APS do DS periférico apresentaram menores chances de consumo de verduras e/ou legumes em comparação aos usuários do DS central em Goiânia.

Palavras-chave: Consumo alimentar;Adultos;Atenção Primária à Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Marcadores do consumo de alimentos ultraprocessados e obesidade: tendência temporal de gestantes brasileiras, 2015-2022

STHEFANI DA COSTA PENHA[1]; ROSIANE DE PAES BORGES HERCULANO[2]; VICTORIA ELLEN FREIRE PONTES[2]; VICTORIA BRAGA DE LUCENA[2]; LARA SANTOS BENASSI[2]; ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A gestação é uma fase da vida na qual ocorrem diversas mudanças fisiológicas, anatômicas e metabólicas, tornando esse período de maior atenção e cuidado com o consumo alimentar. De acordo com o Ministério da Saúde brasileiro, 20,7% das mulheres no país têm obesidade. Neste contexto, o monitoramento do consumo de alimentos ultraprocessados e estado nutricional deste público é essencial, sendo os indicadores de alimentação e nutrição colhidos na plataforma do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) web facilitadores do acesso e análises desses dados. Diante disso, o objetivo deste trabalho foi analisar a tendência temporal do consumo de alimentos ultraprocessados e obesidade e sua relação em gestantes brasileiras na Atenção Primária à Saúde no período de 2015 a 2022.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo ecológico envolvendo dados secundários divulgados pela plataforma do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) web no período entre 2015 e 2022. As unidades de análise foram Brasil e as Unidades Federativas. A tendência temporal foi analisada utilizando-se de modelos de regressão de Prais-Winsten e foi utilizada também a correlação de Pearson. P-valor não significantes ($p \geq 0,05$) indicaram tendência de estabilidade e p-valores significantes ($p < 0,05$), tendência crescente ou decrescente, conforme a variação anual positiva ou negativa, respectivamente. Foram avaliadas correlação entre as tendências temporais dos marcadores do consumo de alimentos ultraprocessados e a obesidade entre gestantes adultas e adolescentes, ao longo do período citado. O trabalho foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos (parecer 6.220.444/2023).

RESULTADOS

As taxas de incremento anual do consumo de ultraprocessados apresentaram redução de 0,7 % ($p> 0,05$) em adultas e adolescentes. A prevalência de obesidade aumentou de 5,3 % a 6,5% entre adultas e adolescentes, respectivamente. As taxas de incremento anual das unidades federativas para obesidade e consumo de alimentos ultraprocessados em gestantes adultas não apresentaram correlação significativa ($r=0,187$; $p=0,382$).

Concomitante, não foi observada correlação significante em gestantes adolescentes (r=-0,065; p=0,763).

CONCLUSÃO

Conclui-se que não houve associação significativa entre o consumo de alimentos ultraprocessados e obesidade em gestantes adultas e adolescentes, sendo possível observar que a obesidade pode não estar relacionada apenas com o consumo alimentar, mas com outros fatores, como os determinantes sociais de saúde, estilo de vida, nível de escolaridade, renda e genética.

Palavras-chave: Mulheres Grávidas;Ingestão de Alimentos;Obesidade Materna.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Marcadores do perfil lipídico associados à hiperuricemia em adolescentes: resultados parciais de um estudo longitudinal

RAFAELA NOGUEIRA GOMES DE MORAIS; GUILHERME JOSÉ SILVA RIBEIRO; MARIANA DE SANTIS FILGUEIRAS; ÉRICA PRIULLI; NALVA DE PAULA DIAS; JULIANA FARIAS DE NOVAES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA, VIÇOSA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A hiperuricemia (HUA) é uma doença metabólica causada por um distúrbio do metabolismo das purinas, que aumenta o risco de gota, cálculos renais e doença cardiovascular. Por sua vez, os lipídios séricos elevados são fatores de risco para a síndrome metabólica. Pesquisas anteriores apoiam a associação positiva entre o surgimento de HUA e dislipidemia em adultos. No entanto, permanece desconhecido se o perfil lipídico está associado com a hiperuricemia. Portanto, o objetivo deste estudo foi avaliar a associação entre os marcadores do perfil lipídico e hiperuricemia.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal com dados parciais de um estudo longitudinal realizado em 2022/2023 com adolescentes entre 15 e 18 anos de Viçosa, Minas Gerais. Os voluntários realizaram jejum de 12 horas para análise das concentrações séricas de ácido úrico (AU), colesterol total, *high-density lipoprotein-cholesterol* (HDL-c), *low-density lipoprotein-cholesterol* (LDL-c), e triglicerídeos (variáveis independentes), considerou hiperuricemia os valores ≥5,5 mg/dL e o perfil lipídico foi classificado de acordo com a Sociedade Brasileira de Cardiologia (2017). A análise estatística foi realizada no software STATA versão 14, com regressão de Poisson com variância robusta, as estimativas de razão de prevalência (RP) e intervalos de confiança de 95% (IC95%), ajustada por sexo, idade, renda per capita, gordura corporal, tempo de tela e dislipidemia materna, para verificar a associação entre a alteração dos marcadores do perfil lipídico e a hiperuricemia. Foi adotado um nível de significância de 5%. Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (4.982.479/2021).

RESULTADOS

Um total de 239 adolescentes (53,1% do sexo feminino) foram avaliados, com média de 16,2 anos (DP: 0,7). Enquanto a prevalência de hiperuricemia foi de 26,8% (n=61), as prevalências de hipercolesterolemia, baixo HDL-c, LDL-c aumentado e hipertrigliceridemia foram 29,4% (n=67), 22,4% (n=51), 12,7% (n=29) e 21,9% (n=50), respectivamente. Após ajustes pelas covariáveis, observou-se hipercolesterolemia (RP = 1,98; IC95% = 1,30-3,02), LDL-c aumentado (RP = 1,68; IC95% = 1,06-2,68) e hipertrigliceridemia (RP = 1,60; IC95% = 1,05-2,45) apresentaram maior prevalência de hiperuricemia.

CONCLUSÃO

Houve associação da hipercolesterolemia e hipertrigliceridemia com a hiperuricemia. Esses achados reforçam a importância de avaliar o ácido úrico sérico em indivíduos com dislipidemia, de forma a monitorar as alterações metabólicas em idades precoces.

Palavras-chave: Ácido úrico;Síndrome metabólica ;Saúde .

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Marcadores inflamatórios, ácido úrico sérico e FRAP estão associados com fenótipos da obesidade em crianças

BRUNA CLEMENTE COTA; MAÍRA DOS SANTOS GARCIA; MARIANA DE SANTIS FILGUEIRAS; NALVA DE PAULA DIAS; ÉRICA PRIULLI; JULIANA FARIAS DE NOVAES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA (UFV), VIÇOSA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A associação dos fenótipos peso normal metabolicamente não saudável (PNMNS) e obesidade metabolicamente saudável (OMS) com risco cardiometabólico não foi totalmente elucidada na população pediátrica, principalmente considerando a inflamação subclínica, o ácido úrico sérico (AUS) e marcadores do estado anti- e oxidativo. O objetivo deste estudo foi investigar a associação entre esses marcadores e os fenótipos da obesidade em crianças.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal realizado com crianças de 8 e 9 anos em Viçosa, Minas Gerais. Foram avaliadas as seguintes alterações metabólicas: resistência à insulina, HDL-c baixo, triglicerídeos, pressão arterial e glicemia elevados. Crianças com peso normal foram classificadas com o fenótipo PNMNS se apresentassem ≥ 2 distúrbios metabólicos; as demais, como peso normal metabolicamente saudável (PNMS). Foram classificadas como OMS as crianças com excesso de peso que apresentavam ≤ 1 distúrbio metabólico; as demais, como obesidade metabolicamente não saudável (OMNS). As associações entre AUS, marcadores inflamatórios e do estresse oxidativo com fenótipos da obesidade foram avaliadas por regressão de Poisson com variância robusta, ajustada por sexo, idade, renda per capita e tempo de tela. O nível de significância adotado foi de 5%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (663.171/2014).

RESULTADOS

Foram avaliadas 362 crianças, 52,5% eram meninas, 11,6% tinham o fenótipo PNMNS e 18,5% o fenótipo OMS. Menores níveis de adiponectina (RP=0,99; IC95%=0,98-0,99) e AUS elevado (RP=1,1; IC95%=1,01-1,02) foram associados à maior prevalência do fenótipo OMNS, em comparação com OMS. Além disso, níveis mais baixos de adiponectina (RP=0,98; IC95%=0,97-0,99) e concentrações mais altas de leptina (RP=1,01; IC95%=1,01; 1,02), AUS (RP=1,2; IC95%=1,1-1,3) e FRAP (RP=1,01; IC95%=1,01-1,01), foram associados à maior prevalência de OMNS, em comparação com o fenótipo PNMNS. Por fim, encontramos uma associação positiva da leptina (PR=1.01; 95%CI=1.01;1.02), AUS (PR=1.11; 95%CI=1.04, 1.20) e FRAP (PR=1.01; 95%CI=1.001, 1.01) com a maior prevalência do fenótipo OMS, em comparação com PNMNS.

CONCLUSÃO

Crianças com excesso de peso apresentam menores níveis de adiponectina em relação aos fenótipos de obesidade metabólica. Entre as saudáveis ou não saudáveis metabolicamente, aquelas com excesso de peso têm maiores níveis de leptina e FRAP do que as com PNMNS. O AUS está positivamente associado ao excesso de peso, independente do estado metabólico; mas, entre crianças com excesso de peso, há aumento desse marcador naquelas metabolicamente não saudáveis.

Palavras-chave: Inflamação;Ácido Úrico;Estresse oxidativo;Adiposidade;Risco cardiometabólico.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Marcos jurídicos e legais desde a publicação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição

ERIKA RODRIGUES DA SILVA; MARIANA TARRICONE GARCIA; JAQUELINE DOURADO LINS; KIMIELLE CRISTINA SILVA; LAÍSLA DE FRANÇA DA SILVA TELES; SONIA ISOYAMA VENANCIO. INSTITUTO DE SAÚDE DE SÃO PAULO - SES/SP, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) publicada em 1999 marcou o início da implementação sistemática de ações de alimentação e nutrição no Brasil. Diante de avanços indiscutíveis, torna-se fundamental um processo contínuo de acompanhamento e avaliação da PNAN, visando ao fortalecimento das ações e à melhoria das condições de alimentação, nutrição e saúde da população brasileira. O objetivo deste trabalho foi identificar as normativas que sustentaram a implementação da PNAN desde sua publicação.

MÉTODOS

Este trabalho está inserido no projeto "Avaliação dos 20 anos de implementação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição: avanços e desafios", financiado pela Organização Pan-Americana de Saúde e Ministério da Saúde. Para identificar os marcos jurídicos e legais de interesse (políticas, decretos, leis, portarias e resoluções) foram realizadas buscas no Sistema de Cadastro e Consulta de Legislações do SUS, Portal da Legislação do Governo Federal, biblioteca da RedeNutri e relatórios de gestão da CGPAN e CGAN/MS, no período de 1999 a 2021, utilizando as palavras-chave "Política Nacional de Alimentação e Nutrição" e "Alimentação e Nutrição". No Relatório de Gestão foi feita leitura e busca de trechos que mencionavam alguma lei, decreto, portaria ou outra normativa. Devido ao extenso número de atos normativos publicados pela ANVISA no macrotema "Alimentos", optou-se por excluí-los da análise. Após a identificação dos documentos, estes foram organizados com o auxílio do software MAXQDA e a análise foi feita segundo as diretrizes da PNAN.

RESULTADOS

Foram localizados 276 documentos. Após leitura das ementas e exclusões, restaram 148 documentos, em sua maioria portarias (n=135). Em relação às diretrizes da PNAN de 1999 a 2010, há 51 documentos, a maioria relacionada às ações de estímulo às "Ações intersetoriais com vistas ao acesso universal aos alimentos", seguidas por "Ações de prevenção e controle dos distúrbios nutricionais e de doenças associadas à alimentação e nutrição". De 2011 a 2021, há 97 documentos, a maioria relacionada a "Gestão das Ações de Alimentação e Nutrição" e "Organização da Atenção Nutricional".

CONCLUSÃO

Constatamos que uma grande quantidade de normativas publicadas entre 1999 e 2021, vem sustentando a implementação da PNAN. Conclui-se que as diretrizes mais contempladas pelas normativas revelam o destaque dado aos determinantes, condicionantes e agravos relacionados à má alimentação, além da realização e gestão de estratégias e ações relativas ao diagnóstico, prevenção e cuidado. Por fim, destaca-se o desafio de localizar e acessar tais normativas pela ausência de uma base de dados completa e disponível.

Palavras-chave: Legislação em Saúde;Direito Nutricional;Política Pública;Política Nacional de Alimentação e Nutrição;.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Marketing de Fórmulas Lácteas Comerciais no Instagram: um obstáculo à promoção do aleitamento materno no Brasil

JOYCE GABRIELE LUZ DE CARVALHO; JULIANA DE PAULA MATOS; MÔNICA CAMBRAIA BARBOSA; PAULA MARTINS HORTA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As Fórmulas Lácteas Comerciais (FLC) são produtos ultraprocessados e publicizados de maneira indiscriminada pela indústria. Esse cenário é um importante obstáculo à promoção do aleitamento materno, uma vez que essa prática um tem alto poder de persuasão e influência nas decisões de compra. O marketing das FLC torna-se ainda mais nocivo quando utiliza de recursos digitais, a exemplo das mídias sociais, que amplificam o seu poder. Contudo, mesmo diante do impacto das práticas de marketing das FLC nas decisões de compras das famílias e da construção regulatória dessa prática no Brasil, pouca literatura científica nacional tem se dedicado à compreensão do marketing das FLC no âmbito digital. Assim, o objetivo do estudo foi identificar a presença, engajamento e o padrão de estratégias de marketing utilizadas no Instagram pelas principais empresas de FLC no Brasil.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo exploratório que avaliou 529 postagens nas páginas oficiais de oito marcas de FLC no Instagram entre 2016 e 2021 correspondentes às três maiores empresas do segmento: Nestlé, Danone e Reckitt. As postagens foram identificadas com base em sua frequência de publicação, engajamento e nas estratégias utilizadas. A análise de dados contemplou estatística descritiva e inferencial para verificar a distribuição de parâmetros entre as empresas e o tipo de produto (fórmula infantil de segmento e composto lácteo). A Análise de Componentes Principais (ACP) também foi utilizada para determinar padrões de estratégias de marketing.

RESULTADOS

Dentre as empresas analisadas, a Danone publicou maior número de postagens (61,25%), seguida da Nestlé (25,33%) e Reckitt (13,42%). O engajamento com as postagens foi diferente entre as empresas e as que se referiam aos compostos lácteos receberam maior volume de engajamento em relação às postagens de fórmulas infantis de segmento. A ACP evidenciou a presença de três padrões: 1) ‘Produto em evidência’, 2) ‘Afetivo’ e 3) ‘Conectividade’. No primeiro padrão, o produto é colocado em evidência por meio de estratégias que destacam as alegações de benefícios do produto e alegações de benefícios de saúde. No segundo padrão, as relações afetivas são mais exploradas, prevalecendo estratégias que envolvem conteúdos de afetividade. Por fim, o terceiro padrão é representado por um conjunto de estratégias de conectividade, evidenciando a utilização

dos recursos digitais presentes na mídia social avaliada. A Nestlé foi a empresa com maior representatividade nos padrões ‘Produto em evidência’ e ‘Afetivo’.

CONCLUSÃO

O Instagram é uma potente ferramenta de marketing de FLC tanto pela presença das empresas desse segmento quanto por permitir o uso de diferentes padrões de estratégias mercadológicas com alto engajamento. Além disso, evidencia-se também que o uso dessa mídia é particular de acordo com a empresa e tipo de produto publicizado. Essas evidências são substanciais para avançar e potencializar aspectos regulatórios dessa prática no Brasil.

Palavras-chave: Aleitamento materno;Fórmulas infantis;Mídias sociais;Marketing.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Marketing de produtos ultraprocessados voltado ao público infanto-juvenil: há perspectivas para a regulação legislativa no Brasil?

ALINE BRANDÃO MARIATH[1]; ANA PAULA BORTOLETTO MARTINS[2]. 1. CÂMARA DOS DEPUTADOS, BRASILIA - DF - BRASIL; 2. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SAO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A regulação do *marketing* de produtos ultraprocessados voltado ao público infanto-juvenil é medida necessária nos esforços contra o aumento da obesidade nessa população, defendida pela Organização Mundial da Saúde desde 2010. No Brasil, o melhor caminho para adotar esse tipo de política pública seria por meio de lei aprovada pelo Congresso Nacional (CN), visto que a Constituição Federal atribui à União a competência privativa para legislar sobre propaganda comercial. O objetivo deste estudo foi identificar as propostas atualmente em tramitação e o *status* do processo legislativo.

MÉTODOS

Neste estudo qualitativo identificaram-se as propostas legislativas no CN - Câmara dos Deputados (CD) e Senado Federal (SF) - que tratam em alguma medida da regulação do *marketing* de ultraprocessados para o público infanto-juvenil. As buscas foram realizadas nas bases de dados internas da CD e do SF em outubro de 2023, utilizando-se combinações de palavras-chave que incluíram: "*marketing*", "publicidade", "propaganda"; "alimentos", "bebidas", "produtos alimentícios", "ultraprocessados"; e "crianças", "adolescentes", "infância", "adolescência", "jovens", "juventude". Empregou-se a análise de conteúdo para classificar os temas das propostas identificadas. O *status* do processo legislativo em dezembro de 2023 foi verificado a partir de suas fichas de tramitação.

RESULTADOS

Foram identificados 15 projetos de lei (PL), todos em tramitação na CD, Casa Legislativa onde foram apresentados. Os temas abordados com maior frequência foram: a proibição de oferta de brinquedos/brindes com refeições (n=10); a proibição de publicidade em ambiente escolar (n=4); restrições a horário de veiculação de publicidade na televisão (n=3); a proibição de publicidade para crianças, em todas as mídias (n=2); proibição da publicidade de alimentos utilizando-se celebridades ou personagens infantis (n=2); e inclusão de mensagem sobre os malefícios à saúde causados pelos UPP e pela obesidade (n=2). Quanto ao *status* do processo legislativo, tem-se que: o PL nº 4.815/2009 e 12 propostas a ele apensadas receberam parecer favorável pela sua aprovação na Comissão de Saúde, o qual ainda precisa ser deliberado; o PL nº 702/2011 foi aprovado na Comissão de Ciência e Tecnologia e Inovação, rejeitado na Comissão de Desenvolvimento

Econômico e aguarda parecer na Comissão de Previdência, Assistência Social, Infância, Adolescência e Família; o PL nº 6.777/2015 aguarda a criação de comissão temporária para sua apreciação.

CONCLUSÃO

Diante do cenário atual, considerando que nenhuma das propostas foi sequer aprovada na Casa Legislativa em que foram apresentadas, não se vislumbra, num futuro próximo, qualquer decisão que venha a instituir a regulamentação do *marketing* de ultraprocessados voltado ao público infanto-juvenil por meio de lei federal no Brasil.

Palavras-chave: marketing;alimento ultraprocessado;obesidade infantil;política de saúde;regulação governamental.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Marketing digital de bebidas alcoólicas no Instagram: estudo da principal plataforma de entrega no Brasil

PALOMA APARECIDA ANASTACIO BARROS; JULIANA DE PAULA MATOS; MICHELE BITTENCOURT RODRIGUES; PAULA MARTINS HORTA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os aplicativos de entrega de alimentos e bebidas estão em expansão no Brasil e no mundo, com a entrega de álcool sob demanda ganhando popularidade. A conveniência da compra online e novos hábitos de consumo impulsionam essa tecnologia. Essas plataformas utilizam as mídias sociais como um importante espaço de marketing digital, no qual conecta com os usuários e divulga produtos e serviços. Evidências demonstram que o envolvimento com o marketing digital de álcool em mídias sociais pode estimular o consumo de álcool, incluindo consumo abusivo, o que pode contribuir para desfechos negativos em saúde. Sendo assim, objetivo desse estudo foi analisar o conteúdo de marketing das postagens da principal empresa de entrega de bebidas alcoólicas (EBA) no Brasil em sua página oficial no Instagram (IG).

METODOLOGIA

Estudo exploratório que identificou todas as postagens publicadas de 01/01/2023 a 31/12/2023 no IG da principal plataforma de EBA no Brasil. Utilizou-se um protocolo de coleta de dados fundamentado na literatura de monitoramento de marketing digital de alimentos e bebidas. Esse protocolo incluiu variáveis relacionadas as características gerais das postagens como o tipo de postagem; a presença de bebida alcoólica; o tipo de bebida alcoólica; a divulgação da marca; e variáveis relativas ao conteúdo da mensagem de marketing, como: característica da marca; incentivo para beber; indutor de emoções; benefício econômico; engajamento; endosso de figuras públicas; associação com o esporte; cultura entretenimento e patrocínio; e associação com o sucesso. As análises estatísticas estão apresentadas através das frequências relativas e absolutas, realizadas pelo software Stata, versão 14.0.

RESULTADOS

Foram identificadas 297 postagens publicadas no período de doze meses na página da empresa no IG. As postagens contendo foto/imagem (57,24%) predominaram, seguidas de vídeo/GIF's ou boomerang (42,76%). Cerca de 47% das postagens exibiam bebidas alcoólicas, com predomínio na divulgação de cervejas (73,57%). Dentre as postagens, 40,74% divulgavam marcas das bebidas alcoólicas, predominando marcas de cerveja (75,21%, ex. Brahma). Entre os temas publicitários, prenominou-se o uso de características institucionais da marca (91,92%; ex. slogan da marca); engajamento

(69,02%; ex. estimulando comentários no post); indutor de emoções (68,69%, ex. divulgação de memes); incentivo para beber (66,67%; ex. receitas de drinks); benefício econômico (57,91%); endosso de figuras públicas (43,77%); cultura, entretenimento e patrocínio (31,99%, ex. shows musicais); e esporte (28,96%).

CONCLUSÃO

As mídias sociais, especialmente o IG, tornaram-se canais cruciais para estratégias de marketing da principal plataforma de EBA no Brasil. A divulgação enfoca conteúdos que promovem a interação e fidelidade com a marca, incluindo características institucionais, engajamento e indução de emoções. Nota-se ainda o estimulo ao consumo de bebidas alcoólicas por meio de incentivos econômicos.

Palavras-chave: Aplicativos Móveis;Publicidade de Alimentos ;Mídias Sociais ;Bebidas Alcoólicas;Saúde Pública .

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Modelo intersetorial de atenção nutricional para o excesso de peso precoce: Indicadores do Programa de Reeducação Alimentar e Nutricional (PRANA) no contexto da Atenção Secundária de Saúde – período de 2017 a 2018.

CYNTIA ERTHAL LEINIG; LAURA MARCONDES DE MOURA; MARISA VITÓRIA GONÇALVES. PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ, CURITIBA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O excesso de peso precoce é um complexo problema de saúde pública, resultado de múltiplos fatores. O Programa de Reeducação Alimentar e Nutrição Adequada (PRANA) busca trabalhar na modalidade de Aconselhamento Nutricional com crianças e adolescentes com sobrepeso ou obesidade, visando à mudança de comportamento. Objetivo geral: Investigar o modelo de gestão intersetorial da atenção nutricional para o excesso de peso em escolares, buscando estratégias mais efetivas na assistência.

MÉTODOS

Estudo descritivo-exploratório, retrospectivo e quantitativo, envolvendo crianças e adolescentes da rede pública municipal de educação, triados para assistência num Programa de Aconselhamento Nutricional, denominado Programa de Reeducação Alimentar e Nutrição Adequada (PRANA) em uma Clínica-Escola de Nutrição em Curitiba, Paraná. Estudo aprovado pelo CEP da PUCPR sob número do CAAE 58308322.1.0000.0020. Os dados foram coletados de prontuários das 3 sessões do Programa e das consultas subsequentes, quando a criança foi encaminhada para o atendimento ambulatorial, e foram analisados por estatística descritiva.

RESULTADOS

Foram encaminhados ao PRANA um total de 157 escolares no período compreendido entre 2017 e 2018. Destes, 93 participaram de todas as sessões e 88% foram encaminhados para o atendimento ambulatorial**.** Apenas 35% dos escolares referenciados realizaram as consultas especializadas A maior parte das famílias se encontrava nas classes sociais C e D (51%) e 27,5% das mães possuía ensino superior incompleto. No início do Programa, 55% dos escolares relataram ter consumido frutas no dia anterior; 56% verduras e legumes; 77% doces e guloseimas, 73% comidas prontas e 85% bebidas adoçadas. Não houve diferença significativa em relação ao estado nutricional dos participantes entre o início do Programa e a última consulta ambulatorial. Porém, os indicadores de comportamento e literacia demonstraram que 61% modificaram comportamento durante as refeições; 71% aumentaram consumo de frutas; 69,5% relataram ter consumido verduras e legumes de 3 a 4 vezes na semana; 67% têm evitado consumo de gordura trans; 57% realizaram algum tipo de atividade física e 73% relataram ter modificado sua percepção sobre como se sentiam antes do Programa. Esses

indicadores demonstram que o PRANA tem sido bem-sucedido em promover mudanças positivas no comportamento alimentar dos escolares.

CONCLUSÃO

Programas de reeducação e acompanhamento alimentar e nutricional desempenham papel importante ao trabalhar o excesso de peso precoce em crianças e adolescentes. No entanto, é essencial aprimorar o incentivo à adesão a fim de melhorar resultados e garantir acompanhamento em longo prazo.

Palavras-chave: Obesidade infantil;Modelos de assistência à saúde;Aconselhamento.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Modelo teórico de promoção da alimentação adequada e saudável na Educação Infantil

RAFAELE FEBRONE MELONI; ROSANE VALÉRIA VIANA FONSECA RITO; JORGINETE DE JESUS DAMIÃO; INES RUGANI RIBEIRO DE CASTRO.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As unidades de Educação Infantil (UEI) têm a finalidade de promover o desenvolvimento integral da criança de até cinco anos, em seus aspectos físico, psicológico, intelectual e social, complementando a ação da família e da comunidade. As UEI são espaços estratégicos para a promoção da alimentação adequada e saudável (PAAS). O objetivo deste estudo foi elaborar um modelo teórico de PAAS na Educação Infantil para o contexto da rede pública de ensino do Brasil.

MÉTODOS

O percurso metodológico consistiu em: levantamento bibliográfico das publicações referentes à PAAS no ambiente escolar; síntese das ações de PAAS recomendadas; elaboração da versão preliminar do modelo (esquema gráfico e quadros explicativos); realização de painéis de especialistas para apreciação da primeira e da segunda versões do modelo; sistematização do material oriundo dos painéis; reformulação do modelo; avaliação da validade de conteúdo da terceira versão do modelo, e elaboração da versão final. Adotaram-se os referenciais teórico-conceituais das vertentes da PAAS e da Teoria da Estruturação Forte.

RESULTADOS

O modelo teórico de PAAS na Educação Infantil é uma representação gráfica de como se estabelece este processo, considerando o desenvolvimento de ações articuladas por agentes dos contextos interno e externo à UEI. As ações expressas no modelo compreendem: incentivo à adoção de hábitos alimentares saudáveis, por meio da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) como prática cotidiana e transversal ao currículo e da mobilização e formação sobre a PAAS junto às famílias; apoio à adesão de práticas alimentares saudáveis, através da manutenção da amamentação, da oferta de alimentação adequada e saudável (AAS) e do atendimento a crianças com necessidades alimentares especiais ou específicas; proteção à AAS, por meio de medidas de controle higiênico-sanitário da alimentação, prevenção de acidentes nos ambientes de preparo e de oferta de refeições, e regulação da oferta, do comércio e da publicidade de alimentos ultraprocessados e preparações não recomendadas; complementadas pelas ações transversais de formação dos profissionais, de interação com outros agentes, setores ou instâncias e de monitoramento e avaliação.

CONCLUSÃO

O modelo teórico proposto contribui para a compreensão sobre PAAS na Educação Infantil e pode orientar ações que visem fazer da UEI um espaço de educação coletiva que promove o desenvolvimento integral das crianças e assegura seus direitos; propiciar a articulação dessa unidade com as famílias, comunidade e outros agentes, setores e instâncias, e incluir a Educação Alimentar e Nutricional como prática cotidiana e transversal ao currículo escolar. Espera-se que este modelo teórico seja utilizado por pesquisadores interessados nessa temática; gestores das áreas da Educação e da Saúde e suas equipes; sirva de base para estudos futuros e inspire o desenvolvimento de políticas públicas nesta área.

Palavras-chave: Criança;Aleitamento Materno;Alimentação Infantil;Educação alimentar e nutricional;Educação pré-escolar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Monitoramento da comercialização de produtos abrangidos pela NBCAL no ambiente alimentar de varejo do município de Maceió/AL

EMANUELLE CRISTINA LINS BASTOS[1]; NICOLE ALMEIDA CONDE VIDAL[1]; LUAN SANTOS DE ARAGÃO[1]; GABRIEL MARX ASSUNÇÃO COSTA[1]; JONAS AUGUSTO CARDOSO DA SILVEIRA[2]. 1. NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS SOBRE O AMBIENTE ALIMENTAR. PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO (NEPAAL). FACULDADE DE NUTRIÇÃO (FANUT). UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS (UFAL), MACEIÓ - AL - BRASIL; 2. DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO (DNUT). UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ (UFPR), CURITIBA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Apesar dos avanços recentes, os últimos inquéritos nacionais mostram estagnação dos indicadores de aleitamento materno (AM) em patamares abaixo das metas estabelecidas pela OMS/UNICEF, principalmente no Nordeste. No Brasil, a "Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes, Crianças de Primeira Infância e de Produtos de Puericultura Correlatos" (NBCAL) é um conjunto de atos legais que regulam as práticas comerciais de produtos direcionados a crianças de 0 a 3 anos, contribuindo para a construção de ambientes alimentares protetores do AM. Neste sentido, conhecer o padrão de infrações nos pontos de venda de alimentos (PVA) poderá contribuir com ações que podem romper com a estacionaridade dos indicadores de AM. Assim, o objetivo desta pesquisa foi avaliar as infrações à NBCAL no entorno de espaços frequentados por crianças em Maceió/AL.

MÉTODOS

Estudo transversal, realizado de abril/22 a março/23, que realizou auditoria em todos os PVA que comercializavam produtos regulados pela NBCAL no entorno (raio do buffer=400m) dos centros de educação infantil e unidades de saúde em Maceió/AL. Dados sobre o tipo de comércio, a inserção em rede de varejo, os produtos comercializados, a presença e a qualificação de infração à NBCAL foram coletados em dispositivos móveis por meio de formulário estruturado, através da plataforma KoboToolbox.

RESULTADOS

Foram identificados 1.176 PVA, dos quais 103 (8,8%) apresentaram alguma infração à NBCAL. Observamos que as infrações estavam concentradas em farmácias (65%, n=67) e supermercados (26,2%, n=27). Ao recortarmos esses dois tipos de estabelecimentos (n=601), observamos que 41,6% dos PVA vinculados a redes de varejo (n=161) apresentaram alguma infração à NBCAL. Dentre os que não integravam redes (n=440), apenas 6,1% apresentaram infração. A probabilidade de identificar uma infração em redes

de varejo foi 6,8 vezes (4,5-10,2 IC95%) maior do que em PVA não franqueados. As infrações mais frequentes por grupo de produtos ocorreram nos leites em geral (29,6%), fórmulas de seguimento para primeira infância (27%), fórmulas infantis para lactentes (21,8%), bicos, chupetas, mamadeiras e protetores de mamilos (13,3%), com menor frequência nos alimentos de transição (8,1%). Ao verificar as estratégias de promoção comercial relacionadas às infrações, observou-se que a mais utilizada foi a exposição especial.

CONCLUSÃO

O ambiente alimentar de varejo de Maceió/AL não esteve livre de infrações à NBCAL. Redes de farmácias e supermercados representaram as principais ameaças para o AM. Diante de recursos limitados, equipes de vigilância sanitária devem focar suas ações de monitoramento da NBCAL em redes de farmácias e supermercados. Considerando as responsabilidades dos distribuidores e da indústria de alimentos previstas na NBCAL, este trabalho descreve a perpetuação de práticas comerciais abusivas que impactam negativamente o direito humano à alimentação e nutrição adequadas de lactentes.

Palavras-chave: Ambiente Alimentar;Substitutos do leite materno;Legislação sobre Alimentos;Aleitamento Materno.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Monitoramento da Desnutrição e Obesidade em crianças menores de 5 anos no estado da Bahia em 2022

DENISE BRAGA DOURADO; MARIA CLÁUDIA DA COSTA MONTAL; VANESSA CABRAL RIBEIRO MATTOS; LORENA SILVA BARBOSA DE JESUS; FELÍCIA FERREIRA FERNANDES DA SILVA. SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE, SALVADOR - BA - BRASIL.

Introdução

O monitoramento do Estado Nutricional (EN) é uma importante ferramenta de gestão e tem contribuído para o diagnóstico no âmbito da Atenção Primária à Saúde (APS), nos diferentes ciclos de vida. O foco deste trabalho foi na primeira infância, por ser um período crucial na construção de hábitos alimentares e momento oportuno à implementação da Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN). Há necessidade de acompanhar a obesidade infantil e desnutrição como problemas de saúde pública e compartilhar a responsabilidade na implementação de medidas efetivas para sua prevenção e atenção integral à saúde. O objetivo deste trabalho foi monitorar o EN das crianças menores de cinco anos no estado da Bahia no ano de 2022.

Métodos

O relato da experiência se caracteriza como um recorte temporal do monitoramento do EN de crianças <5 anos atendidas na APS da Bahia, com dados do ano de 2022 extraídos no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) em 06 de dezembro de 2023. Os relatórios consolidados de EN foram selecionados e agrupados por município, incluindo a cobertura das regiões, fases de vida (crianças entre 0 e 5 anos), índice de IMC X idade de todos os sexos, raça, cor e escolaridade. Os dados coletados passaram por sistematização, categorização dos municípios nas respectivas Macrorregiões de Saúde, tabulação e geração de gráficos para análise.

Resultados

Na Bahia, o SUS se organiza de modo regionalizado e possui 417 municípios distribuídos em 9 Macrorregiões de Saúde. A análise dos dados das 526.853 crianças monitoradas mostrou os seguintes registros de magreza e magreza acentuada: região Centro Leste 8,58% (7.430), Centro Norte 8,12% (3.163), Extremo Sul 8,38% (2.618), Leste 9,48% (10.842), Nordeste 7,76% (2.686), Norte 8,38% (4.175), Oeste 8,87% (4.072), e Sudoeste 7,21% (5.049), totalizando 8,45% (44.538) crianças no estado. Quanto ao sobrepeso e obesidade foram registrados na região Centro Leste 15,77% (13.654), Centro Norte 12,94% (5.042), Extremo Sul 14,99% (4.684), Leste 15,10% (17.269), Nordeste 15,76% (5.452), Norte 15,97% (7.960), Oeste 12,91% (5.925) e Sudoeste 11,57% (8.103), totalizando 14,43% (76.013) crianças na Bahia.

É importante destacar a semelhança do percentual de EN entre as macrorregiões. A região Leste tem 47 municípios e maior densidade populacional, aproximadamente 4.192.420 habitantes, e consequentemente maior número do público infantil em comparação às demais macrorregiões.

Conclusão

Este recorte temporal do EN de crianças na Bahia reafirma que a desnutrição e obesidade infantil continuam sendo problemas de saúde pública. Embora seja uma amostra representativa, ainda há necessidade de ampliar a alimentação do SISVAN pelos municípios para aperfeiçoamento da gestão e do planejamento das ações de Alimentação e Nutrição, visando o avanço nas políticas públicas de saúde.

Palavras-chave: Crianças;Obesidade;Desnutrição.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Monitoramento da implementação da Estratégia Nacional para Prevenção e Atenção à Obesidade Infantil – Proteja

JAYANNE MAYARA MAGALHÃES DE MELO[1]; MAYARA KELLY PEREIRA RAMOS[2]; PATRÍCIA DE MENEZES MARINHO[2]; VANESSA DAUFENBACK RAMOS[2]; RISIA CRISTINA EGITO DE MENEZES[2]; JONAS AUGUSTO CARDOSO DA SILVEIRA[3]. 1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS, MACEIÓ - AL - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, CURITIBA - PR - BRASIL.

Introdução

Em 2019, o Ministério da Saúde (MS) e a Universidade Federal de Alagoas firmaram acordo de cooperação para validar, monitorar e apoiar tecnicamente os municípios na implementação da Estratégia Nacional para Prevenção e Atenção à Obesidade Infantil (Proteja) (TED 64/2019). O Proteja foi instituído em 2021, com o objetivo de fomentar um conjunto de ações intersetoriais em municípios com <30.000 habitantes que, em 2019, apresentavam prevalência de excesso de peso >15%, cobertura do estado nutricional >50% e algum registro de marcadores de consumo alimentar de crianças menores de 10 anos. O objetivo deste trabalho foi descrever a taxa de adesão ao apoio técnico e do monitoramento da implementação do Proteja.

Métodos

Entre 2021 e 2023, foram desenvolvidas oficinas virtuais bimestrais pelas ApR (n=4), abordando temas centrais para implementação da estratégia, e reuniões virtuais periódicas entre ApL (n=27) e referência técnica (RT) municipal do Proteja para prestar apoio técnico e realizar o monitoramento da implementação. O monitoramento foi feito por meio da aplicação semestral de formulários estruturados, divididos em duas estratégias: 1) entrevista; 2) formulário autoaplicável. O monitoramento do apoio técnico prestado pelas ApL foi feito a partir do número interações com o RT, onde cada interação representa a resolução da dúvida que motivou o RT a procurar o ApL, independentemente do número de reuniões, trocas de mensagens ou contatos telefônicos com o mesmo objetivo. Todo processo foi validado pelo MS e estados.

Resultados

Foram conduzidas 156 oficinas formativas, distribuídas em 7 rodadas temáticas, que contabilizaram ~390 horas. A taxa de participação dos municípios variou entre 41% (n=539) a 52% (n=689). Em relação ao grau de adesão, 42% (n=556) participaram de 4 ou mais oficinas, representando 10 horas ou mais de carga horária de educação continuada por município. A taxa de resposta (TR) do monitoramento baseado em entrevistas foi >82%. Quanto aos formulários autoaplicáveis, devido ao número de indicadores monitorados, optou-se por enviá-lo aos municípios em duas etapas, sendo a primeira

sobre os indicadores de ações essenciais (TR>93%) e a segunda das complementares (TR>62%). Entre fevereiro/2022 e outubro/2023, ocorreram 31.441 interações entre os ApL e os 1319 municípios que aderiram ao Proteja, perfazendo uma média de 1,1 interação/mês.

Conclusão

Apesar das dificuldades de conectividade, a indisponibilidade de carga horária para treinamentos e o acúmulo de funções, considerou-se satisfatória a taxa de participação síncrona dos municípios nas oficinas (todas ficaram gravadas e disponíveis para que os municípios pudessem acessá-las posteriormente). As interações entre ApL e RT atenderam ao proposto pela coordenação do projeto de, no mínimo, 1 interação/mês. Por fim, o vínculo formado entre a equipe técnica e os municípios resultaram em TR acima do esperado, potencializando as avaliações de impacto que estão em andamento.

Palavras-chave: Política Pública de Saúde;Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação;Ciência da Implementação;Atenção Primária a Saúde;Monitoramento em Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Monitoramento do ambiente alimentar da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, campus Maracanã: um estudo longitudinal

PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ; ISABELLA FIDELES DA SILVA; ANA CLÁUDIA MAZZONETTO. UERJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O ambiente alimentar universitário apresenta características que podem influenciar nas escolhas alimentares dos indivíduos nele inseridos, oferecendo possibilidades que podem tanto favorecer quanto limitar a promoção da alimentação saudável. O objetivo deste estudo foi monitorar as mudanças que ocorreram no ambiente alimentar da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, campus Maracanã, entre os anos de 2018 e 2022.

MÉTODOS

Estudo seccional, conduzido em 2018 e 2022, que consistiu na realização de auditorias de todos os estabelecimentos que comercializam alimentos, preparações e bebidas dentro do campus por meio de checklist validado, via plataforma Eppicolect 5. Os estabelecimentos foram categorizados em 3 tipos: Saudável: comercializavam principalmente alimentos in natura e minimamente processados, alimentos processados e preparações culinárias baseadas nesses alimentos; Não Saudável: caracterizado pelo predomínio de alimentos ultraprocessados como bebidas açucaradas, guloseimas, biscoitos etc.; Misto: comercializavam os dois tipos de alimentos. Paralelamente, foram examinados o ambiente físico, a presença de propagandas nos estabelecimentos e a disponibilidade de informação nutricional. As análises foram realizadas através do software Stata SE versão 14.2, e as variáveis foram descritas por frequência absoluta e relativa. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário Pedro Ernesto (parecer 5.774.536).

RESULTADOS

Em 2018, o ambiente alimentar era composto por 22 estabelecimentos, reduzindo para 14 em 2022, evidenciando uma transformação quantitativa no período estudado. Houve uma mudança na predominância dos tipos de estabelecimentos, com predominância dos estabelecimentos Não Saudáveis em 2018 e a predominância de estabelecimentos Mistos em 2022. Observou-se que, em ambos os anos, era comum a exposição de guloseimas próximo ao caixa, com a metade dos estabelecimentos disponibilizando prateleiras de livre acesso a esses produtos. Em 2018, 40% dos estabelecimentos ofereciam geladeiras de livre acesso para bebidas açucaradas, proporção reduzida para 21,4% em 2022. Esses dados refletem a ampla disponibilidade e o fácil acesso a produtos ultraprocessados. A propaganda de alimentos, predominantemente direcionada para bebidas não saudáveis, , como refrigerantes, foi identificada em ambos os anos. Ademais, a informação nutricional

estava acessível em apenas um estabelecimento (restaurante universitário) nos dois anos, revelando uma lacuna no acesso a informações para os consumidores.

CONCLUSÃO

A análise do ambiente alimentar universitário evidenciou a frequente oferta e promoção de itens marcadores de alimentação não saudável, como os alimentos ultraprocessados, juntamente com a predominância de um ambiente pouco propício para escolhas alimentares saudáveis. Esses resultados reforçam a necessidade urgente de intervenções específicas direcionadas à promoção de hábitos alimentares mais saudáveis nesse ambiente universitário.

Palavras-chave: Ambiente alimentar;Serviços de alimentação;Comportamento do Consumidor;Universidade.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Monitoramento do consumo de ultraprocessados por crianças de 6 a 59 meses de vida na Atenção Primária à Saúde (APS) no estado da Bahia em 2022

MARIA CLAUDIA DA COSTA MONTAL; DENISE BRAGA DOURADO; VANESSA CABRAL RIBEIRO MATTOS; LORENA SILVA BARBOSA DE JESUS; FELÍCIA FERREIRA FERNANDES DA SILVA. SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE, SALVADOR - BA - BRASIL.

Introdução

A avaliação contínua do perfil alimentar na primeira infância é fator determinante na Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN). Monitorar o consumo de alimentos ultraprocessados na Atenção Primária à Saúde (APS) é uma ferramenta de avaliação orientadora da gestão e da formulação de políticas públicas de atenção nutricional. Este trabalho deu ênfase na primeira infância por ser o período de desenvolvimento da maioria dos hábitos alimentares e de maior vulnerabilidade à publicidade infantil de alimentos ultraprocessados (UP). O objetivo foi monitorar o consumo de alimentos UP por crianças entre 6 a 59 meses de vida no estado da Bahia em 2022.

Métodos

O relato da experiência se caracteriza como um recorte temporal do ano de 2022, com o monitoramento do consumo alimentar de crianças entre 6 a 59 meses de vida, atendidas na APS da Bahia, com dados extraídos no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) em 06 de dezembro de 2023. Os relatórios consolidados de consumo alimentar foram selecionados e agrupados por município, incluindo a cobertura das regiões, fases de vida (crianças entre 6 e 24 meses e de 2 a 4 anos), consumo de UP no dia anterior, todos os sexos, raça/cor e escolaridade. Os dados coletados passaram por sistematização, categorização dos municípios nas respectivas Macrorregiões de Saúde, tabulação e geração de gráficos para análise.

Resultados

Na Bahia, o SUS se organiza de modo regionalizado e possui 417 municípios distribuídos em 9 macrorregiões de Saúde. No ano de 2022 foram monitoradas 39.965 crianças. Destas, apenas 39.99% (15.984) não consumiram UP no dia anterior, enquanto 60,01% (23.981) consumiram UP. Resultados do consumo de UP por macrorregião: Centro Leste 57,76% (3.781); Centro Norte 65,19% (1.530); Extremo Sul 63,13% (2.916); Leste 54,55% (4.140); Nordeste 67,30% (1.315); Norte 72,48% (1.931); Oeste 60,81% (2.326); Sudoeste 58,26% (4.193); Sul 57,37% (1.849). Na região Nordeste 64,58% (117.487); Brasil 67,34% (429.109). Todas as macrorregiões possuem mais de 50% de crianças que consumiram UP no dia anterior, destacando-se as macrorregiões Norte e Nordeste com maiores percentuais. A macrorregião Leste possui maior densidade populacional e um

menor percentual de registros (54,55%) o que sugere possível subalimentação do SISVAN.

Conclusão

Este recorte do consumo de alimentos UP na primeira infância demonstra a necessidade de ampliar a alimentação do SISVAN pelos municípios para que esta amostra seja representativa. Os dados indicam a necessidade de intensificar o monitoramento e aprimorar o planejamento e promoção das ações de Alimentação e Nutrição no âmbito da APS especialmente Educação Alimentar e Nutricional com os responsáveis e educadores das crianças, além de avaliar e articular parcerias para intervenções necessárias no sistema alimentar do território.

Palavras-chave: Atenção Primária à Saúde;Crianças;Ultraprocessados;Monitoramento;Macrorregiões de Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Monitoramento do estado nutricional de idosos: Análise de dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, SISVAN-WEB

ELANO EMERSON BELUCIO DA SILVA; ANDRÉA DAS GRAÇAS FERREIRA FRAZÃO; MARINALVA CARDOSO MACIEL; DELMIRA DA SILVA BARRAL; FADRISON ANDRÉ CAVALCANTE BARROS; DANIELA LOPES GOMES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ (UFPA), BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os sistemas de informação em saúde são importantes no monitoramento das condições de saúde da população. No âmbito da vigilância alimentar e nutricional, o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN em sua versão informatizada, SISVAN-WEB, reúne informações sobre o estado nutricional de usuários atendidos na Atenção Primária á Saúde, sendo os idosos uma parcela significativa desse acompanhamento. O estado nutricional é um importante indicador de condições de saúde/nutrição, podendo subsidiar a tomada de decisões em políticas públicas relacionadas com a promoção da saúde, prevenção e tratamento de doenças e acompanhamento da tendência populacional relacionada ao déficit ou excesso de peso. Nesse sentido, o objetivo deste estudo foi analisar os dados antropométricos de idosos registrados no SISVAN-WEB, no ano de 2019.

MÉTODOS

Este trabalho é um recorte do projeto "Monitoramento do estado nutricional da população brasileira atendida na atenção primária à saúde: representatividade, cobertura, confiabilidade e qualidade dos dados obtidos por meio do SISVAN", financiado com recursos do Ministério da Saúde e CNPQ por meio da Chamada 26/2019 - 442642/2019-9. Trata-se de pesquisa com dados secundários coletados do SISVAN-WEB, relativos ao Índice de Massa Corporal de idosos (> 60 anos), atendidos em todo o Brasil em 2019. Foi incluído apenas o último atendimento no qual tenha sido realizada a antropometria. O banco final resultou em 1.703.113 indivíduos. O SISVAN utiliza para classificação do IMC de pessoas idosas, os pontos de corte propostos por Lipschtz (1994): baixo-peso, IMC menor ou igual a 22 kg/m^2; eutrófico, IMC maior que 22 e menor que 27 kg/m^2; sobrepeso, IMC maior ou igual a 27 kg/m^2. Os dados foram agrupados em médias e desvio padrão (±) por regiões Norte, Nordeste, Sudeste, Sul e Centro-Oeste. Para a análise estatística foram utilizados os softwares Excel e o pacote R.

RESULTADOS

Os resultados para as médias de IMC demonstraram que a região Sul apresentou maior valor com 28,49 (±0,04) kg/m^2, seguida das regiões Centro-Oeste com 27,93 (±0,48) kg/m^2, Sudeste com 27,93 (±0,62) kg/m^2, Norte com 27,59 (±0,63) kg/m^2 e Nordeste com

27,0 (±0,46) kg/m^2. Em todas as regiões brasileiras, os idosos acompanhados na atenção primária à saúde estavam classificados na categoria de sobrepeso.

CONCLUSÃO

A análise dos dados antropométricos dos idosos evidenciou o predomínio de sobrepeso em todas as regiões do Brasil. Essas evidências reforçam a importância do acompanhamento nutricional nesse ciclo da vida, pois o sobrepeso é considerado um fator agravante para Doenças e Agravos Não Transmissíveis.

Palavras-chave: Vigilância alimentar e nutricional;Sistemas de informação;Envelhecimento.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Monitoramento do Estado Nutricional: Variação Temporal de 2011 a 2022 das crianças de 5 anos incompletos do Programa Bolsa Família de um município no Sul Catarinense.

PAULA ROSANE VIEIRA GUIMARÃES[1]; CRISTIANE SANTOS DA ROSA[2]; ANA PAULA AGUIAR MILANEZ[2]; FABIANE FABRIS[3]; LOUYSE SULZBACH DAMÁSIO[3]. 1. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, CRICIÚMA, CRICIÚMA - SC - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - CRICIÚMA, SANTA CATARINA, CRICIÚMA - SC - BRASIL; 3. CURSO DE NUTRIÇÃO – UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE - UNESC, CRICIÚMA - SC - BRASIL.

O Programa Bolsa Família é um programa Federal de transferência de renda que visa garantir renda básica para as famílias em situação de pobreza além de integrar as políticas públicas, fortalecendo o acesso das famílias a direitos básicos como saúde, educação e assistência social. Monitorar o estado nutricional dos beneficiários auxilia na prevenção de situações de risco nutricional, assim como suas tendências. Objetivo de realizar avaliação temporal do estado nutricional das crianças de 5 anos incompletos do Programa Bolsa Família, acompanhadas pela Atenção Primária à Saúde no período de 2011 a 2022.

Estudo retrospectivo, quantitativo com dados secundários do sistema local de vigilância alimentar e nutricional SISVAN, da população beneficiária do PBF, atendida pela APS de Criciúma, referente ao período de 2011 a 2022.

A variação temporal do estado nutricional das crianças de 5 anos incompletos do PBF analisou o baixo peso, excesso de peso e obesidade do município, do Estado e do Brasil durante o período de 2011 (n=523), 2020 (n=439) e 2022 (n=975). Quanto ao excesso de peso de 2011 a 2022, observou-se uma queda de 5,3 pontos percentuais no excesso de peso de 2011 a 2022 (20,3 a 15,7 até 2020 e 15,0 até 2022). No Estado de SC foi de 3,5 pp. (17,6 a 17,9 até 2020 e 14,0 até 2022) e no Brasil em menor queda com 1,6 pp. (17,3 a 17,4 até 2020 e 15,7 até 2022). Quanto à obesidade, ocorre a mesma tendência em queda de 4,3 pp, mesmo com a chegada da pandemia (11,3 a 8,4 até 2020 e 7,0 até 2022). No Estado a redução foi em 2,2 pp (8,9% a 8,7% até 2020 e 6,7% até 2022) e no Brasil uma redução mais tímida de 0,8 pp (8,9% a 8,8% até 2020 e 8,1% até 2022). O baixo peso, desde 2011, vinha mantendo uma queda de 2,7 pp, e a partir de 2020 aumenta em 5,6 pp (6,1 a 3,4 até 2020 e 9,0 até 2022). No Estado redução em 0,6 pp, de 2011 a 2020 e aumento de 0,9 pp. de 2020 a 2022 (6,5% a 5,9% até 2020 e 6,8% até 2022). O Brasil apresentou os seguintes números: 8,0%; 8,0%; 8,8% nota-se aumento de 0,8pp. até 2022. O baixo peso no grupo de beneficiários chamou a atenção reforçando a situação de insegurança alimentar pós pandemia principalmente no município visto que no Estado e no Brasil o aumento não chegou a 1 pp. Os dados foram amplamente apresentados, discutidos e compartilhados com os outros setores e controles sociais a fins (COMSEA, CMDCA, etc.) da intersetorialidade para discutir questão da insegurança alimentar da

população, além de utiliza-los na implementação do Guia alimentar aplicado a cada uma das 46 unidades básicas de Saúde do município.

Conclui-se a importancia de reforçar o registro dessas informações pois os dados servem de subsidio a equipe em seu planejamento, organização e execução de ações adequadas a cada situação. O monitoramento do estado nutricional da população se faz essencial para o enfrentamento dos problemas vigentes, especificamente para população em vulnerabilidade quanto ao risco nutricional (baixo peso, excesso de peso e obesidade).

Palavras-chave: Vigilância Alimentar e Nutricional;Estado Nutricional;SUS;Políticas Públicas.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Municípios de Pernambuco que possuem nutricionistas como referência técnica de A&N e a interface com o Grau de execução das ações de A&N alinhadas às diretrizes da PNAN

JAYANNE MAYARA MAGALHÃES DE MELO[1]; VILMA PEREIRA RAMOS[2]; LOURIENE DE OLIVEIRA ANTUNES[2]; MARÍLIA MARIA DE LUCENA MACEDO[2]; THALITA MILENA ARAÚJO XAVIER DE AMORIM[3]; LORENA CORREIA LEAL ROCHA[3]. 1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - AL - BRASIL; 2. SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE DE PERNAMBUCO, RECIFE - PE - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO, RECIFE - PE - BRASIL.

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) teve sua primeira edição aprovada em 1999. Frente às mudanças no cenário de saúde e consumo alimentar, uma nova edição foi lançada em 2011. A PNAN tem como propósito: a melhoria das condições de alimentação, nutrição e saúde da população brasileira e está organizada em 9 diretrizes que orientam as ações da política. Com intuito de investigar o status de implementação da PNAN estadual, desenvolveu-se um formulário eletrônico aplicado em cada município. O presente resumo tem como objetivo verificar o grau de implementação das ações de Alimentação e Nutrição (A&N) alinhadas às diretrizes da PNAN de municípios nos quais a Referência Técnica de A&N (RTA&N) é profissional nutricionista e nos quais a referência técnica de A&N não é profissional nutricionista.

Estudo descritivo de abordagem quantitativa. O formulário eletrônico conteve perguntas referentes à organização da gestão das ações de A&N no município. A análise do grau de execução das diretrizes foi realizada segundo a percepção da RTA&N dos municípios em que a área técnica estava contemplada no organograma do município. Para cada uma das diretrizes os respondentes atribuíram uma pontuação que poderia ir de zero a cinco, sendo agrupadas em: menos contempladas (0 e 1), ocasionalmente (2 e 3) e mais contemplada (4 e 5).

Dos 183 municípios, 86 possuem área técnica de A&N, sendo 55 RTA&N nutricionistas. A diretriz Promoção da Alimentação Adequada e Saudável foi a mais contemplada entre as RTA&N não-nutricionistas, sem respostas na categoria menos contempladas. Os RTA&N nutricionistas apresentaram 72.73% de respostas na categoria "mais contempladas" – contra 63,33% dos RTA&N não-nutricionistas. A diretriz Cooperação e Articulação para SAN foi a que apresentou maior discrepância entre os grupos. Os RTA&N nutricionistas apresentaram 38,8% de respostas na categoria mais contempladas contra 6,67% de respostas do outro grupo. Para a Vigilância Alimentar e Nutricional, as RTA&N nutricionistas responderam mais na categoria mais contempladas, com 56,36%. Na Gestão das Ações de Alimentação e Nutrição, os RTA&N não-nutricionistas responderam **mais que os RTA&N na categoria menos contempladas (10% e 5,45%, respectivamente).**

O estudo possibilitou analisar o papel do profissional nutricionista na gestão e execução das ações de A&N, ao evidenciar que a presença desse profissional como responsável técnico parece favorecer a integração das diretrizes da PNAN nas ações de A&N por apresentarem uma maior proporção classificada como “mais contempladas”, em comparação aos RTA&N não-nutricionistas. Estes dados apontam a necessidade de realização de ações de Educação Permanente em Saúde para o aperfeiçoamento de todos os profissionais.

O diagnóstico situacional permite conhecer o status de implementaçãostatus implementação da PNAN no nível local, e direcionar o apoio à gestão municipal no planejamento das ações e programas com foco na Atenção Primária a Saúde.

Palavras-chave: PNAN;Nutricionista;Alimentação e Nutrição.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

NEOFOBIA ALIMENTAR EM CRIANÇAS COM DESORDENS RELACIONADAS AO GLÚTEN

JULYANA NOGUEIRA FIRME; EMANUELE BATISTELA DOS SANTOS; SUENY ANDRADE BATISTA; RENATA PUPPIN ZANDONADI; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

Introdução

A neofobia alimentar (NA), um transtorno específico da infância, influencia as escolhas alimentares e impacta o desenvolvimento físico e mental. Crianças com dietas restritas devido a desordens relacionadas ao glúten (DRG) podem desenvolver a NA como uma forma de proteção contra alimentos potencialmente inseguros. O objetivo da pesquisa foi avaliar a NA em crianças brasileiras com DRG.

Métodos

O estudo transversal foi aprovado pelo Comitê de Ética da UnB (nº 4.407.816) e incluiu crianças brasileiras de 4 a 11 anos com DRG. Utilizou-se instrumento autoaplicável validado para o Brasil, aplicado por meio de plataforma virtual e respondido por apenas um dos responsáveis pela criança. O instrumento apresentava questões sobre: perfil demográfico (do cuidador e da criança); perfil clínico hábitos alimentares e relações sociais da criança; e NA geral e em relação às frutas e hortaliças. Com base na aproximação tercial, foram considerados os pontos de corte para separar a amostra em três níveis de NA: baixa - até 40 pontos; moderada - 41 a 65 pontos; e alto - 66 pontos ou mais.

Resultados

A amostra contou com 209 participantes, abrangendo crianças de todas as regiões Brasiliras. A maioria dos respondentes eram mães (n = 203), com predominância de crianças do sexo feminino (n = 121), com uma idade média de 8 anos. A doença celíaca foi o diagnóstico mais frequente entre as DRG (n = 175 casos). Da amostra total, 81,3% das crianças seguem dieta sem glúten (DSG) estrita e 17,7% seguem DSG com falhas. O principal sintoma ao consumirem algum alimento com glúten foi dor e distensão abdominal (n = 130, 62%). Dos cuidadores, 132 responderam que não há outro familiar DRG. O estudo mostrou que: NAger – moderada (43,5%); NAhor – alta (37,3%); NAfru – baixa (36,3%) e NAtot – moderada (43,1%). O instrumento utilizado demonstrou alta consistência interna (Alfa de Cronbach = 0,93). É preocupante notar que a NA não diminuiu significativamente com o avançar da idade (faixas etárias 4–7 e 8–11), o que pode resultar em desafios nutricionais.

Conclusão

Conclui-se que crianças brasileiras com DRG apresentam prevalência moderada de NA. A NA geral e a de hortaliças predominam, enquanto a de frutas é menor. Meninas apresentaram maior NA para hortaliças. A constatação de que a NA não variou com a idade é preocupante, sugerindo persistência do comportamento e potenciais desafios nutricionais na vida adulta. Crianças com NA e DRG necessitam de cuidados adicionais devido ao risco de morbidade e mortalidade. Além de promover o entendimento e a redução da NA para um desenvolvimento adequado e saudável, estes dados são importantes para fomentar orientação de estratégias nutricionais e intervenções específicas para esse grupo de crianças.

Palavras-chave: NEOFOBIA ALIMENTAR;DESORDENS RELACIONADAS AO GLÚTEN;CRIANÇAS;INSTRUMENTO;GLUTEN.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Nível de conhecimento sobre EAN e Saúde Planetária de professores antes e após uma formação online

LARISSA MELINA DE LÁZARI[1]; BEATRIZ MACHADO MARTINS[2]; MIRELLY DOS SANTOS AMORIM[3]; MILENA BAPTISTA BUENO[4]; FLAVIA SCHWARTZMAN[5]; ALINE MARTINS DE CARVALHO[1]. 1. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (FSP/USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. NÚCLEO DE APOIO ÀS ATIVIDADES DE CULTURA E EXTENSÃO SUSTENTAREA (FSP/USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE PAULISTA (UNIP), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 5. ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A EDUCAÇÃO, A CIÊNCIA E A CULTURA (UNESCO), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

De acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), os temas Educação Alimentar e Nutricional (EAN) e Educação Ambiental devem ser integrados ao currículo escolar nas redes de ensino no Brasil. Considerando os desafios vigentes relacionados às mudanças climáticas, que colocam em risco a vida atual e das futuras gerações, a escola mostra ser um ambiente valioso para o desenvolvimento de estratégias educativas sobre EAN e Saúde Planetária. Apesar de grandes avanços na legislação, os professores não possuem formação específica nestas temáticas, dificultando a incorporação dos conteúdos nas suas práticas pedagógicas. O objetivo do estudo foi avaliar o nível de conhecimento sobre EAN e Saúde Planetária dos professores da rede pública municipal de ensino de Águas de Lindóia antes e depois de uma formação online.

MÉTODOS

Um questionário preliminar pelo Google forms® foi aplicado para avaliar o nível de conhecimento sobre EAN e Saúde Planetária em professores da rede básica de ensino da cidade de Águas de Lindóia, localizada no estado de São Paulo. No segundo momento, os professores participaram de uma formação online, disponibilizada pela plataforma de aprendizagem Moodle, e que ofereceu abordagens e conteúdos sobre EAN e Saúde Planetária. Ao final do curso, o mesmo questionário foi aplicado a fim de avaliar se houve aumento no nível de conhecimento dos professores. O nível de conhecimento sobre EAN e saúde planetária foi medido através de uma escala de autopercepção de 5 pontos, no qual: 1= baixo; 2= básico; 3= intermediário; 4= avançado; e 5= muito avançado. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade de Saúde Pública da USP (CAAE: 54046921.6.0000.5421).

RESULTADOS

O curso recebeu 278 inscrições, o 1º questionário foi respondido por 249 professores, sendo que 75,1% deles relataram ter conhecimento baixo e básico em EAN e 85,9% conhecimento baixo e básico em Saúde Planetária. Ao fim da formação, no 2º questionário respondido por 148 professores, 48,6% deles responderam ter conhecimento baixo ou básico em EAN e 54,1% conhecimento baixo e básico em Saúde Planetária. Logo, observou-se uma evolução na autopercepção do nível de conhecimento dos professores acerca das temáticas de EAN e Saúde Planetária após a participação no curso.

CONCLUSÃO

O curso promoveu o aumento da autopercepção do nível de conhecimento dos professores sobre EAN e Saúde Planetária, contribuindo para a promoção da literacia em alimentação e sustentabilidade entre os professores.

Palavras-chave: Curso;Educação Alimentar e Nutricional;Literacia;Sustentabilidade;Escola .

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Nutrição e ambiente alimentar de municípios da estratégia Proteja no estado de São Paulo

NICOLE ALMEIDA CONDE VIDAL; GABRIELA KIMIE DE AZEVEDO KIMURA; ANA PAULA BORTOLETTO MARTINS; CAMILA APARECIDA BORGES; PATRÍCIA CONSTANTE JAIME. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade infantil é um agravo crescente, com repercussões no crescimento e desenvolvimento das crianças, e como fator de risco para doenças crônicas não transmissíveis na vida adulta. Com este intuito, a estratégia Proteja visa dar suporte a municípios de pequeno porte (os quais representam 80% das cidades brasileiras) para a prevenção e combate a este agravo, por meio do cuidado na atenção primária, apoio a programas de saúde existentes e promoção de ambientes saudáveis. O objetivo deste trabalho foi analisar as condições de nutrição e o ambiente alimentar dos municípios que aderiram ao Proteja no estado de São Paulo.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo ecológico a partir de dados do Sistema Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional, obtendo dados do estado nutricional e consumo alimentar de frutas, verduras e ultraprocessados de crianças de 0 a 10 anos. Foram obtidas informações do Censo Escolar de 2022 para caracterização da administração das escolas, estrutura e programas de alimentação e nutrição. O ambiente alimentar comunitário foi analisado por meio da existência de comércios de alimentos saudáveis a partir dos dados da Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. As análises estatísticas foram realizadas no software Stata 15.0.

RESULTADO

No total, 30 municípios aderiram à estratégia no estado de São Paulo. Foi encontrada uma alta prevalência de obesidade infantil (13,2%), além de um baixo consumo de frutas (69,3%) e vegetais (59,4%), em contraponto à alta presença de ultraprocessados na alimentação das crianças (88,2%). Das 193 escolas dos municípios, a maioria eram de administração pública (89,6%), tinham adesão ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (88,6%) e possuíam cantinas escolares (90,7%). No entanto, apenas 49,7% das escolas alegaram possuir nutricionista vinculado à alimentação escolar, o qual pode dificultar atividades de educação alimentar e nutricional nesses espaços. A análise do ambiente alimentar comunitário a partir dos dados de comércios formais demonstrou uma maior proporção de comércios mistos como supermercados e padarias (53,6%), seguido de comércios de ultraprocessados (34,8%). Os espaços para aquisição de alimentos saudáveis apresentaram a menor proporção (11,6%), identificando a ausência de feiras

livres em 24 dos 30 municípios, onde 4 deles também não tinham comércios especializados em alimentos *in natura*.

CONCLUSÃO

As condições nutricionais encontradas em crianças em conjunto com um ambiente alimentar precário podem refletir cidades que não estimulam a alimentação saudável. Diante disso, a escola se torna um ambiente potencial para a promoção de hábitos saudáveis, reforçando a importância de estratégias que acessem este espaço e incluam ambientes comunitários na agenda da saúde.

Palavras-chave: Vigilância alimentar e nutricional;Obesidade infantil;Alimentação no contexto urbano;Programas e políticas de nutrição e alimentação.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Nutrição em ação: importância da aplicabilidade da Educação Alimentar e Nutricional em estágio de Saúde Coletiva - um relato de experiência

SARA MENDES ALCOVA SANTANA; YASMIN MENEZES DE OLIVEIRA; VITORIA SANTANA MONTEIRO; VIVIANE FERRAZ NUNES; CAROLINE TRAVASSO CASARIN DOS REIS; BIANCA BLANCO. FACULDADE ANHANGUERA UNIDADE MARTE - SANTANA, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A educação alimentar e nutricional (EAN) é uma área de conhecimento e de prática contínua, multiprofissional, intersetorial e que tem por objetivo promover a prática de hábitos alimentares saudáveis, por meio de recursos educacionais que permitam discussões junto à população. Neste contexto, o estágio na área de Saúde Coletiva do curso Bacharelado em Nutrição tem como pressuposto a aplicabilidade da prática da EAN e traz ao estudante e a comunidade, experiências de intervenções educativas para promoção de hábitos alimentares saudáveis. Em uma unidade do Centro para Crianças e Adolescentes (CCA) do Jardim Peri Alto, zona norte de São Paulo, dentre as atividades desenvolvidas, foi aplicada a oficina intitulada "Chocolate – Do que é feito?", para estimular o conhecimento histórico, técnico e prático da utilização do cacau enquanto fruto até o processamento tecnológico do chocolate e sua importância e aplicabilidade na sociedade.

MÉTODO

Revisão da literatura sobre o Cacau e o Chocolate, nas bases de dados SciELO (*Scientific Electronic Library Online*) e google acadêmico. A partir desse levantamento de conteúdo, foi preparado um cartaz ilustrativo com a história do cacau em uma linha do tempo desde o seu surgimento na civilização dos povos Maias em 600 D.C, onde era usado como medicamento, até os dias atuais, em que é amplamente utilizado na indústria de chocolates, cosméticos e medicamentos. Destacou-se a associação do cacau à área medicinal e nutricional devido ao alto teor biológico e fitoterápico da substância Teobromina presente na fruta. Durante a apresentação, os participantes degustaram barras de chocolate 100% cacau e 40% cacau, evidenciando que os chocolates mais amargos tendem a ter benefícios à saúde.

RESULTADOS

A apresentação foi avaliada pelas turmas através de uma votação com bolinhas nas cores verde e vermelha, colocadas em um recipiente, onde o material verde representava "gostei" e o material vermelho "não gostei". O resultado obtido foi de 100% de votos "gostei" para todas as turmas.

CONCLUSÃO

Mediante a exposição ministrada, as turmas foram oportunizadas a adquirir conhecimento acerca da cronologia do cacau, assimilando suas diversas aplicações nos setores industriais contemporâneos. Além disso, foi possível a compreensão dos benefícios nutricionais associados ao consumo dessa fruta em relação à saúde, seja como fruta medicinal até a utilização na indústria para a fabricação do chocolate, seja sobre outros benefícios comprovados cientificamente do cacau para a saúde cardiovascular devido o alto teor biológico e fitoterápico da substância Teobromina encontrada na fruta. Também se destacou a aplicação cosmética desse fruto e foi possível com a degustação, trazer o bem-estar promovido pela sua palatabilidade e sensação de bem-estar, por estimular a liberação de serotonina, também conhecida como “hormônio da felicidade”

Palavras-chave: Cacau;Chocolate;Teobromina.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

NUTRINDO A VIDA COM SABOR: Oficina com temperos naturais voltada as mulheres catadoras de materiais recicláveis pertencentes a uma associação de Ceilândia, Distrito Federal, Brasil

LO-RUAMA MENDES DOS REIS SANTOS[1]; ISABEL CRISTINA RODRIGUES ALVES DE OLIVEIRA[2]; ROGER MAIA DIAS LEDO[2]; ANA CAROLINA SILVA MARTINS[3]; SUZANA RIBEIRO GOMES PEREIRA FURTADO[3]. 1. ESCOLA FIOCRUZ DE GOVERNO, BRASÍLIA - DF - BRASIL; 2. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação está posta sobre um tripé: biológico, cultural e simbólico, sendo a mesma indispensável à sobrevivência humana. No Brasil a Educação Alimentar e Nutricional é legitimada como uma tática para a obtenção da Segurança Alimentar e Nutricional e da garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada. Apesar disso, o país apresenta uma nutrição fragilizada, que traz como consequência um dos maiores problemas de saúde pública: as doenças crônicas não transmissíveis, que atualmente são responsáveis por 74% das causas de mortes prematuras entre brasileiros e brasileiras. Considerando os aspectos citados, e os dados de Ceilândia, cidade satélite à Brasília/Distrito Federal, que conta com uma população urbana majoritariamente do sexo feminino, com idade média de 34,3 anos, sendo 14,6% delas pertencente a um arranjo domiciliar monoparental feminino. Objetivando fomentar hábitos alimentares saudáveis e gastronômicos na vida de mulheres, e consequentemente em seus núcleos familiares, propomos, a oficina "Nutrindo a vida com sabor", direcionada as mulheres catadoras de materiais recicláveis de uma associação localizada nesse território.

MÉTODOS

Ao considerar os objetivos, características do território escolhido, e aspectos sociais relacionados a temática deste projeto interventivo, optou pela estudo de caso, qualitativo, com amostra intencional. Os critérios de inclusão serão: idade superior a 18 anos, gênero feminino, e ser integrante da associação de materiais recicláveis selecionada, da cidade de Ceilândia/Distrito Federal.

Para o planejamento e organização da oficina serão utilizadas as sequências didáticas. Os conteúdos teóricos terão como plano de fundo o guia alimentar para a população brasileira. As sequências didáticas, serão distribuídas em dois momentos: aula 1 e aula 2. Tal organização foi necessário, considerando a ocupação, e viabilidade por parte das mulheres, e da associação. Visto que essas associadas recebem o salário, de acordo com a produção mensal.

RESULTADOS

Esclarecemos, que essa proposta interventiva, não tem por ambição, proporcionar uma mudança brusca e imediata na alimentação das mulheres participantes, e em seu contexto familiar, mas sim, por intermédio da oficina “Nutrindo a vida com sabor”, estimular reflexões, que gradativamente possa refletir na alimentação, e passo a passo, aproximar as mulheres trabalhadoras e suas famílias, de uma alimentação adequada e saudável.

CONCLUSÃO

Esperamos que essa oficina possa gerar esperanças, não uma espera passiva, mas uma espera envolta em ações, reações, lutas e resiliências na busca incessante por dias melhores para todos e todas. As sociedades, cada vez mais globalizadas pelos bens de consumo, escancaram as desigualdades e promovem injustiças. Resistir é um ato político que se faz com compromisso, esperança e fraternidade.

Palavras-chave: educação alimentar e nutricional;guia alimentar da população brasileira;mulheres.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Nutritional status of children attending municipal early childhood centers in Piraí do Sul, Paraná, Brazil: a cross-sectional study

ALEXANDRE RODRIGUES LOBO[1]; ANNA JÚLIA ALBINI FERREIRA[1]; SABRINA SUELIM CORADIM[1]; CARINA DALCOL LEITE[1]; ALINE ROCHA RODRIGUES[2]; EDUARDO DE CARLI[3]. 1. SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, PREFEITURA DE PIRAÍ DO SUL, PIRAÍ DO SUL - PR - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE SANTA CATARINA, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL; 3. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUCTION

Anthropometry is a common tool used in the nutritional assessment of school-age children and its results reflect, to a certain extent, the functioning degree of certain sectors of the school feeding system. This food system, which represents one of the main public food security policies in the country, is supplementarily financed by the federal government (through the Brazilian School Meal Program – *Programa Nacional de Alimentação Escolar*, PNAE) to public schools. In this study, we evaluated the nutritional status and the diagnostic performance of anthropometric indicators of excess weight in children attending municipal daycare centers in Piraí do Sul, Paraná, southern region of Brazil.

METHODOLOGY

A cross-sectional study was performed in the second half of 2023 with 172 children (aged 2 to 4-years-old, 38,9% [n = 67] girls) enrolled in nursery classes of three municipal early childhood centers. Body mass index (BMI), mid-upper arm circumference (MUAC), neck circunference (NC), waist-to-hip ratio (WHR), waist-to-height ratio (WHtR) and conicity index (C index) were analyzed. ROC curve analysis was used to evaluate the predictive ability of the anthropometric variables to identify children with excess weight (estimated by BMI-for-age z-scores >1SD of the WHO standards).

RESULTS

According to age- and sex-adjusted BMI z-score, 76% of children were eutrophic and 24% overweight/obese (of which 63% at risk of overweight, 27% overweight and 10% obese). Except for NC (higher in boys; P=0.0008) and WHtR (higher in girls; P=0.0006), the other anthropometric variables were not statistically different between girls and boys. Optimal cut-off points associated with overweight/obesity were, respectively (girls/boys): 0.54 and 0.51 for WHtR; and 23.65 and 24.83 cm for NC, with sensitivity/specificity ranged between 0.65 and 0.90. C index, WHtR and MUAC were the variables with the best performance to discriminate excess weight; the AUC values (95% CI) were, respectively: 0.928 (0.878-0.962), 0.926 (0.875-0.960) and 0.920 (0.869-0.957).

CONCLUSION

Conicity index, WHtR and MUAC provide simple and effectives tools for the diagnosis of overweight and obesity in children aged 2–4-years-old. Cutoff points should be used as common parameters of variables for which there are interpessoal differences related to age or gender. These results will be confirmed with the increase in population as the study continues in the next academic period. Food and nutritional education strategies well detailed in political-pedagogical projects and applied to the school team, in the classroom and in the food micro-environment, must be implemented.

Palavras-chave: Anthropometry;Children;School;School feeding.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

O ambiente alimentar comunitário das grandes cidades brasileiras é similar? Uma análise comparativa das cidades do Recife e Porto Alegre

DANIELY CASAGRANDE BORGES[1]; JENNYFFER LIMA[2]; RAQUEL CANUTO[3].
1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL (UFRGS)/ GRUPO HOSPITALAR CONCEIÇÃO, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, RECIFE - PE - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O ambiente alimentar é a interface entre o sistema alimentar e as práticas alimentares, perfazendo a disponibilidade, acessibilidade, conveniência e desejabilidade dos alimentos. Assim, influencia as decisões sobre aquisição, preparo e consumo dos alimentos, com repercussões no estado nutricional e na saúde dos indivíduos. O presente trabalho visa descrever o ambiente alimentar comunitário das cidades do Recife, região Nordeste, e Porto Alegre, região Sul, analisando suas similaridades e diferenças e sua relação com os padrões de desigualdades sociais.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo observacional ecológico nas cidades do Recife/Pernambuco e Porto Alegre/Rio Grande do Sul. A unidade de análise do estudo foram os setores censitários de ambas as cidades. Os dados de estabelecimentos alimentares foram disponibilizados pelas Secretarias da Fazenda Estaduais, do ano de 2020. Enquanto os dados sociodemográficos são provenientes do Censo de 2010. Os estabelecimentos alimentares de ambas as cidades foram classificados considerando o grau de processamento dos alimentos comercializados e foram utilizadas três métricas distintas para descrever a distribuição dos estabelecimentos: 1) densidade dos estabelecimentos, 2) percentual dos estabelecimentos e 3) proporção dos estabelecimentos saudáveis.

RESULTADOS

Em Recife foram analisados 1845 setores censitários e em Porto Alegre 2381. Já a amostra final dos estabelecimentos alimentares contou 20.199 estabelecimentos em Recife e 10.871 estabelecimentos em Porto Alegre. Na análise comparativa entre as cidades pode-se considerar que ambas as cidades apresentam uma maior concentração de estabelecimentos alimentares em áreas de menor vulnerabilidade, além de apresentar um alto percentual de estabelecimentos que comercializam alimentos ultraprocessados (Recife 77,27% n:15607 e Porto Alegre 61,20% n:6653). Entretanto, apesar de apresentar um maior percentual de estabelecimentos que comercializam alimentos ultraprocessados, Recife apresenta um maior percentual de estabelecimentos que comercializam alimentos in natura (Recife 7,37 % n:1488 e Porto Alegre 3,97 % n:432). e maior densidade (12

estabelecimentos que comercializam principalmente alimentos in natura a cada 10.000 habitantes), enquanto Porto Alegre apresentou médias menores que 5 estabelecimentos que comercializam principalmente alimentos in natura a cada 10.000 habitantes.

CONCLUSÃO

Pode-se concluir que apesar de existir uma similaridade no ambiente alimentar das cidades, com maior disponibilidade de alimentos ultraprocessados e menor disponibilidade de alimentos in natura, verifica-se que ao se considerar a densidade de alimentos in natura pela população, Porto Alegre apresenta um cenário ainda mais desfavorável.

Palavras-chave: Vizinhança;Ambiente Alimentar;Acesso;Alimentos ultraprocessados.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

O ambiente alimentar de varejo no entorno de espaços frequentados por crianças menores de cinco anos em Maceió/AL e sua relação com o nível de desenvolvimento humano intramunicipal

NICOLE ALMEIDA CONDE VIDAL[1]; LUAN SANTOS DE ARAGÃO[1]; EMANUELLE CRISTINA LINS BASTOS[1]; GABRIEL MARX ASSUNÇÃO COSTA[1]; JONAS AUGUSTO CARDOSO DA SILVEIRA[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS, MACEIÓ - AL - BRASIL; 2. DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO, UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, CURITIBA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A emergência da má nutrição em todas as suas formas ainda na infância é produto de sociedades que não suportam ou estimulam escolhas e comportamentos saudáveis. Compreender a organização do ambiente alimentar (AA) pode oferecer direcionamento singular para a implementação de políticas públicas voltadas para a transformação dos ambientes ocupados por crianças, especialmente aqueles situados nas proximidades de escolas e unidades de saúde, os quais podem favorecer a aquisição de alimentos não saudáveis para consumo imediato ou no domicílio. Desta forma, o objetivo deste trabalho foi caracterizar o AA dos espaços frequentados por crianças em Maceió/AL e sua relação com o nível de desenvolvimento humano dos territórios.

MÉTODOS

Estudo transversal realizado entre abril/22 e março/23. A partir do georreferenciamento de todos os centros de educação infantil (n=232) e unidades básicas de saúde (n=61) da capital, foram delimitados *buffers* com raio de 400m com o intuito de identificar o AA de varejo (ex.: mercados, sacolões e farmácias). Os pontos de venda de alimentos (PVA) foram identificados por auditoria nas ruas (método padrão ouro), georreferenciados e caracterizados como comércios saudáveis (CS), mistos (CM) ou não saudáveis (CNS), segundo critério da CAISAN para Desertos Alimentares. A distribuição dos PVA foi analisada, segundo as regiões administrativas do município (n=8), por meio do Índice de Desenvolvimento Humano (IDH). As análises geoestatísticas foram realizadas no Stata 15.0 e QGIS 3.16.

RESULTADOS

Nos 79,6 km² investigados, foram identificados 2797 PVA de varejo, dos quais 34,2%, 15,9% e 49,9% eram, respectivamente, CS, CM e CNS. Os tipos de PVA mais frequentes foram as mercearias (n=693; 24,8% - não saudável), barracas de feira livre (n=512; 18,3% - saudável) e comércios de doces (n=315; 11,3% - não saudável). Apesar da elevada frequência de barracas de feira, 36,7% delas estavam aglomeradas nos três mercados públicos da cidade, situados em regiões com IDH médio e alto (variação: 0,675-0,700).

A densidade de estabelecimentos nas regiões de muito alto IDH (variação 0,818-0,878) foi 23,3 PVA/km², espaços que concentraram a maior densidade de comércios não saudáveis (13,1 PVA/km²). Já as regiões com pior IDH tiveram não apenas menos comércios não saudáveis (6,9 PVA/km²), mas também menos comércios como um todo (14,3 PVA/km²), podendo indicar menor acesso à alimentação.

CONCLUSÃO

A maioria dos PVA nos arredores de espaços frequentados por crianças menores de 5 anos em Maceió não são promotores de uma alimentação adequada e saudável. Por ser uma capital altamente desigual, a densidade de PVA é quase 2x maior em regiões mais ricas; além disso, 56% da densidade dos PVA foi composta por CNS (vs. 48% nas regiões com menor IDH). O conhecimento gerado pela análise do AA é fundamental para o fortalecimento de políticas de alimentação e nutrição, fomentando a construção de cidades promotoras do direito humano a alimentação adequada.

Palavras-chave: Alimentação no contexto urbano;Saúde da criança;Saúde pública.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

O aporte nutricional de dietas vegetarianas não suplementadas durante a fase infantil (2 a 10 anos): uma revisão integrativa

GISELE PONTAROLI RAYMUNDO; ANYA TIEMI SASAYA; BRUNA ARTIOLLI DE OLIVEIRA FRANCO; DEBORA LUIZA KORTMANN; GIOVANA CRIVELI DIETER. PONTIFICIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ (PUCPR), CURITIBA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Para a Organização Mundial da Saúde (OMS) a importância de uma dieta saudável e equilibrada, rica em todos os nutrientes essenciais, durante o período da infância, é inegável. O número de crianças e adolescentes seguindo uma dieta vegetariana é crescente. N o caso do vegetarianismo, a restrição de alimentos de origem animal poderia afetar a ingestão satisfatória de cianocobalamina (vitamina B12), ferro, cálcio, zinco e proteínas. Assim, sabendo que o período da infância é caracterizado pelo desenvolvimento físico do ser humano, é de extrema importância que as necessidades energéticas e vitamínico-minerais sejam devidamente supridas para evitar deficiências. Com base no exposto, o objetivo deste estudo foi analisar as evidências científicas referentes ao aporte adequado de nutrientes de uma dieta vegetariana não suplementada em crianças saudáveis de 2 a 10 anos.

METODOLOGIA

Esse estudo é caracterizado como uma revisão integrativa de literatura na qual as bases de dados Pubmed, Scielo, Lilacs e Web of Science foram utilizadas e selecionados os estudos publicados entre 2003 e 2023. Foram incluídos os estudos de coorte, transversal e longitudinais que abordaram o aporte nutricional de dietas vegetarianas não suplementadas em crianças de 2 a 10 anos

RESULTADOS

A partir da busca com os descritores nas bases de dados selecionadas, foram encontrados 1.290 artigos. Após essa busca, todos os estudos foram importados para o *EndNoteWeb* Ⓡ, para então as duplicatas encontradas serem eliminadas (n = 13). Os estudos restantes foram importados para o *Rayyan*Ⓡ QCRI para a leitura dos resumos. Ao processo de seleção, seis artigos foram escolhidos nos quais foram avaliados os desfechos de nutrientes potencialmente preocupantes na fase do desenvolvimento físico e neurológico como: proteína, cianocobalamina, ferro, ácido ascórbico, cálcio, vitamina D, folato e zinco. Embora uma dieta vegetariana balanceada possa atender satisfatoriamente as necessidades de proteína, ácido ascórbico e folato, parece ser insuficiente para suprir os requisitos dietéticos de cianocobalamina, cálcio, vitamina D e ferro, aumentando o risco de deficiências e consequências adversas para a saúde das crianças. A avaliação da

suficiência do zinco em dietas vegetarianas, especialmente na ausência de suplementação, permanece inconclusiva devido à escassez de dados disponíveis.

CONCLUSÃO

Concluindo, a ausência de orientação nutricional e intervenção na população estudada destaca a necessidade de acompanhamento individualizado para recomendações dietéticas que atinjam os níveis satisfatórios e específicos de nutrientes para cada fase da vida. Este estudo destaca as lacunas existentes na literatura científica atual, enfatizando a necessidade de pesquisas abrangentes dedicadas a abordar as preocupações nutricionais associadas a diferentes formas de vegetarianismo na infância, em especial o vegetarianismo estrito, sem suplementação.

Palavras-chave: vegetarianismo;nutrição da criança;suplementação dietética.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

O Brasil será capaz de deter o crescimento da obesidade entre adultos até 2030? Análise de tendência temporal e projeção da prevalência de obesidade (2006-2030)

LAURA CORDEIRO RODRIGUES; RAFAEL CLARO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS (UFMG), BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade configura importante problema de saúde em todo o mundo, pois além de ser uma doença é também um dos principais fatores de risco para outras Doenças Crônicas Não Transmissíveis. Nesse contexto, deter o crescimento da obesidade entre adultos foi incluído como uma das metas do Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas e Agravos Não Transmissíveis no Brasil, 2021-2030 (Plano de DANT. Tal plano foi elaborado em consonância com a Agenda 2020-2030 dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável. Para acompanhamento da meta, é fundamental ações de vigilância que permitam o monitoramento contínuo da obesidade. Portanto, o objetivo do estudo foi analisar a tendência temporal da prevalência da obesidade entre 2006 e 2023, projetando-a até 2030 para verificar o alcance da meta proposta no plano de DANT.

MÉTODOS

Estudo de série temporal com dados coletados entre 2006 e 2023 pelo Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (Vigitel), em adultos das capitais e no Distrito Federal. O Índice de Massa Corporal (IMC) foi utilizado para caracterizar a obesidade (IMC $\geq$ 30Kg/m²), e características sociodemográficas foram utilizadas nas análises: sexo, faixa-etária, escolaridade. Modelos de regressão de Prais-Winsten foram empregados nas análises de tendência temporal de 2006 a 2023 e projeção até 2030. A variação média anual foi expressa em pontos percentuais (pp/ano), e foram consideradas significativas quando o valor de $p \leq 0,05$. Fatores de ponderação foram considerados nas análises. O Vigitel foi aprovado pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa para Seres Humanos do Ministério da Saúde (CAAE: 65610017.1.0000.0008).

RESULTADOS

A prevalência de obesidade aumentou de 11,8% em 2006 para 22,4% em 2023, uma média de crescimento de 0,73 pp/ano entre adultos residentes nas capitais brasileiras e no Distrito Federal. Houve crescimento em todas os estratos sociodemográficos analisados. Aumentos de maior magnitude foram observados entre as mulheres (0,71 pp/ano), entre adultos de 25-44 anos de idade (0,76 pp/ano para adultos entre 25-34 anos, e 0,81 pp/ano entre 35-44 anos) e com 9 a 11 anos de escolaridade (0,87 pp/ano). As projeções indicam que em 2030 a prevalência da obesidade será 28,8% (IC95: 27,6% - 30,0%).

CONCLUSÃO

Nos 17 anos analisados, a prevalência da obesidade aumentou entre adultos das capitais brasileiras e no Distrito Federal, em todos os estratos sociodemográficos, reforçando a magnitude do problema. A projeção até 2030 estima continuidade desse aumento, indicando que os esforços para deter o crescimento da obesidade entre adultos no Brasil realizados, até o momento, não serão suficientes.

Palavras-chave: Obesidade;Saúde Pública;Tendência Temporal;Projeção.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Obstáculos enfrentados por profissionais de saúde na organização da vigilância alimentar e nutricional nos serviços de atenção primária à saúde: Revisão de escopo

ANDREIA SILVA DE OLIVEIRA[1]; LAURA VIRGILI CLARO[1]; ELIZA SELLA BATTISTI[2]; GREISSE VIERO DA SILVA LEAL[2]; CRISTIANE CARDOSO DE PAULA[1]; VANESSA RAMOS KIRSTEN[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, SANTA MARIA - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, PALMEIRA DAS MISSÕES - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Apesar da tendência de crescimento do registro nos Sistemas de Informação em Saúde, as coberturas do estado nutricional e do consumo alimentar da população brasileira ainda se mantêm aquém do ideal em todas as regiões do país. As informações não são utilizadas em seu potencial para o planejamento, gestão e avaliação de ações de alimentação e nutrição no âmbito da Atenção Primária à Saúde, visto que os profissionais e gestores enfrentam barreiras para a consolidação da Vigilância Alimentar e Nutricional no cotidiano dos serviços. O obetivo deste estudo foi mapear os obstáculos referentes aos recursos humanos enfrentados por profissionais de saúde na organização da Vigilância Alimentar e Nutricional nos serviços de Atenção Primária à Saúde no Brasil.

MÉTODOS

Realizou-se uma revisão de escopo utilizando o método do JBI. A busca foi conduzida em agosto de 2021, abrangendo as bases de dados da BVS, Scopus, Web of Science, CINAHL, ScienceDirect, CAB Abstract e Embase, com um filtro temporal de 2008 a 2021. Foram considerados estudos primários, de opinião, de caso e de relato. Para a coleta de dados, foi empregado o instrumento padrão do JBI. A análise qualitativa básica de conteúdo categorizou os dados de acordo com as fases do Ciclo de Gestão e Produção do Cuidado da Vigilância Alimentar e Nutricional e que envolvessem recursos humanos na descrição da vigilância alimentar e nutricional.

RESULTADOS

A principal barreira encontrada em 20 publicações foi a escassez ou falta de capacitação no campo teórico da Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN), juntamente com a sobrecarga enfrentada por profissionais e gestores de Unidades Básicas de Saúde (UBS) e Estratégia de Saúde da Família (ESF), como enfermeiros, nutricionistas e digitadores. Esses profissionais, encarregados da implementação e gestão de diversos programas e atividades de saúde, enfrentam desafios significativos. Além disso, foi observada uma lacuna no conhecimento desses profissionais e gestores em relação à VAN, incluindo cuidado nutricional e compreensão do sistema de informação. A falta de um quadro completo de profissionais, contratações temporárias, vínculos trabalhistas instáveis e alta

rotatividade também foram problemas comuns mencionados. A ausência de nutricionistas nas equipes foi destacada como um obstáculo significativo para a efetiva organização da VAN.

CONCLUSÃO

Os principais obstáculos para a organização da Vigilância Alimentar e Nutricional na Atenção Primária à Saúde refletem a ausência do nutricionista nas equipes, falta de educação permanente sobre o tema e sobrecarga de trabalho dos outros profissionais. O que reflete que muitas vezes a VAN não está inserida dentro do processo de trabalho da equipe. Reconhcer os principais obstáculos pode auxiliar os gestores na organização e implementação da Vigilância Alimentar e Nutricional no seu município, fortalecendo assim a organziação da atenção nutricional.

Palavras-chave: Atenção Primária à Saúde;Vigilância Alimentar e Nutricional;Revisão;Profissionais de Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

O consumo alimentar de crianças com transtorno alimentar restritivo/evitativo (tare) a partir de relatos em um grupo em rede social

THATYANE COSTA[1]; TAINÁ DE LIMA COSTA[2]. 1. CENTRO UNIVERSITÁRIO DAS FACULDADES METROPOLITANAS UNIDAS (FMU, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. FACULDADE DE ODONTOLOGIA DE PIRACICABA DA UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS (FOP/UNICAMP), PIRACICABA - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Transtorno Alimentar Restritivo/Evitativo (TARE) é definido como uma perturbação alimentar no qual o indivíduo demonstra falta de interesse na alimentação ou em alimentos, principalmente devido características sensoriais e preocupação acerca de consequências aversivas da alimentação. O TARE pode se associar a aspectos como perda de peso e deficiência nutricional significativa, interferência marcante nas relações psicossociais e em casos mais graves a necessidade de dieta enteral ou parenteral. A preocupação do TARE na infância se dá devido a interferência que a privação alimentar pode desempenhar sobre o crescimento e desenvolvimento da criança como um todo.

O presente trabalho teve por objetivo levantar através de relatos de familiares em um grupo em rede social, as principais características do consumo de crianças que apresentam TARE, visando contribuir para o avanço científico a respeito do tema.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo do tipo descritivo observacional conduzido por método qualitativo de análise, com enfoque na coleta de dados para o levantamento de características do consumo alimentar de crianças com Transtorno Alimentar Restritivo/Evitativo (TARE) a partir de relatos em um grupo em rede social. Os depoimentos foram analisados pelo método de análise de conteúdo proposto por Bardin. Devido ao caráter observacional da pesquisa, a necessidade de aprovação em comitê de ética em pesquisa não se faz obrigatória.

RESULTADOS

A análise dos relatos possibilita verificar que os primeiros sinais do TARE iniciaram-se de maneira precoce, com dificuldades durante o aleitamento e na introdução alimentar. O consumo de alimentos industrializados ocorre de maneira frequente, inclusive na introdução alimentar. Além disso, alimentos gordurosos, fritos e carboidratos refinados apresentam boa aceitação, enquanto há uma tendência das crianças em evitar frutas, legumes e verduras, principalmente devido aos aspectos sensoriais destes alimentos.

Levando em consideração os aspectos psicossociais, os relatos reforçam o medo das famílias de que a criança venha a ser julgada e até mesmo excluída pelo seu consumo alimentar. Há ainda sentimento de culpa e impotência em relação a situação. Uma das principais queixas gira em torno da falta de apoio e de conhecimento por parte de profissionais da saúde sobre o tema, o que pode provocar distanciamento dos serviços de saúde e consequentemente de um diagnóstico. Em contrapartida a rede social é local de desabafo quanto as frustrações e dificuldades de quem lida de perto com um transtorno desta magnitude, podendo ser um ambiente efetivo de apoio.

CONCLUSÃO

O TARE é um transtorno alimentar complexo que interfere de forma significativa na vida de crianças e famílias. É de extrema importância a criação de uma rede de suporte adequada e livre de julgamento que ampare a família desde a introdução alimentar, até momentos mais tardios do transtorno, evitando situações de trauma a criança e a família.

Palavras-chave: Criança ;Transtorno da Evitação ou Restrição da Ingestão de;Consumo Alimentar ;Nutrição da Criança ;Rede Social .

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

O consumo de alimentos ultraprocessados influencia a ingestão de vitamina E? uma revisão de escopo

RAYANNE OLIVEIRA LOPES; RAYANE FELIPE DE FRANÇA; ANA KAROLINI DE SOUZA MENDONÇA; ALICE FERREIRA DA SILVA; KARLA DANIELLY DA SILVA RIBEIRO RODRIGUES. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, NATAL - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Evidências apontam que uma maior participação de alimentos ultraprocessados (AUP) pode provocar redução na qualidade nutricional da dieta, podendo reduzir a ingestão de micronutrientes. Como a vitamina E é um micronutriente antioxidante que auxilia na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), este estudo teve por objetivo sintetizar as evidências sobre o impacto do consumo de AUP sobre a ingestão dietética de vitamina E nas diferentes fases da vida.

MÉTODOS

Trata-se de uma revisão de escopo cuja estratégia de busca foi realizada nas bases de dados PubMed, SciELO, Periódicos CAPES e BVS, por meio dos descritores de assunto "ultra-processed foods" AND "vitamin E". Foram incluídos estudos originais em inglês, português e espanhol relacionados à pergunta norteadora: "O consumo de AUP afeta a ingestão dietética de vitamina E?", e com análise de associação entre o consumo de AUP com a ingestão de vitamina E. A seleção foi realizada utilizando a plataforma Rayyan. A processo envolveu a exclusão de duplicatas, a seleção inicial com análise de títulos e resumos, seguida pela leitura completa dos artigos elegidos. A revisão, da busca à análise da qualidade e extração de dados, foi conduzida por dois revisores independentes, com um terceiro para resolver discordâncias. A extração de dados abrangeu autor, ano de publicação, objetivo, tipo de pesquisa, método de coleta de dados sobre consumo alimentar, média de consumo de vitamina E, e principais resultados estatísticos.

RESULTADOS

Dos 52 artigos inicialmente identificados pela estratégia de busca, 29 foram excluídos devido à duplicidade e outros 14 foram removidos por critérios de exclusão, resultando na seleção de apenas nove artigos para leitura completa. Destes, a maioria estava centrada em estudos realizados com adultos e idosos (n=4). A análise da variação de consumo de vitamina E em relação ao consumo de AUP revelou valores que variaram de 1.4 a 14.26 mg/1.000 kcal, ambas as variações mínima e máxima foram encontradas especificamente no público de adultos e idosos. Dos nove artigos selecionados, sete indicaram que uma maior participação de AUP na dieta estava associada a um menor consumo de vitamina E. Apenas um dos artigos identificou uma tendência linear de aumento no consumo de vitamina E nessas circunstâncias.

CONCLUSÃO

Apesar de poucas evidências, é possível destacar que o aumento na participação de AUP demonstrou impacto negativo na qualidade nutricional da dieta em relação à vitamina E, independente da faixa etária. Isso sugere a importância de considerar diferentes estratégias nutricionais em função dos estágios de vida, visando reduzir o consumo de AUP pela população e priorizar alimentos *in natura,* que são fontes da forma maior biodisponibilidade de vitamina E.

Palavras-chave: Alfa-tocoferol;Classificação Nova;Micronutrientes;Ingestão de alimentos.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

O consumo de alimentos ultraprocessados piora marcadores de composição corporal de adultos

LARISSE MONTELES NASCIMENTO; LAYANNE CRISTINA DE CARVALHO LAVÔR; BRUNA GRAZIELLE MENDES RODRIGUES; FELIPE DA COSTA CAMPOS; POLIANA CRISTINA DE ALMEIDA FONSECA VIOLA; KAROLINE DE MACÊDO GONÇALVES FROTA. UFPI, TERESINA - PI - BRASIL.

O consumo de alimentos ultraprocessados piora marcadores de composição corporal de adultos

INTRODUÇÃO

Os alimentos ultraprocessados (AUP) são densos em energia, ricos em gorduras saturadas, açúcares, sal, aditivos e, pobre em vitaminas e fibras alimentares. Esses alimentos estão associados a uma piora na qualidade da dieta, e surgimento do excesso de peso, caracterizado por maior acúmulo de gordura corporal e diminuição de massa magra. Assim, o objetivo deste estudo foi verificar a associação entre o consumo de AUP e medidas de composição corporal em adultos e idosos.

MÉTODOS

Estudo transversal, domiciliar, de base populacional, cuja amostra foi selecionada por amostragem por conglomerados, em dois estágios: setores censitários e domicílios. O consumo alimentar foi obtido por recordatório alimentar de 24 horas, e os alimentos foram agrupados de acordo com a classificação NOVA. Os indicadores antropométricos avaliados foram razão cintura-estatura, prega cutânea triciptal (PCT), circunferência do braço, área muscular do braço corrigida, prega cutânea subescapular e circunferência da panturrilha. A associação entre a contribuição energética do consumo de AUP com os indicadores antropométricos foi verificada por meio de análise de regressão linear simples e múltipla, ajustadas para potenciais fatores de confusão. Foram adotados nível de significância de 5% e intervalos de confiança de 95%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Piauí, sob parecer n. 2.552.426.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 490 indivíduos, dos quais 42,2% estavam na faixa etária de 36 a 59 anos. Em relação à porcentagem de contribuição no valor energético total dos grupos de alimentos NOVA, houve maior participação dos alimentos in natura ou minimamente processados (67,9%), seguida dos AUP (19,7%). O grupo de indivíduos com 20 a 35 anos mostrou uma associação positiva entre o consumo de AUP e a PCT (ß: 0,04; IC: 0,03/0,09), demonstrando assim o aumento deste marcador de gordura

subcutânea com o aumento no consumo de AUP. Além disso, em participantes de 36 a 59 anos, foi observada uma correlação inversa entre a ingestão de AUP e marcadores de massa muscular, circunferência do braço (ß: −0,02; IC: −0,03/−0,01) e área muscular do braço corrigida (ß: −0,07; IC: −0,12/−0,02). Tais resultados sugerem que há diminuição da massa muscular com o aumento do consumo de AUP.

CONCLUSÃO

O consumo de AUP foi associado a medidas de adiposidade e massa magra, indicando a influência negativa desses alimentos na composição corporal. Esses achados sugerem que são necessárias ações de políticas públicas para promoção de hábitos alimentares saudáveis, ressaltando a redução do consumo de AUP, uma vez que o elevado consumo desse grupo alimentar pode ser prejudicial à saúde.

Palavras-chave: Alimentos ultraprocessados;Composição corporal;Massa gorda;Massa magra.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Ocorrência de doenças intestinais na população do Estudo NutriNet Brasil

VINICIUS DE SOUZA MAZZALI[1]; CARLOS AUGUSTO MONTEIRO[2]; FERNANDA RAUBER[3]. 1. FACULDADE DE MEDICINA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO E NÚCLEO DE PESQUISAS EPIDEMIOLÓGICAS EM SAÚDE (NUPENS-USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP) E NÚCLEO DE PESQUISAS EPIDEMIOLÓGICAS EM SAÚDE (NUPENS-USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 3. FACULDADE DE MEDICINA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP) E NÚCLEO DE PESQUISAS EPIDEMIOLÓGICAS EM NUTRIÇÃO E SAÚDE (NUPENS-USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As doenças intestinais (DI) são responsáveis por diversas mortes, hospitalizações e redução na qualidade de vida. A incidência e a prevalência global têm aumentado nas últimas décadas, de modo que as mudanças nas exposições ambientais e no estilo de vida, como na dieta através do crescente consumo de alimentos ultraprocessados, parecem estar associadas a esses aumentos. Assim, estudos populacionais são relevantes para analisar o impacto de exposições que podem estar relacionadas com o desenvolvimento dessas doenças. O objetivo deste estudo foi analisar e descrever a prevalência das doenças inflamatórias intestinais (DII), ou seja, doença de Crohn e colite ulcerativa juntamente com a doença celíaca, e da síndrome do cólon irritável (SCI), de acordo com o perfil sociodemográfico da população do Estudo Nutrinet Brasil.

MÉTODOS

Análise transversal usando dados de participantes do estudo de coorte NutriNet Brasil. A pesquisa visa analisar a relação entre os padrões alimentares de indivíduos residentes no Brasil e o risco de doenças crônicas não transmissíveis. O estudo, iniciado em 2020, tem acompanhado brasileiros maiores de 18 anos por meio de questionários disponibilizados no site do estudo, respondidos de forma online a cada 3 ou 6 meses. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (processo nº 88455417.8.0000.5421 em 21/06/2018). Para este estudo, considerou-se a prevalência das DI a partir do autorrelato dos voluntários da coorte. Foram selecionados os participantes que responderam completamente aos questionários socioeconômicos e ao questionamento sobre DI, realizado no décimo quarto mês de participação, "Marque se algum médico já diagnosticou alguma dessas doenças em você", no formato de checkbox com opções sim/não para as DI. Foram utilizados como estratificadores de análises de prevalência as variáveis sociodemográficas sexo (masculino e feminino), raça/cor da pele (branca e não-branca), faixa etária (18 a 39, 40 a 59 e maior do que 60 anos), macrorregião de residência (Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul) e escolaridade (ensino superior incompleto e ensino superior completo ou em curso). A análise de dados foi baseada no intervalo de confiança de 95% para

comparação de proporção dos casos de DI nas diferentes categorias de variáveis sociodemográficas.

RESULTADOS

A prevalência das DII foi de 1,22% (IC 95% 1,11-1,34) e maior na população branca (1,34; IC 95% 1,20-1,48) e semelhante entre as outras características sociodemográficas. A prevalência da SCI foi de 5,16 % (IC 95% 4,93-5,39), maior entre mulheres (5,74; IC 95% 5,48-6,01), na população branca (5,51; IC 95% 5,24-5,81) e entre indivíduos com ensino superior completo (5,38, IC 95% 5,13-5,64), sendo semelhante para a macrorregião de residência e para a faixa etária.

CONCLUSÃO

Neste estudo, foram observadas diferenças com significância estatística das DI com covariáveis sociodemográficas.

Palavras-chave: epidemiologia;doenças crônicas não transmissíveis;saúde pública;saúde coletiva;doenças do sistema digestório.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

O escore global de qualidade da dieta se associou com indicadores de adiposidade corporal nos participantes do Nutritionist's Heath Study - NutriHS

ISABELA CORAL GERÓLAMO[1]; MARINA MAINTINGUER NORDE[2]; SANDRA ROBERTA G.[3]; ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA[4]; ANA CAROLINA JUNQUEIRA VASQUES[5]. 1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS (UNICAMP), CAMPINAS - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, CAMPINAS - SP - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - USP, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA - UNIFOR, FORTALEZA - CE - BRASIL; 5. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - UNICAMP, CAMPINAS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Recentemente o Escore Global de Qualidade da Dieta (GDQS) foi desenvolvido e validado, com objetivo de ser uma métrica dietética de simples aplicação, porém robusta, para a vigilância concomitante do risco alimentar para deficiências nutricionais e para o desenvolvimento de DCNTs em diferentes cenários e culturas alimentares. Objetivou-se avaliar a associação do GDQS e suas submétricas, GDQS+ e GDQS-, com indicadores de adiposidade corporal avaliados por antropometria (IMC e circunferência da cintura) e pela técnica de DXA (gordura corporal total, ginoide, androide e visceral) nos participantes do NutriHS.

MÉTODOS

O NutriHS é um estudo transversal e multicêntrico, realizado com graduandos em nutrição e nutricionistas em três cidades brasileiras: São Paulo, Campinas e Fortaleza (CAAE UNICAMP:79775817.4.1001.5404). Informações sociodemográficas e de consumo alimentar foram coletadas por meio da plataforma e-NutriHS. O GDQS foi calculado a partir de um questionário de frequência alimentar quantitativo (QFA), contendo 101 itens. O GDQS é composto por 25 grupos de alimentos, sendo 16 grupos de alimentos saudáveis (GDQS+) e 9 grupos de alimentos não saudáveis (GDQS-), variando de 0 a 49 pontos, sendo que pontuações mais altas indicam melhor qualidade da dieta. Foram aferidos peso, estatura e circunferência da cintura. Para a obtenção dos parâmetros da composição corporal, foi utilizada a avaliação de corpo total pelo aparelho de DXA. Para verificar a relação linear entre o GDQS e suas submétricas com os parâmetros de adiposidade corporal, foi utilizado um modelo de regressão linear múltipla, ajustado para os fatores de confusão clássicos (sexo,idade,renda,energia e atividade física) no software STATA. O nível de significância adotado foi de 5%.

RESULTADOS

Após a exclusão dos participantes com dados incompletos do QFA e de valores implausíveis no consumo de energia, a amostra final incluiu 1.489 indivíduos (1.318

mulheres e 171 homens), com idade média de 22 anos (17 a 76 anos). Houve associação entre o GDQS e o IMC (β (IC95%) = -0,08(-0,12;-0,04)); percentual de gordura corporal (-0,27(-0,47;-0,07)) e quantidades de gordura ginoide (-0,27(-0,46;-0,09)); androide(-0,44(-0,76;-0,12)) e visceral (-10,6(-20,4;-0,70)), sendo que valores maiores do GDQS estiveram associados a menores valores dos indicadores de adiposidade corporal. A submétrica GDQS- associou-se inversamente com o IMC (β (IC95%)= -0,25 (-0,35;-0,15), circunferência da cintura (-1.06 (-1.50; -0.60)), gordura corporal (-0.80 (-1.20; -0.35)), gordura ginoide (-0.75 (-1.18; -0.32)) e androide (-1,12(-1,90;-0,40)), Não houve associações entre o GDQS+ e os indicadores de adiposidade corporal.

CONCLUSÃO

A maior qualidade da dieta, representada por valores maiores de GDQS, em nutricionistas e estudantes de nutrição foi indicativa de menor adiposidade corporal total e central. O GDQS parece ser uma boa métrica para acompanhar o risco dietético de DCNT relacionadas à adiposidade corporal.

Palavras-chave: índice de qualidade alimentar;adiposidade corporal; profissionais da saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

O fenótipo obesidade de peso normal é um estado de transição para o sobrepeso e a obesidade: dados parciais de um estudo longitudinal

BRUNA CLEMENTE COTA; RAFAELA NOGUEIRA GOMES DE MORAIS; MARIANA DE SANTIS FILGUEIRAS; GUILHERME JOSÉ SILVA RIBEIRO; NALVA DE PAULA DIAS; JULIANA FARIAS DE NOVAES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA, VIÇOSA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é identificada pelo Índice de Massa Corporal (IMC) na maioria dos estudos epidemiológicos e na prática clínica. No entanto, indivíduos com peso normal pelo IMC podem apresentar excesso de gordura corporal, e esse fenótipo é reconhecido como obesidade de peso normal (OPN). Poucos estudos com crianças e adolescentes foram realizados nessa temática, e ainda não está claro na literatura se o fenótipo OPN é um estado de transição para o sobrepeso e obesidade. Dessa forma, este estudo objetivou analisar o risco de crianças com OPN desenvolverem sobrepeso e obesidade na adolescência.

METODOLOGIA

Este é um estudo longitudinal, realizado com crianças de 8 e 9 anos de Viçosa, Minas Gerais, avaliadas na linha de base (2015/2016) e reavaliadas entre 15 a 18 anos na etapa de seguimento (2022/2023). O estado nutricional foi avaliado de acordo com IMC/idade e as crianças com sobrepeso e obesidade foram classificadas como excesso de peso; aquelas com baixo peso foram excluídas da amostra. O fenótipo OPN foi definido como peso normal de acordo com IMC/idade e gordura corporal elevada (≥25% e ≥30% para o sexo masculino e feminino, respectivamente), avaliada por absorciometria por raios-X com dupla energia. A análise dos dados foi realizada no STATA, versão 14.0, e utilizou-se regressão de Poisson com variância robusta ajustada por sexo, idade, renda per capita, maturação sexual e tempo de tela para se obter os valores de risco relativo (RR) e seus intervalos de confiança de 95% (IC95%). O nível de significância adotado foi de 5%. Esse estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (663.171/2014 e 4.982.479/2021).

RESULTADOS

Foram avaliados 228 adolescentes no seguimento, dos quais 53,5% (n=122) são do sexo feminino e possuem idade média de 16,2 ± 0,7 anos, com tempo de acompanhamento médio de 7,6 ± 0,3 anos. Dentre o total de participantes eutróficos em 2015 (n=149), quase metade desenvolveu o fenótipo OPN na adolescência (incidência OPN: 41,22%; IC95% 33,20-49,59); e 8,11% (IC95%: 4,26-13,74) excesso de peso. Da infância à adolescência, o risco de excesso de peso entre aqueles com OPN é 178% maior, em comparação aos eutróficos sem excesso de gordura (RR: 2,78; IC95%: 1,004-7,68). O

risco das crianças com OPN na linha de base manterem a mesma condição no seguimento é 34% maior, em relação às crianças eutróficas sem excesso de gordura (RR: 1,34; IC95%: 1,13-1,60).

CONCLUSÃO

A incidência do fenótipo OPN é significativamente superior à de excesso de peso entre eutróficos; além de que o risco de sobrepeso e obesidade em crianças com OPN é aumentado na adolescência. Destaca-se a importância de uma avaliação nutricional adequada na população pediátrica, incluindo o monitoramento da composição corporal, sobretudo naqueles com peso normal, a fim de intervir precocemente para redução da adiposidade.

Palavras-chave: Adiposidade;Crianças ;Estudo longitudinal.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

O fenótipo obesidade-peso normal está associado à insatisfação corporal em adolescentes: dados parciais de um estudo longitudinal

MARIANA DE SANTIS FILGUEIRAS; RAFAELA MARA SILVA FONSECA; ÉRICA PRIULLI; BRUNA CLEMENTE COTA; NALVA DE PAULA DIAS; JULIANA FARIAS DE NOVAES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA, VIÇOSA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A satisfação corporal é um fator preponderante na autoaceitação do adolescente, gerando impactos na saúde física e mental. Além disso, é cada vez mais frequente a identificação de adolescentes com eutrofia e excesso de gordura corporal, o que pode ser um fator determinante para o nível de satisfação corporal nessa fase. Nesse contexto, o objetivo deste estudo foi avaliar a relação do estado nutricional, bem como do fenótipo obesidade-peso normal (OPN), com a satisfação corporal em adolescentes.

MÉTODOS

Foram realizadas análises transversais com dados parciais da etapa de seguimento de um estudo longitudinal com adolescentes entre 15 e 18 anos de Viçosa, Minas Gerais. A satisfação corporal foi avaliada pela escala de silhuetas de Kakeshita, validada para adolescentes, sendo calculada a diferença entre o índice de massa corporal (IMC) médio referente à figura da silhueta "desejada" pela "atual". Resultados iguais a zero corresponderam à satisfação corporal, enquanto resultados positivos e negativos à insatisfação, com o desejo de ganhar e de perder peso corporal, respectivamente. O IMC por idade (IMC/I) foi calculado e classificado de acordo com as curvas de crescimento da Organização Mundial de Saúde (2007). O percentual de gordura corporal foi avaliado pelo *Dual-energy X-ray absorptiometry* (DXA), sendo elevados os valores ≥ 20% para meninos e ≥ 25% para meninas. Adolescentes com eutrofia pelo IMC/I e com gordura corporal elevada foram considerados com fenótipo OPN. Para avaliar a associação entre o estado nutricional e a satisfação corporal, foi utilizada a regressão logística multinomial, ajustada por sexo, idade e renda *per capita*, com estimativas de razão de prevalência (RP) e seus intervalos de confiança de 95% (IC95%). Foi considerado o nível de significância estatística de 5%. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (4.982.479/2021).

RESULTADOS

Foram avaliados 227 adolescentes, dos quais 54,2% (n=123) eram do sexo feminino, com média de idade de 16,2 ± 0,7 anos. A prevalência do fenótipo OPN foi de 28,2% (n=64), enquanto de sobrepeso e obesidade foram de 13,2% (n=30) e 8,8% (n=20), respectivamente. Ademais, 41,4% (n=94) apresentaram insatisfação corporal, com desejo de perda de peso, e 34,4% (n=74) com desejo de ganho de peso. Adolescentes com o

fenótipo OPN apresentaram maior insatisfação corporal, com desejo de perda de peso (RP: 3,24; IC95%: 1,22-8,62), assim como aqueles com sobrepeso (RP: 3,69; IC95%: 1,30-10,47) e obesidade (RP: 4,92; IC95%: 1,43-16,91). Não foram observadas associações com a insatisfação e o desejo de ganho de peso.

CONCLUSÃO

Adolescentes com o fenótipo OPN, assim como os com sobrepeso e obesidade, apresentaram maior insatisfação corporal, com o desejo de perda de peso. Diante disso, é necessário um acompanhamento interdisciplinar desse público, de forma a minimizar os impactos da adiposidade nos aspectos psicossociais a curto e a longo prazo.

Palavras-chave: Adiposidade;Adolescente;Estado nutricional;Imagem corporal;Insatisfação corporal.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Oferta de alimentos in natura e minimamente processados e de ultraprocessados segundo a presença do nutricionista em cantinas de escolas privadas brasileiras

NAYHANNE GOMES CORDEIRO[1]; LUIZA DELAZARI BORGES[1]; ARIENE SILVA DO CARMO[1]; LETÍCIA DE OLIVEIRA CARDOSO[2]; LETÍCIA FERREIRA TAVARES[3]; LARISSA LOURES MENDES[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ (FIOCRUZ), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO (UFRJ), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As crianças e os adolescentes passam no mínimo um terço do dia na escola e fazem de uma a três refeições, tornando-o estratégico na formação de hábitos alimentares. Portanto, a presença do nutricionista neste ambiente é fundamental para promover hábitos alimentares mais saudáveis, visto que este profissional é o responsável técnico para garantir a oferta de alimentos de qualidade, visando as necessidades das crianças e adolescentes. O objetivo do trabalho é avaliar os tipos de alimentos comercializados segundo a presença de nutricionista em escolas privadas de diferentes regiões do país.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo ecológico que tem como unidade de análise as escolas privadas participantes do projeto Comercialização de alimentos em escolas brasileiras (Caeb) (https://estudocaeb.nutricao.ufrj.br). A coleta de dados iniciou em maio de 2022 e com previsão de finalização em fevereiro de 2024. No presente estudo foram analisados os dados das escolas das cidades em que as coletas já foram encerradas (n=13, sendo 12 capitais de diferentes regiões do país). Avaliou-se a presença de nutricionista, presença de materiais educativos sobre alimentação saudável e tipos de alimentos comercializados. Os alimentos e bebidas comercializados nas cantinas foram classificados em alimentos in natura, minimamente processados ou processados e preparações culinárias baseadas nestes alimentos (AIMPP) e alimentos ultraprocessados e preparações culinárias baseadas nestes alimentos (AAUP). A partir destas informações foram calculados os seguintes indicadores: número total de itens AIMPP (valor varia entre 0 e 21) e de itens AAUP (valor varia entre 0 e 29) comercializados; percentual de AIMPP comercializados [Número de subgrupos de AIMPP disponibilizados/ total de subgrupos de AIMPP investigados (n=21) x 100]; e percentual de AAUP comercializados [Número de subgrupos de AIMPP disponibilizados/ total de subgrupos de AAUP investigados (n=29) x 100]. Foram realizados Testes de T de Student Simples e Qui-Quadrado para comparação de médias e de proporções, respectivamente.

RESULTADOS

Foram avaliadas 1.147 escolas e a frequência da presença do nutricionista nas cantinas foi de 57,8% (n=663). Nas cantinas escolares que contam com a presença do nutricionista foi observada maior média de AIMPP (6,5; IC 95%: 6,2-6,7 vs. 4,6; IC 95%: 4,2-4,9, p<0,001) e de proporção de AIMPP (29,9%; IC 95%: 29,9-32,2 vs. 22,2%; IC 95%: 21,0-23,3, p<0,001) comercializados; e menor média de AAUP (6,0; IC 95%: 5,7-6,4 vs. 7,8; IC 95%: 7,4-8,2, p<0,001) e de proporção de AAUP (20,8%; IC 95%: 19,6-22,1 vs. 27,0%; IC 95%: 25,6-28,3, p<0,001) comercializados. Adicionalmente, nas cantinas com nutricionista foi observada maior frequência de material educativo sobre alimentação saudável (20,6% vs. 12,8%, p=0,001).

CONCLUSÃO

A atuação do nutricionista nas cantinas escolares desempenhou papel crucial na oferta de alimentos saudáveis, promovendo hábitos alimentares positivos entre crianças e adolescentes.

Palavras-chave: Ambiente alimentar;alimentação escolar;nutricionista.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Oferta de cursos para qualificação da força de trabalho em Alimentação e Nutrição no âmbito da PNAN.

MARIANA TARRICONE GARCIA; ERIKA RODRIGUES DA SILVA; KIMIELLE CRISTINA SILVA; SONIA ISOYAMA VENANCIO. INSTITUTO DE SAÚDE - SES/SP, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A qualificação de trabalhadores é parte do apoio ao desenvolvimento de capacidades locais para implementar políticas públicas. O desenvolvimento e qualificação da força de trabalho é uma das diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) em suas duas versões. A oferta de cursos direcionados aos profissionais de saúde tem sido uma estratégia de qualificação profissional utilizada pela Coordenação de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde (CGPAN/CGAN). O objetivo deste trabalho foi caracterizar os cursos oferecidos no âmbito da CGPAN/CGAN de 1999 a 2021, segundo as diretrizes da PNAN.

MÉTODOS

Este trabalho está inserido no projeto "Avaliação dos 20 anos de implementação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição: avanços e desafios", financiado pela Organização Pan-Americana de Saúde e Ministério da Saúde. Foi realizada análise de todos os 18 Relatórios de Gestão Anuais da CGPAN/CGAN desde a publicação da PNAN, em 1999, até 2021. A leitura, codificação e extração de dados foi realizada por meio do software MAXQDA. Os cursos identificados nos relatórios foram classificados segundo diretrizes da PNAN às quais os temas principais se referiam.

RESULTADOS

Do total de 36 cursos oferecidos, 32 foram na modalidade ensino à distância e quatro presenciais. Ao longo do tempo, houve aumento gradual da oferta de cursos com predominância da modalidade à distância, sendo que 80% foram oferecidos após a segunda versão da PNAN. De 1999 a 2010, vigência da primeira edição da PNAN, foram oferecidos sete cursos, sendo dois sobre Monitoramento da situação alimentar e nutricional. De 2011 a 2021, vigência da segunda versão, foram oferecidos 29 cursos, sendo 14 sobre Organização da Atenção Nutricional e oito sobre Promoção da Alimentação Adequada e Saudável. Apenas dois cursos foram relacionados à diretriz Gestão das ações de alimentação e nutrição. Não houve oferta de cursos com temáticas relacionadas à Participação e Controle Social e Controle e Regulação dos Alimentos. Além disso, ao longo do tempo, houve importante redução proporcional de cursos sobre temas relacionados às diretrizes Estímulo às ações intersetoriais com vistas ao Acesso

Universal aos Alimentos e Cooperação e articulação para a Segurança alimentar e Nutricional e redução ainda maior com relação às diretrizes de Monitoramento da situação alimentar e nutricional e Vigilância alimentar e nutricional.

CONCLUSÃO

A oferta de cursos pela CGPAN/CGAN cresceu ao longo dos 20 anos da PNAN. Esta estratégia pode ser potencializada com o planejamento em mais longo prazo da oferta de cursos segundo temas de interesse indicados pelos gestores estaduais e municipais e que cubram as lacunas identificadas. Não foi possível verificar o tempo que cada curso ficou disponível, a avaliação desses cursos e a justificativa para sua continuidade ou não. Como desafio aponta-se a necessidade de avaliação de seu alcance, efetividade e impactos na mudança ou redirecionamento de práticas em saúde.

Palavras-chave: Qualificação Profissional;Nutrição em Saúde Pública;Sistema Único de Saúde;Trabalhadores da Saúde;Política Nacional de Alimentação e Nutrição.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Oficinas culinárias como estratégia de cuidado em saúde mental para usuários atendidos pela Rede de Atenção Psicossocial no município de Três Lagoas, Mato Grosso do Sul

RENATA DE MATOS VICENTE[1]; ADOLFO HENRIQUE COSTA DOS SANTOS[2].
1. PREFEITURA MUNICIPAL DE TRÊS LAGOAS, TRÊS LAGOAS - MS - BRASIL; 2. PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO BRILHANTE, RIO BRILHANTE - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Rede de Atenção Psicossocial (RAPS) no município de Três Lagoas em Mato Grosso do Sul acolhe pessoas com sofrimento mental e necessidades decorrentes do uso de álcool e outras drogas por meio do Sistema Único de Saúde (SUS). O Centro de Atenção Psicossocial II (CAPS II), o Centro de Atenção Psicossocial Álcool e Outras Drogas (CAPS ad) e o Serviço Residencial Terapêutico (SRT) são unidades da RAPS em que há produção de refeições. Nos CAPS as oficinas terapêuticas funcionam como uma das principais formas de tratamento e são realizadas em grupo sob a orientação de um profissional com a finalidade de possibilitar a reinserção social e familiar, exposição de emoções e dificuldades, desenvolvimento de habilidades e o incentivo ao exercício da cidadania. Devido à oferta de oficinas, disponibilidade de alimentos e o interesse de alguns usuários em cozinhar foi planejada a inserção de oficinas culinárias nas unidades e o objetivo do presente trabalho foi relatar essa experiência assim como os impactos da nova atividade junto aos usuários dos serviços.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência sobre a inserção de oficinas culinárias no CAPS II, CAPS ad e SRT no município de Três Lagoas, Mato Grosso do Sul. Em setembro de 2023, a nutricionista responsável pela gestão de alimentação e nutrição nas unidades iniciou a condução das oficinas culinárias. Inicialmente a frequência das oficinas foi instituída mensalmente e a escolha das preparações foi definida por meio de pratos que já faziam parte dos cardápios. Posteriormente, as preparações passaram a ser definidas em conjunto com os usuários perante consenso, conforme a proposta do mês, os ingredientes disponíveis e as indicações dos usuários, além da inclusão de preparações culinárias especiais para datas festivas. Em todas as oficinas foram confeccionados e entregues materiais visuais com a respectiva receita e feito o teste de avaliação sensorial de forma oral com os participantes.

RESULTADOS

As oficinas culinárias foram realizadas em formato de grupo em cada unidade e tiveram a adesão dos usuários já inseridos nas oficinas terapêuticas dos CAPS e dos residentes do SRT. Cada oficina foi iniciada com uma roda de conversa que envolveu aspectos distintos

para contextualização, como a importância e os significados da alimentação, as boas práticas na cozinha, os ingredientes envolvidos e a relação do usuário com a preparação escolhida. A avaliação sensorial de todas as preparações foi positiva, a maioria dos usuários demonstrou facilidade durante o preparo e interesse em reproduzir as preparações no domicílio, além da percepção da prática culinária como potencial geradora de renda.

CONCLUSÃO

A inserção de oficinas culinárias ampliou a oferta de atividades disponibilizadas pelas unidades, mostrou-se como uma estratégia de fácil operacionalização e reprodutividade, e contribuiu positivamente no cuidado em saúde mental dos usuários.

Palavras-chave: Saúde Mental;Alimentação Coletiva;Culinária;Serviços de Saúde Mental;Prática de Grupo.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Oficinas de apoio aos profissionais da Atenção Primária à Saúde de Alagoas, para o uso dos protocolos do Guia Alimentar para População Brasileira.

ANA PATRÍCIA TOJAL DE FRANÇA[1]; LEIKO ASAKURA[2]; MARIA AMÁLIA DE ALENCAR LIMA[1]; ALINE ARAÚJO SOUZA[2]; MARIA LUANA RAMOS DOS SANTOS[2]. 1. SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DE ALAGOAS, MACEIÓ - AL - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS, MACEIÓ - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O registro no e-SUS dos marcadores de consumo alimentar (MCA) da população usuária da Atenção Primária à Saúde (APS) é um grande desafio. Segundo relatórios públicos do SISVAN, no Brasil, de janeiro a outubro de 2023, 5.287.279 pessoas tiveram algum registro de consumo alimentar; em Alagoas, foram 114.509. Considerando o número de pessoas cadastradas na APS, o registro de marcadores correspondeu a 3,13% e a 4,46%, respectivamente. A baixa cobertura implica o desconhecimento do perfil de consumo alimentar e, consequentemente, a não realização de orientações alimentares. Em 2022, o Ministério da Saúde lançou a série "Protocolos de uso do Guia Alimentar para a População Brasileira", que visa qualificar profissionais da APS para a disseminação de recomendações de uma alimentação saudável. O objetivo do presente estudo é descrever o planejamento e a execução de oficinas com vistas a apresentar e trabalhar o Fascículo 1 da série Protocolos de uso do Guia na orientação alimentar.

MÉTODOS

Trata-se de relato da experiência do planejamento e execução de duas oficinas que ocorreram no segundo semestre de 2023, para profissionais de nível superior atuantes na APS de municípios alagoanos, objetivando a utilização do Protocolo de uso do Guia na orientação alimentar para a população adulta e o estimulo ao aumento do registro dos MCA no E-SUS. Foram convidados a participar 50 municípios com mais baixa cobertura de registros de MCA no primeiro semestre de 2023. Cada oficina durou 6 horas. A dinâmica desenvolvida consistiu na aplicação do formulário de marcadores de consumo alimentar, em duplas de profissionais; seguiu-se a "rotação por estação", em que cada grupo, composto por profissionais de diferentes municípios, trabalhando-se 6 questões relacionadas ao fluxograma direcional de conduta para orientação alimentar, sendo dez minutos por questão, até finalizar todas elas. Em seguida, as questões foram discutidas no grande grupo à luz do Guia e do Fascículo 1. Esse estudo foi aprovado pelo CEP–UFAL (CAAE 75970223.0.0000.5013).

RESULTADOS

Ao todo, 25 municípios enviaram 35 profissionais, dos quais 23 eram nutricionistas. Todos esses municípios apresentavam cobertura de registro menor que 0,1%. Mesmo com

a inclusão do formulário de MCA no PEC, as equipes dos municípios ainda não tinham se apropriado dessa nova funcionalidade. As oficinas foram momentos de discussão acerca dos instrumentos de trabalho e dos principais desafios que as equipes enfrentam: população com baixo poder aquisitivo e alta rotatividade de profissionais.

CONCLUSÃO

As oficinas proporcionaram discussão e reflexão acerca da importância do fortalecimento das habilidades dos profissionais para a realização de orientações alimentares durante o atendimento. O maior número de nutricionistas revela que ainda há um paradigma de que a orientação para uma alimentação saudável é uma atribuição exclusiva de nutricionista, e isso precisa ser superado.

Palavras-chave: Consumo alimentar;Vigilância Alimentar e Nutricional;Educação Permanente em Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

O IMPACTO DA IMPLANTAÇÃO DE ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO AMBIENTE ESCOLAR NA ADOÇÃO DE HÁBITOS SAUDÁVEIS: UMA REVISÃO NARRATIVA

NATHÁLIA MARIA LOURENÇO CAVALCANTI ALVES; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; KARINA CORREIA DA SILVEIRA; JAILMA SANTOS MONTEIRO. UFPE, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO: Alterações no padrão alimentar de crianças e adolescentes com a inclusão de uma alimentação cada vez mais saudável, é essencial para prevenir doenças e melhorar a qualidade de vida a longo prazo, uma vez que o excesso de peso e obesidade da população é um grande problema de saúde pública. É notório também que o consumo alimentar geralmente é modificado por influências do meio ao qual a criança está inserida e por esse motivo, a escola adquire papel de extrema importância na adoção de hábitos saudáveis e que um método eficaz de se alcançar esse objetivo é através da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) em função disso, esse estudo teve como objetivo a revisão da literatura acerca do impacto que atividades da EAN realizadas no ambiente escolar, trazem no estilo de vida e nos hábitos alimentares de crianças e adolescentes. **MÉTODOS:** Foram selecionados artigos publicados entre os anos de 2012 e 2022, escritos em língua portuguesa ou inglesa, presentes nas bases de dados Scielo, Pubmed e Lilacs, sendo utilizados os seguintes descritores: Alimentação escolar; Educação Alimentar e Nutricional; Consumo Alimentar; Educação em Saúde; Hábitos saudáveis; Sedentarismo; Crianças.Foram considerados 21 artigos que preenchiam os critérios de inclusão. **RESULTADOS:** Pode-se observar que as atividades de EAN realizadas no ambiente escolar trouxeram impacto positivo nos hábitos alimentares, consumo alimentar e sedentarismo dos estudantes, aumentando o conhecimento deles sobre alimentação saudável e tornando-se uma grande aliada da saúde pública na promoção de saúde e no combate e prevenção do excesso de peso e da obesidade na infância e adolescência. Da mesma forma foi observado que a forma como a EAN é trabalhada, influência no grau de envolvimento e de conhecimento do público-alvo e que a metodologia ativa, utilizando o modelo lúdico de ensino, é a melhor forma de realizar EAN, principalmente em crianças e adolescentes. **CONCLUSÃO:** Fica evidente que a escola é um ambiente favorável para o desenvolvimento das ações de EAN por atingir muitos indivíduos ao mesmo tempo, reduzindo-se os custos e que a metodologia ativa é a melhor forma de abordar essas atividades no público infanto-juvenil, pois permite o despertar da imaginação, o aumento do desejo e o interesse dos envolvidos, facilitando o aprendizado. Verificou-se, entretanto, que existem limitações para o desenvolvimento destas ações no ambiente escolar destacando-se principalmente o despreparo dos professores sobre alimentação saudável; o pouco número de nutricionistas presentes neste ambiente e a EAN pouco presente nas escolas e quando existente, trabalhada apenas em ações pontuais, que faz com que o tempo de intervenção dessas ações seja reduzido, diminuindo a eficácia delas e não gerando efeito a longo prazo. São necessários mais estudos que promovam educação alimentar e nutricional no ambiente escolar, de forma continua, para que comprovar seus efeitos positivos a longo prazo.

Palavras-chave: Alimentação escolar;Saúde Escolar;Consumo Alimentar;Educação em Saúde;Sedentarismo.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

O Laboratório de Inovação em Saúde como uma estratégia de fortalecimento da alimentação e nutrição na atenção primária à saúde

CAROLINA DE OLIVEIRA COUTINHO[1]; JULIANA PEREIRA CASEMIRO[1]; AMANDA DA SILVA BASTOS DE OLIVEIRA[2]; ANA LAURA BRANDÃO[3]. 1. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UERJ), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UNIRIO), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 3. ESCOLA NACIONAL DE SAÚDE PÚBLICA SERGIO AROUCA (ENSP/FIOCRUZ), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Brasil reconhece a alimentação como um direito constitucional e a Política Nacional de Alimentação e Nutrição tem a "Organização da Atenção Nutricional" como sua primeira diretriz, sendo a atenção primária à saúde (APS) considerada lócus estratégico para o cuidado em alimentação e nutrição (A&N) pela sua alta capilaridade e potencial de enfrentamento da situação epidemiológica, considerando as necessidades locais dos territórios. Nos últimos anos, a agudização das várias manifestações de insegurança alimentar no Brasil tornou o cenário epidemiológico no qual as equipes da APS atuam ainda mais complexo. O desenvolvimento do Laboratório de Inovação em Alimentação e Nutrição na Atenção Primária à Saúde (LIS A&N na APS) teve como objetivo identificar, selecionar e divulgar experiências significativas em A&N para o fortalecimento da APS nos municípios brasileiros.

MÉTODOS

O desenvolvimento do LIS A&N na APS ocorreu de junho de 2023 a fevereiro de 2024, foi elaborado um edital de chamamento público com quatro eixos: 1) Cuidado em A&N na APS; 2) Educação Permanente em A&N na APS; 3) Gestão, monitoramento e avaliação das ações de A&N na APS e 4) Segurança Alimentar e Nutricional no território. Para a inscrição das experiências foi desenvolvido formulário e contratada uma solução tecnológica. Constituiu-se dois comitês: consultivo - composto por sete especialistas, com o objetivo de acompanhar as atividades do LIS A&N na APS e o avaliativo - com 35 especialistas na temática. O LIS A&N na APS se deu em duas etapas: 1ª- eliminatória, de análise, triagem e homologação das experiências inscritas verificando o cumprimento do edital; 2ª- classificatória e eliminatória, as experiências homologadas passaram por avaliação duplo-cego, com formulário com escalas de pontuação estabelecido no edital. Foram selecionadas as experiências que alcançaram, no mínimo, 70% na média das notas recebidas. As iniciativas classificadas serão divulgadas no site do Portal de Inovação da Gestão do SUS e 10 experiências farão parte de um e-book e serão apresentadas em evento científico nacional.

RESULTADOS

O LIS A&N na APS recebeu a inscrição de 176 experiências. Destas, 137 foram selecionadas na 1ª etapa de avaliação. Na 2ª etapa, das 137 experiências concorrentes, 101 foram classificadas, sendo 49 inseridas no Eixo 1; 21 no Eixo 2; 16 no Eixo 3; e 15 no Eixo 4. Das experiências classificadas, 9,90% são da Região Norte (n=10); 28,71% são da Região Nordeste (n=29); 7,92% da Região Centro-Oeste (n=8); 37,62% da Região Sudeste (n=38); 14,85% da Região Sul (n=15); 1,98% de abrangência nacional (n=2).

CONCLUSÃO

A iniciativa recebeu número significativo de experiências exitosas em A&N na APS, que construirão um acervo de acesso público, gratuito e on-line com ações que poderão favorecer o reconhecimento de soluções, perspectivas e estratégias locais, além de subsidiar a implementação de políticas públicas em alimentação e nutrição de base comunitária e territorial.

Palavras-chave: Atenção Primária à Saúde;Atenção Nutricional;Política Nacional de Alimentação e Nutrição;Sistema Único de Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

O maior consumo de alimentos ultraprocessados na infância está associado ao sono insuficiente na adolescência: dados parciais de um estudo longitudinal

MARIANA DE SANTIS FILGUEIRAS; NALVA DE PAULA DIAS; RAFAELA NOGUEIRA GOMES DE MORAIS; ÉRICA PRIULLI; JOÃO VICTOR MARTINS; JULIANA FARIAS DE NOVAES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA, VIÇOSA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O sono insuficiente tem aumentado na adolescência e pode ser causado por fatores comportamentais, como a alimentação não saudável. Paralelamente, o consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) aumentou nos últimos anos, sendo esse cenário agravado durante a pandemia de COVID-19. Entretanto, há uma escassez de estudos que avaliaram o consumo desses alimentos na infância e o seu impacto na duração do sono a longo prazo. Sendo assim, o objetivo desta investigação foi avaliar a relação entre o consumo de AUP na infância e o sono insuficiente na adolescência.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo longitudinal com dados parciais de crianças de 8 a 9 anos de Viçosa, Minas Gerais, avaliadas na linha de base (2015/2016) e reavaliadas entre 15 e 18 anos na etapa de seguimento (2022/2023). Na linha de base, o consumo calórico de alimentos ultraprocessados (%AUP) foi estimado a partir da média de três recordatórios 24 horas aplicados com as crianças e seus responsáveis em dias não consecutivos, sendo um referente ao final de semana. Para fins de análises, o %AUP foi categorizado de acordo com o percentil 50 da amostra, que correspondeu a 44,7% do valor calórico total. Na etapa de seguimento, foi calculada a duração do sono dos adolescentes a partir da subtração entre o horário habitual de acordar e o horário habitual de dormir. Foi considerado sono insuficiente uma duração < 7 horas/dia. Para avaliar a associação entre o consumo de AUP na infância e o sono insuficiente na adolescência, foi utilizada a regressão de Poisson com variância robusta, estimando-se a razão de prevalência (RP) e o intervalo de confiança de 95% (IC95%) ajustado por idade, sexo, renda *per capita*, gordura corporal, tempo de tela, grau de maturação sexual, uso de medicamentos para ansiedade e depressão. O nível de significância estatística adotado foi de 5%. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (663.171/2014 e 4.982.479/2021).

RESULTADOS

Após um acompanhamento com um intervalo médio de 7,7 ± 0,3 anos, foram avaliados 239 adolescentes, sendo 53,1% (n=127) do sexo feminino, com idade de 16,2 ± 0,7 anos, consumo calórico de AUP na infância de 44,9 ± 14,9% e 30,5% (n=73) com sono insuficiente na etapa de seguimento. O maior consumo de AUP na infância apresentou

uma associação positiva com a prevalência de sono insuficiente na adolescência (RP: 1,61; IC95%: 1,08-2,41).

CONCLUSÃO

O maior consumo de AUP na infância esteve associado ao sono insuficiente na adolescência. Esse resultado indica a importância de uma maior atenção ao consumo alimentar na infância e da implementação de ações de educação alimentar e nutricional para as crianças e seus familiares, já que essa é uma fase estratégica para adoção de hábitos alimentares saudáveis. Assim, a alimentação saudável na infância pode prevenir uma série de alterações na qualidade de vida durante a adolescência, como o sono insuficiente.

Palavras-chave: Adolescente;Alimentos industrializados;Consumo alimentar;Criança;Privação do sono.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

O nutricionista no ambiente alimentar digital: O que está sendo compartilhado?

JAMILLY LOBO DE FREITAS FRANCISCO; PATRÍCIA HENRIQUES.
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O ambiente alimentar digital é o espaço online onde serviços e informações exercem influência nas escolhas e no comportamento alimentar dos indivíduos. Este ambiente, as redes sociais destacam-se por fornecer diversas informações sobre saúde, alimentação e nutrição. Sendo o Instagram uma as principais redes sociais da atualidade, observa-se o crescente número de profissionais da saúde, inclusive nutricionistas, que utilizam essa plataforma como meio de divulgação do seu trabalho. Nesse sentido, uma vez que os alimentos são a principal ferramenta de trabalho do nutricionista, objetivou-se analisar os tipos de alimentos mais compartilhados por esses profissionais no Instagram.

MÉTODO

Realizou-se um estudo transversal qualitativo, exploratório e observacional, para identificação do conteúdo compartilhado. Para tanto, utilizou-se o termo de busca "nutri" dentro da plataforma, tendo sido encontrados 41 perfis. Foram excluídos perfis predominantemente pessoais, com conta privada e que possuíam menos de cinco fotos no feed. Assim, foram incluídos 22 perfis, que tiveram seus cinco primeiros posts analisados. O conteúdo foi coletado através de print screen e analisado no software ATLAS.ti, no período de novembro de 2023 a janeiro de 2024. Os conteúdos foram classificados e categorizados de acordo com os critérios pré-estabelecidos.

RESULTADOS

Foram analisados 110 posts, sendo 42,73% compreendidos como "carrossel", 38,18% como reels e 19,09% como fotos únicas, totalizando 212 conteúdos. Destes, 80 conteúdos possuíam imagens de alimentos, sendo 16 (20%) fotos de doces "tradicionais", como brigadeiro e pudim, 16 (20%) fotos de fast food, 13 (16,25%) de preparações salgadas, 9 (11,25%) eram pratos "saudáveis", referentes às refeições principais, 7 postagens (8,75%) com imagens de alimentos ultraprocessados, 7 (8,75%) de doces "fitness", 5 (6,25%) continham frutas, legumes ou vegetais, 3 (3,75%) eram bebidas alcoólicas, 3 (3,75%) eram imagens de outros alimentos variados e 1 conteúdo (1,25%) de "shot para imunidade".

CONCLUSÃO

O nutricionista possui responsabilidade em relação aos conteúdos divulgados em suas redes sociais, sendo dever deste profissional pautar sua atuação na promoção da saúde e da alimentação adequada e saudável, para indivíduos e coletividades. Desse modo, o

compartilhamento de imagens de alimentos que podem influenciar escolhas e comportamentos não saudáveis deve ser evitado enquanto as redes sociais forem utilizadas como uma extensão e divulgação de sua atuação profissional.

Palavras-chave: Ambiente alimentar digital;Ambiente Alimentar;Nutricionistas.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

O processamento de alimentos e a restrita abordagem de guias alimentares mundiais

CINTIA CASSIA TONIETO GRIS[1]; RAFAELA KAREN FABRI[2]; SUELLEN SECCHI MARTINELLI[1]; SUZI BARLETTO CAVALLI[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O processamento de alimentos pode ser definido como uma combinação de métodos e/ou procedimentos que buscam atingir mudanças em matérias-primas. A partir de mudanças ocorridas nas formulações de alimentos processados, o consumo crescente desses alimentos passou a ser considerado um agravante da má nutrição (desnutrição e obesidade) e das mudanças climáticas. Como forma de trazer à luz o debate sobre o processamento de alimentos, alguns guias alimentares têm incorporado recomendações acerca do consumo de alimentos processados. O objetivo deste trabalho foi identificar os países que fazem referência ao nível de processamento dos alimentos nas mensagens principais dos seus guias alimentares oficiais.

MÉTODO

Estudo exploratório qualitativo realizado por meio de pesquisa exploratória documental. Foram selecionados todos os guias alimentares disponibilizado pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) em seu site e a unidade de análise foram as mensagens principais presentes em guias direcionados a indivíduos adultos saudáveis. A coleta de dados foi realizada entre julho e agosto de 2021 e o conteúdo foi analisado qualitativamente sendo adotada a técnica de análise documental descrita por Moreira (2005). Os dados foram organizados em planilhas e são apresentadas as frequências absolutas e relativas simples.

RESULTADOS

Foram analisadas as mensagens principais de 96 guias alimentares oriundos de 95 países (sendo que a Bélgica possui dois guias oficiais). Verificou-se que 21 guias alimentares (21,88%) faziam recomendações relacionadas ao nível de processamento dos alimentos em suas mensagens principais. Esses, eram oriundos da América Latina e Caribe (n=8;38,10%), Europa (n=8;38,10%), África (n=2;9,52%), Ásia e Pacífico (n=2;9,52%) e da América do Norte (n=1;4,76%) e pertenciam aos países: Brasil, Colômbia, Equador, El Salvador, Jamaica, Panamá, Peru, São Cristóvão e Nevis, Áustria, Bélgica (região Flamenga), Chipre, França, Macedônia do Norte, Polônia, Romênia, Eslovênia, Afeganistão, Índia, Benin e Quênia. Salienta-se que a FAO disponibiliza em seu site as

principais mensagens dos guias alimentares enviados por cada país à organização, o que não significa que outros países não tenham recomendações.

CONCLUSÃO

Nossos achados evidenciam uma existência ainda tímida de abordagens referentes ao nível de processamento em mensagens principais de guias alimentares mundiais. Ao considerarmos que a má nutrição é um problema global e que comercialização e o consumo de alimentos com características semelhantes em diferentes lugares do mundo estão intensificados, uma abordagem unificada em recomendações acerca do nível de processamento dos alimentos parece ser estratégica.

Palavras-chave: Alimento Processado;Alimentos Industrializados;Recomendações Nutricionais.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

O que a extensão rural tem feito no campo da alimentação e nutrição: análise documental

MARINA DEOLA MACEDO; NÁDIA ROSANA FERNANDES DE OLIVEIRA; ROBERTA DE VARGAS ZANINI; LANA CARNEIRO ALMEIDA; VINICIUS PICCIN DALBIANCO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA, ITAQUI - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER) é uma política pública com finalidade de desenvolver espaços rurais a partir de necessidades da população do campo, das florestas e das águas, construindo uma agricultura sustentável, que traga renda e qualidade de vida para as populações por meio do aperfeiçoamento dos sistemas de produção e do acesso a recursos. O Guia Alimentar para a População Brasileira é uma das estratégias que integra a Política Nacional de Alimentação e Nutrição, promovendo a saúde, possibilitando o potencial de crescimento e de desenvolvimento humano com qualidade de vida e cidadania. Um dos papéis da extensão rural é levar conhecimento e orientações da alimentação adequada e saudável para garantir autonomia nas práticas de segurança alimentar e nutricional dos agricultores familiares. Assim, o objetivo deste trabalho é realizar a análise de documentos da ATER e identificar o que está sendo feito no campo da alimentação e nutrição.

MÉTODOS

Trata-se de uma análise documental realizada no período de 19 a 30 de maio de 2023, na qual foram realizadas buscas por documentos alocados nos sites da Agência Nacional de ATER e das instituições estaduais de ATER, identificando documentos orientadores das práticas de trabalho extensionista que estavam relacionados com o campo da alimentação e nutrição. A busca se deu por meio das seguintes palavras-chave: segurança alimentar; segurança alimentar e nutricional; soberania alimentar; autoconsumo; autossustento; diversificação da produção; abastecimento familiar; mercados institucionais; feiras; fitoterápicos; plantas medicinais; bioativos; horto medicinal; modos de vidas saudáveis; aproveitamento integrado de alimentos; aproveitamento de subprodutos; alimentação; saúde.

RESULTADOS

Ao total foram encontrados 70 documentos com ano de publicação de 1975 a 2023, dentre eles chamadas públicas, legislações, estatutos, decretos, normas, projetos, programas, cartas, manuais, mas somente em 45 deles foram encontradas tais palavras-chave. Diante da análise dos documentos, foram encontradas 16 categorias, sendo o tema Segurança Alimentar e Nutricional o mais prevalente. Segurança Alimentar e Segurança Alimentar e Nutricional apareceram em quase todos os documentos analisados, assim como

Soberania alimentar. Era previsto que os outros temas fossem menos encontrados, porém, não era esperado encontrar apenas 1 documento em cada site.

CONCLUSÃO

Por fim, os resultados encontrados para os temas mais recorrentes eram esperados, considerando que eles fazem parte do objetivo da ATER. Além disso, a Segurança Alimentar é a base para a elaboração da maioria das chamadas públicas e para a elaboração de programas e projetos por ser um direito de todos. Foi possível identificar que as normas e diretrizes inserem temas como a SAN como pressuposto de trabalho na extensão rural, o que pode potencializar a qualificação das ações no setor.

Palavras-chave: Agroecologia;Políticas Públicas;Segurança Alimentar e Nutricional;Soberania Alimentar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

O que as mulheres com lipedema nos dizem sobre alimentação?

ANA CAROLINA PADILHA DE PAULA; MARIA FERNANDA PETROLI FRUTUOSO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP), SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Lipedema é uma doença do tecido adiposo caracterizada pelo acúmulo de gordura simétrica envolvendo nádegas, coxas, quadris, extensão completa de membros inferiores com exceção dos pés e braços. Por acometer o tecido adiposo, especialmente em mulheres, o lipedema pode ou não estar associado à obesidade, o que proporciona a oferta de tratamentos que incluem restrições dietéticas (baixo valor calórico total, com alimentos anti-inflamatórios e cetogênicos), muitas vezes sem comprovação científica robusta que sustente a restrição. Muito além das complicações físicas, a doença e o tratamento controverso causam impactos no cotidiano das mulheres, diante de corpos julgados por não se adequarem aos padrões – magro e belo - idealizados para corpos femininos. Neste contexto, este trabalho tem como objetivo descrever e analisar a experiência com a alimentação de mulheres com lipedema.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa qualitativa a partir de entrevistas semiestruturadas virtuais com 12 mulheres com diagnóstico de lipedema, recrutadas em eventos presenciais divulgados em páginas de rede social sobre o tema. As entrevistas foram gravadas, transcritas a analisadas segundo a técnica de análise do conteúdo e o referencial teórico do estigma, proposto por Erving Goffman. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (67125223.0.0000.5505).

RESULTADOS

A média de idade das mulheres 38,5 anos (±3,96). A maioria referiu um processo constante de controle da alimentação, iniciado desde muito jovem, especialmente para a perda de peso e muitas vezes descrito como “dietas mirabolantes”. Após o diagnóstico e com o passar do tempo, a partir do acompanhamento com profissionais, do diálogo com outras mulheres e da busca de informações na Internet, as participantes referem diminuição nas opções alimentares, uma vez que há uma divulgação ampla e precipitada sobre a eficiência das dietas restritivas, principalmente com a exclusão de alimentos/componentes potencialmente inflamatórios como o glúten, a lactose e a carne vermelha, o que nem sempre surte efeitos positivos e leva os profissionais da saúde e os familiares a duvidarem da capacidade dessas mulheres em cuidar de si.

CONCLUSÃO

A experiência com a alimentação das mulheres com lipedema inclui o controle da dieta ao longo de toda a vida, alternando momentos sem alteração de peso com momentos de perda de peso, nem sempre resultando em satisfação com o próprio corpo. As mulheres se responsabilizam pelo resultado às vezes negativos das alterações dietéticas ao referirem que sabem o que tem que ser feito e que o caminho só depende delas. Este cenário provoca sofrimento por não atingir o corpo perfeito desejado e amplamente veiculado na mídia.

Palavras-chave: Imagem corporal;Distribuição da gordura corporal;Dietoterapia;Lipedema.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

O que é “Food Noise”? Considerações para o manejo da reatividade aos estímulos alimentares no tratamento e prevenção da obesidade

DAISUKE HAYASHI NETO; TRAVIS D. MASTERSON. PENNSYLVANIA STATE UNIVERSITY, UNIVERSITY PARK - ESTADOS UNIDOS DA AMERICA.

INTRODUÇÃO

Desde a aprovação do agonista do receptor de GLP-1 semaglutida para o tratamento da obesidade entre adultos e, mais recentemente, populações pediátricas nos Estados Unidos, pela FDA, e no Brasil, pela ANVISA, observações clínicas e relatos de pacientes têm apontado para um efeito até então pouco explorado deste medicamento - um “silenciamento” do que os pacientes e a mídia internacional têm chamado de “Food Noise”, descrito como pensamentos recorrentes e obsessivos sobre comida. O objetivo desta revisão narrativa foi identificar a literatura chave no campo do comportamento alimentar a fim de definir o que é “Food Noise” e quais são os fatores biológicos e psicossociais que afetam este fenômeno.

MÉTODOS

Uma revisão narrativa foi conduzida a fim de definir o construto “Food Noise”, integrando a literatura acerca dos fatores biológicos e psicossociais associados aos pensamentos obsessivos sobre a comida.

RESULTADOS

Foram identificados construtos-chave para a definição e compreensão do fenômeno de “Food Noise”, em especial a reatividade aos estímulos alimentares e os pensamentos intrusivos sobre comida. Com base nesses conceitos, definiu-se “Food Noise” como “um conjunto de manifestações exacerbadas e persistentes da reatividade aos estímulos alimentares capaz de resultar em pensamentos intrusivos sobre comida e comportamentos alimentares disfuncionais”. Ao integrar a literatura acerca dos fatores que contribuem para a reatividade aos estímulos alimentares e, consequentemente, ao “Food Noise”, foi desenvolvido um modelo conceitual que visa representar as interações dinâmicas entre fatores sociais, psicológicos e fisiológicos que afetam a intensidade das respostas aos estímulos alimentares oriundos do ambiente alimentar e as manifestações clínicas resultantes. Ademais, considerações específicas foram elaboradas para nutricionistas, médicos e profissionais da saúde pública atuantes na prevenção e manejo da obesidade, visando a necessidade de intervenções em diferentes níveis do modelo social ecológico de promoção da saúde.

CONCLUSÃO

Ao estabelecer uma definição científica para o construto “Food Noise”, bem como seus determinantes biológicos e psicossociais com base na literatura acerca da reatividade aos estímulos alimentares, esta revisão narrativa oferece a pesquisadores e profissionais da saúde uma base para investigar este fenômeno e aprimorar o tratamento e a prevenção da obesidade. Tendo em vista o crescente interesse da comunidade científica acerca do “Food Noise”, estudos futuros devem explorar como ele responde a fatores dinâmicos, como a exposição a estímulos alimentares ambientais (p. ex., o marketing de alimentos), sua ocorrência em populações e contextos culturais diversos, e focar no desenvolvimento de intervenções e políticas públicas que possam contribuir para o seu manejo ao longo dos ciclos da vida.

Palavras-chave: Obesidade;Comportamento alimentar;Food Noise;Semaglutida.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

O que querem os delegados das VI Conferências Regionais de Segurança Alimentar e Nutricional - SP?

KELLY CRISTINA DE MOURA BOMBEM[1]; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA[1]; MARIELE COLLETTI CORAL BATISTA[2]; RAIMUNDO CARVALHO PALMEIRA JÚNIOR[3]. 1. UNESP, BOTUCATU - SP - BRASIL; 2. BANCO DE ALIMENTOS, BOTUCATU - SP - BRASIL; 3. UNICAMP, CAMPINAS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As conferências são espaços democráticos para que a sociedade civil e o poder público possam elaborar propostas que venham a impactar as políticas públicas no país, estados e municípios, foi através delas que tivemos os avanços para instituir, assegurar e proteger o Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável. Em 2023, aconteceram as conferências no estado de São Paulo que contaram com as etapas municipais, regionais e estadual com o intuito de reunir as propostas a serem encaminhadas para Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e o estudo tem por objetivo apresentar de forma sistematizada as propostas das Conferências Regionais de Segurança Alimentar e Nutricional.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, descritivo, em que foram sistematizadas as propostas das dezesseis conferências regionais de SAN do estado de São Paulo realizadas de 18 a 31 de agosto de 2023. As discussões envolveram 1200 delegados que elaboraram 5 propostas de cada eixo temático por regional totalizando 80 propostas e, por conseguinte totalizando 240 propostas. Os três eixos temáticos seguiram a mesma diretriz da conferência nacional. A sistematização foi feita por três pesquisadores e um revisor que estabeleceu a palavra-chave final. Definiu-se uma palavras-chave para cada proposta conforme o que mais representasse dentre as quatro dimensões já determinadas e adaptadas da FAO, são elas: produção e sistemas naturais, alimento e alimentação, nutrição e governança. Foi utilizado o Excel e a nuvem de palavras para representar a frequência das palavras-chave.

RESULTADOS

A palavra-chave mais presente foi ALIMENTO e ALIMENTAÇÃO, propostas como: ampliar recursos para compras institucionais, redução do desperdício e facilitar o acesso a alimentos saudáveis são alguns exemplos. Em seguida foi PRODUÇÃO e SISTEMAS NATURAIS, que tinham como prioridade maior inserção dos agricultores familiares no sistema de comercialização, continuidade e expansão de programas existentes como PAA, PRONAF entre outros. A GOVERNANÇA trouxe anseios como criação da Lei Orgânica e a Política de Segurança alimentar e Nutricional do Estado de São Paulo, fortalecer o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e criar a Lei Estadual de SAN e com menor representatividade a dimensão NUTRIÇÃO trouxe propostas como: manter e atualizar o plano de ações, com destaque à obesidade e criar um programa de combate ao sobrepeso e obesidade em todas as fases da vida.

CONCLUSÃO

Os delegados anseiam por mais políticas voltadas a valorização do alimento e alimentação, propostas que permitam fazê-lo chegar a mesa de todos e sem desperdício, seguido por fortalecimento da produção e sistemas naturais, protegendo e incluindo o agricultor familiar na comercialização e continuação de programas já existentes, em relação a dimensão governança, os delegados querem leis para fortalecer o SISAN e a política de SAN no estado de SP e por fim desejam combater o sobrepeso e obesidade.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional;Conselho;Conferência.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Organização da Atenção Nutricional para o cuidado de pessoas com obesidade: projeto ECOASUS-PE

NATHÁLIA PAULA DE SOUZA[1]; VANESSA SÁ LEAL[1]; EMÍLIA CHAGAS COSTA[1]; CYBELLE ROLIM DE LIMA[1]; JULIANA SOUZA OLIVEIRA[1]; PEDRO ISRAEL CABRAL DE LIRA[2]. 1. CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA/UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, VITÓRIA DE SANTO ANTÃO - PE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, RECIFE - PE - BRASIL.

Atenção Básica é porta de entrada do Sistema Único de Saúde, além de espaço estratégico para desenvolvimento de ações de prevenção, promoção e cuidados integrais. O projeto *Processos formativos para o enfrentamento e controle da obesidade no âmbito do Sistema Único de Saúde em Pernambuco* – ECOASUS-PE, foi realizado de 2018 a 2022, com o fomento do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, por meio da Chamada Nº 26/2018. Articulou ensino, pesquisa e extensão com o objetivo de qualificar o cuidado de pessoas com obesidade, com ênfase na atenção básica. Neste resumo serão apesentados os principais resultados referentes ao eixo de diagnóstico, mais especificamente parte da Organização da Atenção Nutricional. A unidade amostral foi a Unidade Básica de Saúde (UBS) e o público-alvo foram profissionais de saúde da Estratégia de Saúde da Família ou do Núcleo Ampliado de Saúde da Família (atualmente e-Multi). A amostra foi constituída por 250 UBS, distribuídas em municípios de diferentes portes populacionais, nas 12 Gerências Regionais de saúde do estado de Pernambuco. Em cada UBS, um profissional de referência foi convidado a participar da pesquisa, respondendo um questionário virtual. A coleta de dados ocorreu de julho a setembro de 2021. Pesquisa aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP/CCS/UFPE), parecer N.93.989.896. No que se refere ao território de abrangência, 76% das UBS estavam localizadas em municípios com menos de 150 mil habitantes (de médio e baixo porte populacional) e 30% em área rural/indígena. A maioria dos profissionais de saúde era mulher (94%), com cor de pele preta/parda (49,2%); aproximadamente um terço atuava há menos de 1 ano no setor e 92% não tinha participado de cursos de formação sobre obesidade. Quanto aos recursos materiais necessários para a organização e qualificação do cuidado da pessoa com sobrepeso ou obesidade, apenas 41,2% das UBS tinham cadeiras/bancos adequados, 39,6% possuíam aparelhos de pressão com manguito especial; 38,8% tinham balança com capacidade máxima de 230 kg; 26% tinham barras de segurança; 12,4% maca de transferência; 11,2% veículo adaptado para o transporte. As principais estratégias municipais de tratamento de pessoas com sobrepeso ou obesidade eram: cuidado nutricional (90,8%), diagnóstico precoce (85,2%) e abordagem familiar (79,2%). As atividades em grupo aconteciam em aproximadamente um terço das UBS (n=85), e em 57,2% dessas atividades a abordagem de promoção da alimentação adequada e saudável era realizada. Esses dados são importante ferramenta de gestão para a qualificação da Atenção Básica, frente aos atuais problemas alimentares e nutricionais, às diversas realidades das equipes de saúde e a complexidade dos seus territórios, além de despertar para a necessidade de estratégias de

cuidado em rede, entre os diferentes níveis de atenção, e iniciativas intersetoriais promotoras de saúde.

Palavras-chave: atenção básica;obesidade;profissionais da saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Orientações sobre ingestão hídrica para crianças e adolescentes segundo Guias Alimentares ao redor do mundo

GISELLE RHAISA DO AMARAL E MELO; JÚLIA LAURA CORRÊA REZENDE; MARIA CAROLINA DE MEDEIROS FRAZÃO DUARTE; MARIA NATACHA TORAL BERTOLIN. UNB, BRASILIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO: A água é o componente de maior quantidade no corpo humano e de grande importância para a homeostase, porém estudos mostram que a população infanto-juvenil não atinge as recomendações de consumo, resultado influenciado pela pequena parcela de profissionais de saúde com conhecimento suficiente das diretrizes para essa faixa etária[1]. Os Guias Alimentares são considerados instrumentos de grande relevância em termos de saúde pública e podem ser utilizadas pela população em geral, profissionais de saúde e influenciadores políticos em diferentes áreas. O objetivo do trabalho foi revisar e compilar as orientações sobre ingestão hídrica para crianças e adolescentes em Guias Alimentares do mundo.**MÉTODOS:** Foi feita uma scoping review seguindo o PRISMA-ScR, dividida em duas etapas. Na primeira, todos os Guias Alimentares disponíveis no site da FAO foram analisados. Na segunda etapa foi feita uma revisão sistemática com finalidade de identificar outros Guias Alimentares ainda não publicados na íntegra. Os Guias foram analisados em inglês, espanhol, português, francês, alemão, chinês, japonês, coreano e italiano. Foi feita uma tabela de extração preenchida individualmente por dois revisores. Resultados foram analisados de forma descritiva por ambos.**RESULTADOS:** Considerando 57 países incluídos no estudo, 31 (54,3%) continham informações para incentivar ou direcionar consumo de água potável. Destes, 12 eram da América, 8 da Europa, 5 da África, 4 da Ásia e 3 da Oceania. 19 países colocaram a informação num Guia geral para a população, 11 colocaram em Guias específicos para crianças ou adolescentes e 1 colocou em ambos. Com exceção de um país, todos colocaram a informação de forma escrita ou nos 10 passos. A maioria somente falou sobre o consumo, sem quantidades mencionadas. Dos que colocaram quantidades, consumo hídrico recomendado variou de 1-2 litros diários para crianças e adolescentes. Dos 8 países que tinham ícone alimentar, 6 colocaram copos desenhados, sem quantidades. Apenas 1 país colocou a informação apenas na forma de desenho, sem menção escrita no Guia. O Guia da Itália contém ilustrações exclusivamente sobre consumo de água. **CONCLUSÃO:** Quase metade dos países não fez menção expressa sobre o consumo hídrico. A maioria da informação a respeito é sobre a importância de beber água potável, sem menção de quantidades. Esta situação pode interferir negativamente nas práticas alimentares da população, que podem não vislumbrar a importância dessa prática ou não entender as formas para alcançar uma ingestão hídrica adequada na infância e adolescência. Também pode afetar a conduta de profissionais de saúde, que tendem a reproduzir a desvalorização da ingestão hídricaem suas condutas. Recomenda-se que as futuras versões e os novos Guias Alimentares enfatizem adequadamente o assunto para tais fases da vida. **REFERÊNCIAS:** DOI: http://dx.doi.org/10.18233/APM38No2pp116-1241363

Palavras-chave: Guia Alimentar;Consumo Hídrico;Adolescentes;Crianças;Saúde Pública.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Osteoporose autorreferida e fatores associados na população adulta e idosa cadastrada na Estratégia de Saúde da Família de Governador Valadares-MG.

WILKERSON SILVESTRE DOS SANTOS; ANDREIA CRISTIANE CARRENHO QUEIROZ; CLARICE LIMA ÁLVARES DA SILVA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA - CAMPUS GOVERNADOR VALADARES, GOVERNADOR VALADARES - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A osteoporose é uma doença esquelética sistêmica que acomete a microarquitetura óssea, provocando fraturas ao baixo impacto, estando associada ao aumento da morbidade e mortalidade o que a torna um problema de saúde pública. O objetivo deste trabalho foi avaliar a ocorrência de osteoporose autorreferida e seus fatores associados em pessoas adultas e idosas atendidas na Estratégia de Saúde da Família (ESF) de Governador Valadares, MG.

MÉTODOS

Estudo transversal exploratório realizado com 186 indivíduos (≥40 anos) adscritos na ESF do município, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Juiz de Fora (Parecer 1.249.770/ CAAE 44413115.2.0000.5147). Realizou-se entrevista estruturada para obtenção de informações sobre características sociodemográficas, condições de vida e saúde. A ocorrência de osteoporose foi autorreferida a partir da pergunta "Algum médico ou profissional de saúde já disse que o(a) senhor(a) tem osteoporose?". O consumo alimentar foi avaliado pelo Recordatório de 24 horas (R24H). A ingestão dietética de cálcio foi quantificada no software DietPro®. A análise qualitativa considerou o consumo de grupos de alimentos fonte de cálcio, bem como ingestão de porções adequadas dos mesmos. Aferiu-se peso e estatura dos participantes para cálculo e classificação do Índice de Massa Corporal (IMC). A regressão logística foi utilizada para determinar os fatores associados à ocorrência de osteoporose, estimando-se o Odds Ratio (OR) e intervalo de confiança de 95% (IC95%).

RESULTADOS

A maioria dos participantes era do sexo feminino (70,95%), faixa etária entre 40 e 69 anos (62,57%), com companheiros (56,74%), escolaridade inferior a 8 anos (69,83%), IMC indicativo de sobrepeso (64,97%) e doenças autorreferidas (92,74%). A ocorrência de osteoporose foi de 18,4%. A mediana da ingestão do cálcio foi de 295,31mg (mínimo 0,75; máximo 1630,31). Os grupos de alimentos fonte de cálcio referidos no R24H foram as sementes (2,69%), vegetais verde-escuros (29,6%), leite e derivados (66,1%) e leguminosas (80,1%). Entretanto, a ocorrência do consumo de porções adequadas foi baixa: 2,2% (sementes), 2,7% (leite e derivados), 4,8% (vegetais verde-escuros) e 51,1% (leguminosas). O sexo feminino (OR=2,65 e p=0,04) e a faixa etária idosa (OR=2,92 e

p=0,04) se associaram significativamente a ocorrência de osteoporose. Após o ajuste para sexo e faixa etária, o uso de medicamentos (OR=4,14 e p=0,0001) e o consumo de vegetais verde-escuros (OR=2,03 e p=0,045) estiveram significativamente associados à ocorrência de osteoporose na população. Não houve diferença estatística entre a ingestão de cálcio das pessoas que não referiram osteoporose e as pessoas que não referiram.

CONCLUSÃO

A prevalência autorreferida de osteoporose na população foi de 18,4%, valor semelhante à prevalência nacional. Sua ocorrência esteve associada à idade idosa, sexo feminino e a utilização de medicamentos e consumo de vegetais verde-escuros.

Palavras-chave: Osteoporose;Envelhecimento;Consumo alimentar;Atenção primária.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Padrões alimentares de mulheres recém diagnosticadas com câncer de mama

SORAIA PINHEIRO MACHADO; CLARA CRISTINA AZEVEDO SOUZA FONTENELE; KAMILA SILVA CAMELO REBOUÇAS; VIVIANE LOPES TABOSA; DÉBORA DOMINGUES PINHEIRO; SARA MARIA MOREIRA LIMA-VERDE. UECE, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O câncer de mama (CM) é o principal tipo de neoplasia maligna que afeta as mulheres no Brasil e no mundo. A associação entre fatores dietéticos e câncer de mama é amplamente discutida na literatura e compreender tal relação pode elucidar melhorias no prognóstico e sobrevida global, especialmente quando essa análise dietética não se distancia do período do diagnóstico da doença. Além disso, a dieta deve ser investigada considerando toda a complexidade das relações nutricionais e sua relação com os desfechos em saúde. Desse modo, o objetivo do estudo foi identificar os padrões alimentares de mulheres recém diagnosticadas com câncer de mama.

MÉTODO

Estudo transversal, descritivo, realizado com 189 mulheres acompanhadas em ambulatórios de mastologia de centros de referência em câncer do Ceará, com diagnóstico de CM e que ainda não haviam iniciado o tratamento oncológico. O consumo alimentar foi avaliado por dois recordatórios de 24h em dias não consecutivos. Os dados dos recordatórios foram cadastrados no software *Brasil Nutri* em gramas ou mililitros e a média dos dois dias foi utilizada como variável na análise de componentes principais seguida de rotação ortogonal varimax para identificação dos padrões alimentares. O teste de KMO $< 0,5$ e de esfericidade de Bartlett com $p \leq 0,05$ confirmaram a adequação dos dados para análise. A definição do número de fatores retidos foi baseada nos componentes com autovalores maiores que 1,0, gráfico de Cattel (*scree plot*) e significado conceitual dos padrões identificados. Os componentes principais foram interpretados baseando-se nos alimentos com cargas fatoriais $\geq 0,3$ ou $\leq -0,3$. Esse estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual do Ceará sob o CAAE 8268719.8.0000.5534.

RESULTADOS

A maioria das mulheres estudadas eram adultas (84,7%), com renda mensal igual ou inferior a 1 salário mínimo (52,4%), raça autodeclarada parda, preta ou amarela (81,9%), escolaridade inferior ao nível médio completo (54,5%) e apresentavam excesso de peso (77,3%). Foram identificados quatro padrões alimentares principais, que, em conjunto, explicaram 30,49% da variância total dos dados: *cafeteria*, composto por pães, gorduras, café, ovo e doces; *ultraprocessado*, composto por massas, bebidas açucaradas, laticínios, embutidos; *prudente,* composto por folhosos, cereais, tubérculos, alimentos regionais e

legumes e *tradicional brasileiro*, representado por arroz, feijão, bolo e frango. Os padrões *cafeteria* e *ultraprocessado*, explicaram a maior proporção da variância total, 9,53% e 6,93% respectivamente.

CONCLUSÃO

Foram identificados quatro padrões alimentares principais: cafeteria, ultraprocessado, prudente e tradicional brasileiro. Os padrões mais representativos do consumo das mulheres recém diagnosticadas com CM foram os padrões *cafeteria* e o *ultraprocessado*, considerados desfavoráveis para prevenção e tratamento do CM.

Palavras-chave: Consumo alimentar;Neoplasia mamária;Mulheres;Alimentos ultraprocessados.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Padrões relacionados à saúde e doença renal crônica na população brasileira

MICHELLY YORRANA MIRANDA DE ARAUJO[1]; LETÍCIA CRISTINA MACHADO DE SOUSA[1]; NATHALIA RABELLO SILVA[1]; CATARINA MACHADO AZEREDO[2]; ANA ELISA MADALENA RINALDI[2]; LUCIANA SARAIVA DA SILVA[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA, UBERLANDIA - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA, UBERLÂNDIA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A doença renal crônica (DRC) é um problema de saúde global. No Brasil, estima-se que 10 milhões de pessoas tenham DRC e esta doença tem como agravante o fato de ser desconhecida por muitas pessoas acometidas. A taxa de DRC poderá aumentar no futuro, não apenas devido ao crescimento e envelhecimento da população, mas principalmente devido ao aumento da prevalência de hipertensão arterial (HA), diabetes mellitus (DM), obesidade e dislipidemia, que são fatores de risco tradicionais para DRC, além de outros fatores como o estilo de vida. Evidências sugerem que a simultaneidade de diferentes comportamentos de risco pode apresentar efeito sinérgico, resultando, portanto, em um efeito deletério multiplicativo, ao invés de um efeito aditivo de cada comportamento. Assim, o objetivo do estudo foi identificar padrões relacionados à saúde e sua associação com a DRC na população brasileira.

MÉTODOS

Estudo transversal, em que foram utilizados dados da Pesquisa Nacional de Saúde (PNS), 2019. Os participantes foram entrevistados e responderam questões relacionadas a informações socioeconômicas e demográficas (sexo, idade, escolaridade e raça/cor), condições de saúde (presença de HA, DM, DRC, hipercolesterolemia e doença cardiovascular) e estilo de vida (tabagismo, consumo de bebidas alcoólicas, prática de atividade física e consumo alimentar). Para identificar padrões, utilizamos análise fatorial exploratória. Para descrever a associação da DRC com cada padrão, foram analisados modelos brutos e ajustados por sexo, faixa etária, escolaridade e raça/cor. A PNS foi aprovada pelo Comitê de Ética.

RESULTADOS

Foram avaliados 90.846 indivíduos. A prevalência de DRC foi de 1,49% (IC 95%: 1,3–1,6). Após a análise fatorial, os padrões relacionados à saúde foram classificados como “fatores metabólicos”, “comportamentais de risco” e “comportamentais de proteção”. Os fatores metabólicos foram determinados pela presença de HA, DM, hiperlipidemia e doenças cardiovasculares. Os fatores de risco comportamentais foram determinados pelo tabagismo, consumo de álcool, consumo regular de refrigerantes, doces e sucos artificiais e, consumo elevado de sal. Os fatores comportamentais protetores foram estabelecidos

pela prática de atividade física e consumo regular de hortaliças e frutas. No modelo ajustado, os participantes do tercil mais alto para fatores metabólicos apresentaram maior probabilidade de ter DRC (OR = 3,61, 95% CI: 2,69 – 4,85) quando comparados aos do menor tercil.

CONCLUSÃO

O estudo permitiu identificar que o padrão referente aos fatores metabólicos foi associado a maior chance de apresentar DRC, enquanto os padrões relacionados aos fatores comportamentais de risco e aos fatores comportamentais de proteção não foram significantemente associados à DRC.

Palavras-chave: Saúde Coletiva;Fator de Risco;Doença Renal;Comportamento Alimentar ;Análise Fatorial.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Padrões temporais de alimentação durante a pandemia de covid-19: Interfaces da janela de alimentação com a qualidade do sono em adultos

LUIZ ANTÔNIO ALVES DE MENEZES-JÚNIOR; THAÍS DA SILVA SABIÃO; JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO; MARIANA CASSEMIRA APARECIDA VIDIGAL; GEORGE LUIZ LINS MACHADO-COELHO; ADRIANA LÚCIA MEIRELES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A janela de alimentação refere-se ao período durante o qual os alimentos são consumidos ao longo do dia. Uma janela de alimentação prolongada, superior a 12 horas, pode impactar o ritmo circadiano, metabolismo e estresse oxidativo, fatores diretamente relacionados à saúde e à qualidade do sono. Diversos fatores podem influenciar a qualidade do sono, e a janela de alimentação, ou seus efeitos, pode ter efeitos similares. Contudo, poucos estudos até agora exploraram a associação entre a janela de alimentação e a qualidade do sono durante a pandemia de covid-19. Portanto, o objetivo foi avaliar a relação entre uma janela de alimentação prolongada e a qualidade do sono em uma amostra de adultos brasileiros.

MÉTODOS

Foi conduzido um estudo transversal de base populacional com 998 adultos, selecionados por amostragem probabilística por conglomerados em múltiplos estágios, realizado de outubro a dezembro de 2020 em Ouro Preto, Minas Gerais, Brasil. Daqueles avaliados, os indivíduos com linhas telefônicas ativas foram escolhidos para uma avaliação mais detalhada da ingestão de alimentos, resultando em uma subamostra de 250 indivíduos. Destes, 150 responderam a um recordatório alimentar de 24 horas e 91 responderam a ambos, formando a amostra final. A qualidade do sono foi avaliada pelo Índice de Qualidade do Sono de Pittsburgh (IQSP), considerando-se ruim quando > 5. Foram conduzidos dois recordatórios alimentares de 24 horas, em dias alternados, utilizando a estratégia multimétodos para aumentar a precisão e a validade das informações. A partir disso, a janela de alimentação foi calculada com base no primeiro e no último episódio de alimentação, sendo classificada como alta quando > 12 horas. A associação entre a janela de alimentação e a qualidade do sono foi avaliada por meio de um modelo de Poisson com variância robusta. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, CAAE: 32815620.0.1001.5149.

RESULTADOS

Dos indivíduos avaliados, 66,5% eram do sexo feminino, 47,1% tinham de 18 a 34 anos, 79,4% eram negros ou pardos, 44,5% tinham pelo menos o ensino médio completo e 44,3% tinham renda familiar inferior a dois salários mínimos. A média da janela de

alimentação foi de 11,4h (10,9-11,8), e o IQSP foi de 5,5 (4,3-6,6). A prevalência de indivíduos com janela de alimentação > 12h foi de 38,1%, e a qualidade do sono ruim foi de 38,5%. Na análise de regressão, os indivíduos com janela de alimentação > 12h apresentaram uma razão de prevalência de qualidade de sono ruim 1,83 vezes maior do que aqueles com janela de alimentação < 12h (RP:1,87; IC95%:1,01-3,43).

CONCLUSÕES

Este estudo mostrou que uma janela de alimentação prolongada (> 12 horas) está associada à má qualidade do sono em adultos brasileiros. Esses achados sugerem que a janela de alimentação pode estar associada a qualidade do sono e, consequentemente, a saúde e o bem-estar das pessoas. São necessários mais estudos para confirmar essa associação e elucidar os mecanismos envolvidos.

Palavras-chave: Cronobiologia;Crononutrição;Qualidade do sono.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Pais que se importam com o valor calórico da dieta das crianças são influenciados por alimentos com alegações referentes ao teor de açúcar na hora da compra

FRANCINE RUBIM DE RESENDE; CAMILA CARVALHO MENEZES SALIERNO; EDUARDO BEARZOTI. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação na infância é considerada fator decisivo para o crescimento e desenvolvimento da criança. Há alguns anos, vem surgindo ações de políticas de saúde pública que incentivam a redução do consumo de alimentos com alto teor de açúcar, especialmente os ultraprocessados. Exemplos dessas são os guias alimentares e o novo modelo de rotulagem nutricional frontal implementado no Brasil, trazendo, entre outras questões, a informação sobre a presença de altos teores de açúcares adicionados no painel frontal dos rótulos. Concomitantemente, observa-se um grande movimento de reformulação dos alimentos pela indústria de alimentos e o surgimento de um número cada vez maior de produtos sendo comercializados com alegações relacionadas ao baixo teor de açúcar. No entanto, não há estudos que avaliem a influência destas alegações na aquisição de alimentos por pais. Diante desse cenário, o objetivo desse estudo foi avaliar se pais que se importam com o valor calórico da dieta das crianças de primeira infância são influenciados por alimentos com alegações referentes ao teor de açúcar na hora da compra.

MÉTODOS

O estudo foi de caráter transversal, realizado entre março e julho de 2022 após aprovação pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto sob protocolo CAAE 51468821.7.0000.5150. Teve como público-alvo responsáveis por crianças na primeira infância matriculadas em escolas da rede pública municipal, localizadas em Leopoldina- MG. A pesquisa teve como variável desfecho a influência das alegações relacionadas ao teor de açúcar na aquisição de alimentos para crianças de primeira infância e como variável dependente o questionamento se os pais se preocupam com a dieta das crianças, especialmente, em relação ao consumo de alimentos com alto valor calórico. Os resultados foram avaliados por análise de frequência seguida de teste de Qui-quadrado e de Resíduos padronizados de Pearson. .

RESULTADOS

A amostra foi composta por 622 responsáveis por crianças de primeira infância, sendo 94,5% eram do sexo feminino e 48,2% possuíam idade entre 26 e 35 anos. Observou-se que, entre os participantes que afirmaram que as alegações em relação ao baixo teor de açúcar tem grande influência na aquisição de alimentos para os seus filhos (290), a

maioria (61,4%) considera importante que a dieta das crianças tenha baixo valor calórico, sendo essa frequência maior do que a esperada.

CONCLUSÃO

Os resultados do presente estudo evidenciaram a presença da alegação nutricional “sem adição, baixo ou reduzido em açúcar” podem influenciar os pais de crianças de primeira infância na hora da aquisição dos alimentos e a maioria daqueles que atribuem grande influência está preocupada quanto ao valor calórico dos alimentos consumidos por seus filhos. Sabendo que esses alimentos nem sempre são classificados como salubres, tais consumidores podem estar sendo induzidos ao engano e ofertando alimentos de baixa qualidade nutricional às crianças.

Palavras-chave: Rotulagem nutricional;Marketing;Comportamento do consumidor.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Panorama da inserção de nutricionistas em estabelecimentos de saúde do SUS de 2007 a 2021.

MARIANA TARRICONE GARCIA; LAÍS FOLHA PECCIA; REGICELY ALINE BRANDÃO FERREIRA; SONIA ISOYAMA VENANCIO. INSTITUTO DE SAÚDE - SES/SP, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A presença do nutricionista nos estabelecimentos de saúde do SUS qualifica as ações de atenção nutricional, previstas na Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). A inserção de nutricionistas nestes serviços tem aumentado nos últimos anos, especialmente na Atenção Primária à Saúde (APS) após a criação do Núcleos de Apoio à Saúde da Família (NASF), em 2008. O objetivo deste estudo foi analisar o panorama da inserção de nutricionistas em estabelecimentos de saúde do SUS de 2007 a 2021.

MÉTODOS

Este trabalho está inserido no projeto "Avaliação dos 20 anos de implementação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição: avanços e desafios", financiado pela Organização Pan-Americana de Saúde e Ministério da Saúde. Foram analisados dados do Cadastro Nacional de Estabelecimentos de Saúde (CNES) desde o início da disponibilização dos dados, em 2007, até 2021, utilizando-se o mês de dezembro como referência em cada ano para a extração dos dados.

RESULTADOS

Em toda a série histórica houve maior concentração de nutricionistas na atenção terciária (AT), seguida da APS e atenção especializada (AE). Houve uma tendência de incremento anual do número de nutricionistas registrados no CNES, passando de cerca de 7 mil em 2007 para 24.841 em 2021. Observou-se um aumento da proporção de nutricionistas na APS, partindo de 23,1% em 2007, alcançando 34,3% em 2018 e diminuindo nos anos seguintes. Em 2021, o número de nutricionistas cadastrados na AT foi de 13.519 (51,1%), seguida da APS com 7.955 (30,1%) e da AE com 3.367 (12,7%). Nutricionistas atuando nas áreas de gestão, vigilância e urgência e emergência representaram cerca de 5%, com uma tendência estável durante o período. A expansão da presença de nutricionistas ocorreu em todo território nacional, contudo as regiões Norte e Centro-Oeste possuem as menores proporções de municípios com a presença desse profissional, 55,6% e 59,5%, respectivamente. Em relação à APS, em 2021, a região Nordeste é a que possui maior relação nutricionistas/10 mil habitantes, com 0,51, seguida pela região Sul, com 0,46. A menor é a região Norte, com 0,29. Em municípios com até 20 mil habitantes, todas as macrorregiões apresentaram mais de 1,5 nutricionistas/10 mil hab. Já nos municípios com mais de 20 mil hab. os valores ficaram abaixo de 0,6.

CONCLUSÃO

Em números absolutos, o maior incremento de nutricionistas ocorreu na AT, enquanto proporcionalmente a maior tendência de crescimento ocorreu na APS, com o ápice de 34,3% em 2018. A recente descontinuidade do financiamento dos NASF pode explicar a queda na expansão de nutricionistas na APS. Observou-se desigualdades regionais importantes em relação à presença de nutricionistas nos municípios.

Palavras-chave: Nutricionistas;Sistema Único de Saúde;Atenção Primária à Saúde;Política Nacional de Alimentação e Nutrição;Nutrição em Saúde Pública.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Panorama da obesidade nas capitais brasileiras em 2023: uma análise descritiva

LARISSA SOUZA COELHO; GIULLIA GABRIELLI GALICIANI.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL (UFMS), CAMPO GRANDE, MATO GROSSO DO SUL – BRASIL, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é uma preocupante doença crônica crescente a nível global, que impacta na saúde pública e aumenta os riscos para o desenvolvimento de comorbidades associadas. A Vigitel Brasil: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico, fornece dados atualizados sobre a prevalência da obesidade nas capitais brasileiras, permitindo uma análise abrangente das tendências e disparidades. O objetivo desse estudo é examinar tais informações, destacando se há variação entre as capitais do país, diferenças entre os sexos, influência de fatores demográficos e relação da escolaridade na obesidade.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa descritiva baseada em análise de dados de um inquérito anual (2023) realizado pelo Governo que é conduzido por meio de uma série de perguntas efetuadas em telefonema. A amostra incluiu adultos, maiores de 18 anos, nas 27 capitais brasileiras, com uma abordagem estratificada por sexo, idade e escolaridade. As frequências de obesidade foram analisadas, considerando variações entre as cidades, diferenças entre homens e mulheres, faixas etárias e níveis de escolaridade. Para o diagnóstico da obesidade, utiliza-se valores de Índice de Massa Corporal igual ou superior a 30 kg/m^2, calculado mediante os valores de peso e estatura autorreferidos. A análise estatística empregada incluiu médias, desvios-padrão e comparações entre grupos.

RESULTADOS

A prevalência de obesidade variou consideravelmente entre as capitais, com taxas que variaram de 17,7% em Goiânia a 30,4% em Macapá. As maiores frequências foram observadas em Macapá para homens (33,4%) e Fortaleza para mulheres (29,8%). As menores taxas de obesidade foram registradas no Distrito Federal para homens (16,9%) e Goiânia para mulheres (15,9%). A média geral nas 27 cidades foi de 24,3%, semelhante entre homens (23,8%) e mulheres (24,8%). A análise por faixa etária revelou maiores taxas até os 54 anos para a população total e homens, e até 64 anos para mulheres. A obesidade diminuiu com o aumento da escolaridade, especialmente entre mulheres.

CONCLUSÃO

Os resultados indicam uma realidade preocupante da obesidade nas capitais brasileiras em 2023, com variações marcantes entre os grupos demográficos. A identificação de picos de prevalência em determinadas faixas etárias e a relação inversa com a escolaridade sugerem a necessidade de estratégias de intervenção direcionadas. Políticas públicas e programas de saúde devem considerar essas nuances para enfrentar efetivamente o desafio crescente da obesidade. A inclusão de ações de Educação Alimentar e Nutricional, adaptadas para diferentes idades, torna-se essencial para promover hábitos de vida saudáveis e aumentar a conscientização sobre os fatores de risco associados, contribuindo assim para a reversão desse cenário alarmante.

Palavras-chave: Obesidade;Tendências Alimentares;Epidemiologia.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Panorama da situação alimentar e nutricional da população paranaense por ciclos de vida

CRISTINA KLOBUKOSKI; JÚLIA MARI MOMII; ANDRE VINICIUS LIGMANOSKI GARCIA. SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DO PARANÁ, CURITIBA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Vigilância Alimentar e Nutricional é uma das diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição e é essencial para a organização da atenção nutricional na Rede de Atenção à Saúde. O objetivo deste estudo foi apresentar o cenário alimentar e nutricional da população paranaense por ciclos de vida.

MÉTODOS

Trata-se de pesquisa exploratória, descritiva, com abordagem quantitativa. Foram utilizados dados secundários, provenientes dos relatórios públicos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, estratificados por fase da vida, para o Estado do Paraná.

RESULTADOS

No ano de 2022 a cobertura populacional de avaliação do estado nutricional no Paraná foi de 28% e a de marcadores de consumo alimentar de 1,5%, representando crescimento de 265% comparado a 2012 e 819% comparado a 2015, respectivamente. Observa-se estabilização na prevalência de desnutrição em aproximadamente 4%. Já o excesso de peso apresenta níveis elevados com curva crescente e aumento de 51% no período. Em 2022, para crianças de 0 a 6 meses a prevalência de desnutrição foi de 5% e 7% de excesso de peso, sendo 2% obesidade. A partir dos 6 meses, o excesso de peso apresenta taxas bastantes superiores à desnutrição para todas as faixas etárias. Na faixa de 6 meses a 2 anos atingiu 16%, sendo 7% obesidade. Para crianças de 2 a 5 anos, o excesso de peso atingiu 15%, sendo 8% obesidade. Dos 5 aos 10 anos há um crescimento importante nos níveis de excesso de peso, com 35% e, destes, 18% obesidade. Entre os adolescentes o excesso de peso foi observado em 38%, sendo 17% obesidade. Sem diferenças significativas entre os sexos para todas essas faixas etárias. Nos adultos observa-se elevada proporção de excesso de peso (69%), sendo ligeiramente maior nas mulheres. A obesidade atingiu 35% dessa população. Nas gestantes foi observada coexistência entre excesso de peso e desnutrição, com 55% de excesso de peso, sendo 26% obesidade, e 12% de desnutrição. Essa dupla carga de má nutrição também foi observada nos idosos, com 55% de sobrepeso e 11% de desnutrição, com maior proporção de sobrepeso no sexo feminino e sem diferença significativa entre os sexos para desnutrição. Quanto aos marcadores de consumo alimentar, 56% das crianças menores de 6 meses estavam em aleitamento materno exclusivo, caindo para 49% de aleitamento materno continuado dos

6 aos 23 meses com diversidade alimentar mínima de 75%. O consumo de feijão e de verduras e legumes no dia anterior mostrou-se presente em grande parte da população avaliada, com menor proporção apenas para crianças de 5 a 9 anos (79% e 63%, respectivamente). Todavia, notou-se elevado consumo de alimentos ultraprocessados e bebidas adoçadas em todas as faixas etárias, inclusive para crianças menores de 2 anos.

CONCLUSÃO

Este trabalho apresenta o panorama da situação alimentar e nutricional da população paranaense e contribui para a organização das ações de alimentação e nutrição baseadas na realidade local.

Palavras-chave: Vigilância Alimentar e Nutricional;Sistema Único de Saúde;Atenção Primária à Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Parâmetros antropométricos e de composição corporal de mulheres no pós-parto

LUCÍOLA SANT'ANNA DE CASTRO[1]; ANA CAROLINA LAVIO ROCHA[1]; BERNARDO LESSA HORTA[2]; MICHAEL G ROSS[3]; MINA DESAI[3]; KELLY PEREIRA COCA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, PELOTAS - RS - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DE LOS ANGELES, LOS ANGELES - ESTADOS UNIDOS DA AMERICA.

INTRODUÇÃO

As prevalências de excesso de peso e obesidade entre mulheres brasileiras em idade fértil vêm aumentando ao longo dos anos. Mudanças na composição corporal associadas a hábitos alimentares inadequados, durante o período gravídico-puerperal, podem determinar ou agravar o estado de saúde das mulheres. O objetivo deste estudo foi avaliar a evolução dos parâmetros antropométricos e composição corporal de mulheres lactantes no pós-parto.

MÉTODOS

Estudo de coorte prospectiva com mulheres pós-parto atendidas num Centro de Aleitamento Materno em São Paulo, Brasil, no período de agosto de 2020 a abril de 2023. Foram incluídas lactantes no 1º e 3º mês que buscaram o serviço e excluiu-se mulheres com estado nutricional pré-gestacional de baixo peso. Foram coletados dados sociodemográficos (idade, escolaridade, trabalho fora do lar e situação conjugal), antropométricos (peso, altura, circunferência da cintura (CC) e circunferência braquial (CB)) de acordo com as orientações do Ministério da Saúde do Brasil, e de composição corporal (porcentagem de massa gorda) medida por bioimpedância elétrica (BIA). O estado nutricional foi classificado de acordo com o Índice de Massa Corporal (IMC) pré-gestacional e a classificação determinada pelo MS do Brasil. Empregou-se medidas de tendência central e dispersão (média e desvio padrão (DP) para descrição da população estudada e estatística de teste t de Student pareado nas análises dos desfechos. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da UNIFESP sob o nº 4.067.970.

RESULTADOS

Foram avaliadas 82 mulheres, com média de idade de 31,3 anos (DP= 5,2), a maioria tinha o ensino superior (68,7%), não trabalhavam fora do lar (79,5%) e todas viviam com companheiro. Em relação ao estado nutricional pré-gestacional, 45,1% eram eutróficas, 34,2% sobrepeso e 20,7% obesas. Entre as mulheres obesas, a média da medida de massa gorda foi maior no 3º mês quando comparadas ao 1º mês pós-parto ($p \leq 0,001$), passando de 37,5% para 38,7%. Ainda entre as mulheres obesas, a mesma tendência foi observada para a medida de CB, passando de 34,1 cm para 35,0 cm no 3º mês pós-parto ($p= 0,006$). Não foram observadas mudanças significativas de porcentagem de massa gorda e CB nas

mulheres eutróficas e sobrepeso. Em relação à CC, tanto as mulheres eutróficas quanto as sobrepeso apresentaram diminuição das medidas no 3º mês pós-parto (de 85,3 para 83,3 cm ($p \leq 0,001$) e de 92,3 cm para 90,1 cm ($p = 0,003$), respectivamente), não observado entre as mulheres obesas.

CONCLUSÃO

As mulheres que iniciaram a gestação obesas apresentaram um pior prognóstico do estado nutricional no pós-parto quando comparadas às demais mulheres. Acompanhar as mudanças do estado nutricional das mulheres no pós-parto pode contribuir para identificar precocemente fatores de risco cardiovascular e outros agravos.

Palavras-chave: Estado nutricional;Período pós-parto,; Composição corporal;Antropometria.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Percepção da imagem corporal e riscos para transtornos alimentares em universitários do sul de Santa Catarina

ANDRIELE APARECIDA DA SILVA VIEIRA; SUYANNE GOMES; CRISTINI DA ROSA TURATTI. UNIVERSIDADE DO SUL DE SANTA CATARINA, TUBARÃO - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os padrões de beleza vêm sendo modificados de acordo com os acontecimentos históricos. Atualmente, com o aumento da globalização, os parâmetros de um corpo perfeito provêm de informações proferidas pela mídia, onde o físico fino, magro e musculoso é definido como arquétipo para uma vida saudável. Porém, com o crescente fascínio perante este físico, muitas pessoas prejudicam sua alimentação e seus comportamentos para se encaixarem neste padrão. Decorrentes disto, vários indivíduos acabam apresentando descontentamento corporal, sendo diagnosticado com transtornos dismórficos. Assim, jovens que se encontram em ambientes que estimulem uma vida saudável adjacente a um modelo de corpo magro, atormentam-se pelo julgamento feito nestas circunstâncias, podendo desta forma, estimular comportamentos de risco para insatisfação corporal e risco para transtornos alimentares. O objetivo deste estudo é avaliar a percepção da imagem corporal e o risco para transtornos alimentares em uma população universitária do sul de Santa Catarina.

MÉTODOS

Pesquisa descritiva transversal, quantitativa, com base em dados primários. A coleta de dados ocorreu através da aplicação do questionário de percepção de imagem corporal intitulado *Body Shape Questionnaire*, assim como a utilização de uma escala de silhuetas Escalas de Silhuetas Brasileiras para adultos e crianças e a delimitação para riscos de transtorno alimentar por meio do *Earing attitudes test* (EAT–26), juntamente com um questionário sociodemográfico para o cálculo do IMC.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 192 universitários dos cursos de nutrição, educação física, medicina, cosmetologia e estética e fisioterapia com uma idade média de 22,48 ± 4,94 anos. Os achados encontrados demonstraram uma preocupação corporal de 33,9% dos acadêmicos, sendo que 16,13% dos entrevistados possuem risco para transtornos alimentares e 81,8% insatisfação corporal. Indivíduos com sobrepeso e obesidade apresentaram maior preocupação e insatisfação corporal, bem como maiores riscos para transtornos alimentares. Houve também associação positiva entre mulheres e os questionários BSQ e o EAT-26.

CONCLUSÃO

Indivíduos que estão inseridos em um meio acadêmico da saúde, com enfoque na alimentação saudável do ponto de vista biológico, estão suscetíveis a insatisfação corporal bem como transtornos alimentares, situação que é reforçada entre acadêmicos com excesso de peso, reafirmando e consolidando desta forma, o quanto o corpo gordo está suscetível a estigmas da sociedade, da mídia e até mesmo da comunidade acadêmica.

Palavras-chave: Imagem corporal;Comportamento alimentar;Insatisfação Corporal.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Percepção de especialistas em Vigilância Alimentar e Nutricional quanto a utilização de um chatbot informativo sobre VAN na rotina da Atenção Primária à Saúde

ELIZA SELLA BATTISTI[1]; MATEUS KLEIN ROMAN[2]; VANESSA RAMOS KIRSTEN[1]; ANA CAROLINA BERTOLETTI DE MARCHI[2]; GREISSE VIERO DA SILVA LEAL[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, PALMEIRA DAS MISSÕES - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, PASSO FUNDO - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A inserção de soluções digitais na área da saúde tem o potencial de trazer inovação ao setor e melhorar os desfechos de saúde. Neste sentido, embora a Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) seja peça chave para o planejamento da atenção nutricional na Atenção Primária à Saúde (aps), ainda apresenta desafios na sua operacionalização. As soluções digitais oferecem possibilidades reais para encarar as adversidades do sistema de saúde, e desse modo, elevar a qualidade das práticas e serviços ofertados. O objetivo deste estudo foi avaliar a percepção de especialistas em Vigilância Alimentar e Nutricional sobre a utilização de um chatbot informativo sobre VAN na rotina da APS.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo de abordagem mista, que ocorreu em fases para o desenvolvimento do chatbot. Utilizou-se o método de amostragem não probabilística e intencional, conforme critérios de elegibilidade estabelecidos. Foram convidados quinze especialistas em VAN do Brasil, dos quais sete concordaram em participar da pesquisa, que respeitou os preceitos éticos (CAAE 58392222.5.0000.5346). A pesquisa realizou-se de forma virtual, e contemplou o tema: Experiência ao interagir com o chatbot intitulado: "Assistente Virtual do Observatório de Vigilância Alimentar e Nutricional", cuja análise qualitativa foi baseada na categorização proposta por Bardin. A amostra foi composta por mulheres nutricionistas. As questões foram analisadas quanto: a experiência ao interagir com o Assistente Virtual; sugestões para a melhoria do conteúdo e/ou forma de apresentação no Chatbot; palavras chaves ou perguntas específicas para o chatbot responder sobre VAN e a falta de algum conteúdo específico que o chatbot não tenha abordado. Os especialistas tiveram sete dias para avaliar o instrumento.

RESULTADOS

As respostas das questões qualitativas foram categorizadas em pontos positivos (atratividade, facilidade e praticidade de uso, conteúdo claro e enriquecedor) e negativos (dificuldade de uso e complexidade de informações). Assim, 82,6% das falas dos especialistas foram positivas, enquanto que 17,4 % evidenciaram aspectos negativos na experiência. A subcategoria Conteúdo Claro e Enriquecedor foi o ponto positivo mais

citado (39,1%), seguido de Atratividade (30,4%) e Facilidade e Praticidade de uso (13,0%). Em relação aos pontos negativos, as subcategorias Dificuldade de uso e Complexidade das informações foram citadas na mesma proporção entre os especialistas, com 8,70 % em cada uma delas.

CONCLUSÃO

A avaliação do agente conversacional foi positiva, na opinião dos especialistas, indicando que esta tecnologia pode ser disseminada para os profissionais de saúde. Espera-se, assim, apoiar a prática de Vigilância Alimentar e Nutricional na Atenção Primária à Saúde, e facilitar a sua operacionalização, esclarecendo dúvidas e trazendo informações relevantes, por meio da utilização de um agente conversacional como uma solução de saúde digital inovadora e promissora.

Palavras-chave: Política Nutricional;Estratégias de eSaúde;Trabalhadores da Saúde;Validação de Programas de Computador;Avaliação por Especialistas.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Percepção de médicos e enfermeiros da Estratégia de Saúde da Família sobre alimentação adequada e saudável na perspectiva do Guia Alimentar

HARIANE THAINE BUENO RODRIGUES; MARIANA TARRICONE GARCIA.
INSTITUTO DE SAÚDE DA SECRETARIA DE SAÚDE DO GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O consumo excessivo de alimentos ultraprocessados está associado a problemas de saúde. Políticas públicas em saúde devem promover a alimentação adequada e saudável e a redução do consumo dos alimentos ultraprocessados para prevenção das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Guias Alimentares são documentos oficiais que orientam políticas públicas e devem ser atualizados com base nas evidências científicas. Mudanças substanciais ocorreram da primeira para a segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira. Este estudo tem como objetivo analisar a percepção de médicos e enfermeiros da Estratégia de Saúde da Família (ESF) sobre alimentação adequada e saudável na perspectiva do Guia Alimentar.

MÉTODOS

Estudo de abordagem qualitativa, descritiva e transversal, cujos participantes foram todos os médicos (n=11) e enfermeiros (n=9) da ESF de Santa Bárbara d'Oeste, SP. Os dados foram coletados no último bimestre de 2022 por meio de entrevistas semiestruturadas e analisados pela técnica de Análise de Conteúdo. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Saúde (CAAE 62525822.6.0000.5469).

RESULTADOS

Alguns relatos demonstraram conhecimentos desatualizados sobre o Guia Alimentar vigente, com a compreensão sobre alimentação adequada e saudável focada em nutrientes, como abordava a primeira edição do Guia Alimentar. As entrevistas reforçaram a constatação de um conhecimento superficial em relação ao conteúdo detalhado do Guia Alimentar. Percepções como o custo, a praticidade e o apelo sensorial dos produtos ultraprocessados, bem como a confusão entre uma alimentação saudável e a ideia de restrição alimentar, aparecem como desafios aos profissionais, além da ênfase em nutrientes específicos, que entra em conflito com as orientações do Guia Alimentar vigente. Foi possível observar que alimentos ricos em carboidratos foram bastante associados ao “não saudável”, expressos nas falas como “massas”, “farinha branca”, “farináceos”, “arroz”, “batata”, “mandioca” e “pão”. Além disso, também foi mencionada a gordura e o açúcar/doces, como algo a ser restringido.

CONCLUSÃO

É fundamental promover a qualificação dos profissionais de saúde sobre o Guia Alimentar vigente, de forma a garantir que as orientações fornecidas aos usuários estejam alinhadas com as diretrizes atuais, promovendo uma abordagem mais abrangente e eficaz da alimentação adequada e saudável. Embora a assimilação de novos conceitos demande tempo, vale destacar que a segunda edição do Guia Alimentar está em vigor há quase uma década, portanto é essencial um esforço contínuo dos gestores na implementação das diretrizes atualizadas.

Palavras-chave: Guias Alimentares;Promoção da Saúde Alimentar e Nutricional;Estratégia Saúde da Família.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Percepção de sujeitos com diagnóstico de hipertensão sobre o atendimento nutricional individual: satisfação e mudança de práticas alimentares

CAMILA DE QUADROS KOURY[1]; VERÔNICA MAGALHÃES SILVA[1]; TAINÁ CRISTINA DAMASCENO SILVA[1]; ANABELE PIRES SANTOS[2]; RAQUEL DE DEUS MENDONÇA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, LAVRAS - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Hipertensão Arterial é uma doença crônica não transmissível, multifatorial e assintomática, sendo um desafio para saúde pública, por ser de difícil manejo devido a não percepção dos indivíduos quanto ao reconhecimento de urgência em seu tratamento. O processo terapêutico inclui a adoção de hábitos saudáveis de vida, no qual a alimentação adequada e saudável possui papel primordial. O acompanhamento nutricional pautado em estratégias de Educação Alimentar e Nutricional e na Entrevista Motivacional podem auxiliar o usuário no desenvolvimento da autonomia, do autocuidado em saúde e na promoção de práticas alimentares saudáveis. Sendo assim, conhecer a percepção do usuário quanto ao acompanhamento nutricional recebido é fundamental para o aprimoramento das intervenções. Objetivou-se descrever a percepção das pessoas com diagnóstico de hipertensão sobre o atendimento nutricional individual.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo qualitativo, por meio da pesquisa participativa em saúde, com a utilização da técnica de grupo focal, com usuários de uma Unidade Básica de Saúde do município de Ouro Preto-MG. O acompanhamento nutricional individual ocorreu durante seis meses e baseou-se na Entrevista Motivacional em conjunto com o Guia Alimentar para a População Brasileira. Posteriormente empregou-se a categorização das falas. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto (CAAE:42858120.9.0000.5150).

RESULTADOS

Participaram do grupo focal cinco usuários, sendo a maioria (80%) do sexo feminino. Diante da análise das falas, os usuários apontaram satisfação ao atendimento nutricional e mudança nas práticas alimentares. Em relação ao atendimento nutricional, destacaram a pontualidade do profissional; as ações de Educação Alimentar e Nutricional durante o acompanhamento que consistiram em vídeos educativos, podcast, cartilha educativa digital e mensagens contendo orientações nutricionais disponibilizadas via *WhatsApp* semanalmente. Outro ponto destacado nos atendimentos foi à valorização do usuário como protagonista e corresponsável pelo seu processo de mudança que levaram a modificações nas práticas alimentares, como: redução do consumo de sódio; maior

consumo de alimentos *in natura*; maior ingestão hídrica e planejamento no preparo das refeições. Além disso, os usuários relataram perceberem redução dos níveis pressóricos e do uso de medicamentos.

CONCLUSÃO

Os participantes com diagnóstico de hipertensão demonstram alto nível de satisfação com o atendimento nutricional individual pautado na Entrevista Motivacional e no Guia Alimentar, o que contribuiu para alcançarem seus objetivos no manejo da hipertensão arterial, favorecendo a autonomia com práticas alimentares saudáveis e autocuidado em saúde.

Palavras-chave: Nutrição em saúde pública;Avaliação em saúde;Hipertensão.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Percepção do estado de saúde entre brasileiros segundo diagnóstico de depressão e estado nutricional: Pesquisa Nacional de Saúde (PNS 2019)

CLARA SOLIGO FORTINI[1]; JOCIMARA IZABEL SILVA PEREZ[1]; CAROLINE CAMILA MOREIRA[1]; ANA PAULA MURARO[2]; PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES[2]; NAIARA FERRAZ MOREIRA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS - UFGD, DOURADOS - MS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MATO GROSSO - UFMT, CUIABÁ - MT - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A depressão é um problema de saúde coletiva, classificada pela Organização Mundial da Saúde como uma das principais causas de incapacidade, contribuindo de forma importante para a carga global de doenças. A etiologia da depressão envolve complexa interação de fatores sociais, biológicos e psicológicos e pode afetar a capacidade dos indivíduos de realizar atividades da vida diária como trabalhar, dormir e se alimentar adequadamente. Estando associada ao pessimismo, tristeza e auto-estima baixa, tem reflexos tanto na percepção do indivíduo sobre seu estado de saúde, quanto em seu estado nutricional. O objetivo deste trabalho foi avaliar a autopercepção do estado de saúde dos brasileiros segundo diagnóstico de depressão e estado nutricional.

MÉTODOS

Análise de dados da Pesquisa Nacional de Saúde (2019) realizada com 90.846 indivíduos. A presença da depressão foi avaliada pelo questionário *Patient Health Questionnaire-9* que avalia nas duas últimas semanas: humor deprimido, perda de interesse/prazer em fazer as coisas, problemas de sono, cansaço/falta de energia, alteração do apetite/peso, sentimento de culpa/inutilidade, problemas de concentração, sensação de lentidão/inquietação e pensamentos suicidas. A frequência de cada sintoma foi classificada de 0 a 3, correspondendo a (0)"qualquer dia", (1)"menos da metade dos dias", (2)"mais da metade dos dias" (3)"quase todos os dias", sendo considerado com depressão quando a pontuação final ≥10. Quanto à percepção do estado de saúde, foi avaliada em muito boa, boa, regular, ruim ou muito ruim, sendo consideradas três categorias para análise (muito boa/boa, regular, ruim/muito ruim). Medidas autorreferidas de peso(kg) e altura(m) foram utilizadas para classificar a condição de peso. Análises estatísticas foram realizadas pelo programa SPSS (v. 22), considerando a complexidade amostral, sendo as diferenças avaliadas por sobreposição dos intervalos de confiança de 95%.

RESULTADOS

Dos participantes com baixo peso(BP) e sem diagnóstico de depressão, 55,6% consideravam sua saúde como muito boa/boa vs. 18,5% entre aqueles com BP e depressão. Para os eutróficos(EU) e os com excesso de peso(EP), os percentuais de percepção muito boa/boa do estado de saúde foram 73,3%(EU+sem depressão) vs.

38,9%(EU+depressão) e 70,6%(EP+sem depressão) vs. 32,9%(EP+depressão). A percepção como ruim/muito ruim, foi de 6,8%(BP+sem depressão) vs. 37,8%(BP+depressão), estes percentuais foram, respectivamente, 2,9% vs. 17,5% entre EU e de 3,8% vs. 23,7% com EP.

CONCLUSÃO

Os indivíduos com depressão tendem a ter visão mais desfavorável do seu estado de saúde, independente do estado nutricional. Porém, a percepção da saúde como muito boa/boa foi menor entre indivíduos com depressão e BP ou EP, sendo o inverso observado para a percepção como ruim. Estes resultados sugerem que indivíduos com depressão a reconhecem como doença, sobretudo entre aqueles com má nutrição, reforçando a importância de equipes multiprofissionais neste cenário.

Palavras-chave: Inquérito nacional de saúde;Estado geral de saúde;Transtorno depressivo;.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Percepção dos Pais sobre a Alimentação Infantil: Um Estudo em Pré-escolares no Sul do Brasil

INGRID MAYARA GARCIA FAGUNDEZ[1]; TAISSIANI CAMARGO STAHMKE[1]; DARLIAN SOUZA QUINTEIRO[1]; GRABRIELE DE CANES GARCIA[2]; SHANDA DE FREITAS COUTO[3]; MARINA DO SANTOS[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA, ITAQUI - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, ITAQUI - RS - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, SANTA MARIA - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A infância é uma das fases da vida onde ocorrem importantes mudanças biológicas e psicossociais que podem influenciar diretamente no consumo alimentar. Os pais/responsáveis apresentam papel fundamental na educação alimentar e nutricional neste período, ressaltando a relevância de possuir conhecimento adequado para transmitir às crianças. O Guia alimentar para a população brasileira (GAPB) apresenta orientações sobre a escolha alimentar a partir dos dois anos de idade, devendo ser amplamente utilizado. O presente estudo teve como objetivo analisar a percepção dos pais/responsáveis sobre a qualidade da alimentação, bem como verificar o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados dos pré-escolares e o conhecimento dos pais/responsáveis sobre recomendações para uma alimentação adequada e saudável.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, realizado com crianças de 2 a 5 anos, de ambos os sexos, matriculadas nas Escolas Municipais de Educação Infantil da cidade de Itaqui/RS-BR. Foram coletados dados demográficos e socioeconômicos e a frequência de consumo de alimentos de acordo com os marcadores do consumo alimentar. A percepção dos pais sobre a qualidade e recomendações sobre a alimentação infantil foram avaliadas conforme as perguntas: a)“Como você considera a qualidade da alimentação do seu filho na maioria dos dias?” baixa/intermediária/boa; b)“Você conhece o guia alimentar para a população brasileira?”; c)“Você sabe o que é um alimento in natura ou minimamente processado?”, com as opções de resposta “sim” e “não”; e, d)“Você acredita que seu filho deveria consumir alimentos in natura ou minimamente processado em qual frequência?”,diariamente/1 vez na semana ou menos/nunca. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal do Pampa (nº5.804.986/2023).

RESULTADOS

Participaram do estudo 272 pré-escolares, 58,5% do sexo masculino e 64,3% cor da pele branca, pertencentes à classe econômica C (66,1%). A maioria dos pais/responsáveis considerou a alimentação boa (72,1%). Quanto ao consumo de alimentos in natura ou

minimamente processados, 62,4% dos pré-escolares consomem feijão diariamente, 68,01% frutas frescas e apenas 31,61% verduras e/ou legumes. Os pais/responsáveis desconheciam o GABP (90,4%), o que são alimentos in natura ou minimamente processados (65,4%) e a frequência de consumo desta categoria.

CONCLUSÃO

Apesar da maioria dos pais/responsáveis classificaram a qualidade da alimentação das crianças como “boa”, foi observado baixo consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, os quais deveriam ser a base da alimentação. Ademais, é preocupante o desconhecimento sobre a temática entre a população estudada. O entendimento adequado dos adultos sobre a alimentação infantil é fundamental para a prevenção e tratamento de possíveis complicações.

Palavras-chave: Nutrição da criança;Guia alimentar;Recomendações nutricionais;Processamento.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Percepção dos Residentes de Favelas Brasileiras Sobre o Ambiente Alimentar e o Acesso aos Alimentos: Um Estudo Qualitativo

LUANA LARA ROCHA[1]; AMÉLIA AUGUSTA DE LIMA FRICHE[1]; MARIANA ZOGBI JARDIM[1]; PAULO CÉSAR PEREIRA DE CASTRO JÚNIOR[2]; LETÍCIA DE OLIVEIRA CARDOSO[3]; LARISSA LOURES MENDES[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 3. FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O acesso aos alimentos não é igualitário no Brasil. Estudos revelam que pessoas em áreas vulneráveis socioeconomicamente percebem menor proximidade de varejistas de alimentos. Nessas áreas, o acesso aos alimentos saudáveis é mais desafiador, impactando o consumo desses alimentos. Dessa forma, avaliar como a população que reside em favelas percebe o seu ambiente alimentar auxilia-nos na compreensão da relação entre o acesso físico e econômico aos alimentos e o seu consumo, com o objetivo de produzir dados para basear políticas públicas que promovam ambientes alimentares saudável. Sendo assim, o objetivo deste estudo foi explorar a percepção dos moradores de favelas brasileiras sobre o acesso aos alimentos em suas vizinhanças.

MÉTODOS

Estudo qualitativo em que foram utilizados dois grupos focais com duração de 120 minutos de forma on-line guiados por um roteiro com o objetivo de reunir discursos coletivos sobre o acesso físico e financeiro aos alimentos em favelas brasileiras. Os participantes elegíveis para o estudo foram pessoas residentes de favelas brasileiras maiores de 18 anos. O convite ocorreu por meio das redes sociais e contato com líderes comunitários e organizações não governamentais que atuam em favelas, por meio da técnica de amostragem “bola de neve”. Para a análise, foi utilizada a abordagem Grounded Theory e como técnica foi empregada a Análise de Redes Temáticas (ART). Este estudo foi aprovado pelo comitê de ética da Universidade Federal de Minas Gerais (CAAE: 54588221.7.0000.5149 / 48190221.2.0000.5149).

RESULTADOS

Participaram do estudo 10 moradores de favelas brasileiras. A maioria dos participantes era do sexo feminino, com idades entre 18 e 30 anos, das raças/cor preta, parda e branca. Esses moradores residiam em favelas em sua maioria localizadas na região sudeste do Brasil. O principal achado da análise revelou que o acesso dos moradores de favelas aos alimentos é influenciado pela falta de recursos e elementos fundamentais para uma alimentação saudável, incluindo informações sobre alimentos e alimentação, renda e estabelecimentos que disponibilizem alimentos saudáveis a preços acessíveis.

CONCLUSÃO

A análise dos discursos revelou que o acesso dos moradores de favelas a alimentos saudáveis é fortemente influenciado por limitações de recursos fundamentais para uma alimentação saudável, conformando-se as barreiras: falta de informação sobre alimentos e alimentação, restrição de renda e escasso acesso aos estabelecimentos que oferecem alimentos saudáveis a preços acessíveis. O estudo aponta para a necessidade de políticas e programas que incentivem a oferta de alimentos saudáveis a preços acessíveis, bem como estratégias para melhorar o acesso físico e econômico a esses alimentos nas comunidades.

Palavras-chave: Percepção;Acesso aos Alimentos;Favelas;Saúde Pública.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Percepções de consumidores brasileiros acerca de duas propostas de alerta para a presença de edulcorantes em alimentos e bebidas embalados

MARIANA RIBEIRO[1]; MARIA CLARA DE OLIVEIRA LEITE[2]; CARLOS FELIPE URQUIZAR ROJAS[3]; CAMILA APARECIDA BORGES[2]; CARLA GALVÃO SPINILLO[4]; ANA PAULA BORTOLETTO MARTINS[2]. 1. INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (IDEC) E FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (FSP/USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (FSP/USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ (UFPR) E UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE (UNIVILLE), CURITIBA - PR - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ (UFPR), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os edulcorantes, definidos como substâncias diferentes dos açúcares que conferem sabor doce aos alimentos e bebidas, fazem parte dos aditivos alimentares autorizados para uso no Brasil. Eles foram desenvolvidos como substitutos aos açúcares e hoje estão presentes em formulações de produtos alimentícios ultraprocessados. Em 2020, o Brasil atualizou a norma de rotulagem nutricional, incluindo a rotulagem frontal (lupa), para indicar o alto teor de açúcar adicionado, gordura saturada e sódio. A lupa de açúcar adicionado pode levar a um aumento no uso de edulcorantes por parte das indústrias, para manter o sabor doce dos produtos sem a presença de um alerta. Considerando a diretriz da Organização Mundial da Saúde sobre o tema, o objetivo do estudo foi avaliar a opinião de consumidores brasileiros acerca de dois alertas para indicar a presença de edulcorantes em alimentos e bebidas embalados.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo qualitativo que tem como concepção teórica o princípio da precaução, a Constituição Federal Brasileira e orientações de agências internacionais sem conflitos de interesses. Com base em resultados de um painel de especialistas, foram realizados seis grupos focais presenciais, dois em cada cidade (Curitiba, Salvador e São Paulo), em novembro de 2023. Cada grupo contou com a participação de oito adultos de ambos os sexos, das classes sociais A, B1, B2 e C e que eram responsáveis por crianças de até 12 anos. Os grupos foram conduzidos por um moderador e divididos em dois blocos, o primeiro para verificar a compreensão do termo edulcorante e o segundo para avaliar os modelos de rotulagem na embalagem, a partir de cartelas com embalagens fictícias em proporção real. As mensagens presentes nos modelos foram: “Atenção: contém edulcorante” (frase curta) e “Atenção: contém edulcorante. Não recomendado

para crianças e para controle de peso” (frase longa). Esse estudo foi aprovado pelo comitê de ética (CAAE 69441423.2.0000.5421).

RESULTADOS

Cada grupo teve duração aproximada de uma hora e nenhum deles apresentou conhecimento prévio sobre o significado do termo edulcorante. No segundo bloco, o desconhecimento sobre o termo retornou como justificativa da importância de haver um modelo de rotulagem com mais informação, como a frase longa, pois se trata de um termo de difícil compreensão pelos consumidores e apenas a indicação da palavra não contribui para escolhas mais conscientes. Considerando os atributos avaliados (atenção, legibilidade, percepção de saudabilidade e de prejuízo à saúde e intenção de compra), todos os grupos escolheram a frase longa como mais adequada para estar em um alerta no rótulo e indicar a presença deste aditivo.

CONCLUSÃO

Diante do provável cenário de aumento da presença de edulcorantes nos alimentos e bebidas embalados no Brasil, o aprimoramento das normas de rotulagem de alimentos, incluindo mensagens de alerta sobre substâncias que incluam os potenciais riscos e recomendações de saúde, é um caminho promissor.

Palavras-chave: Edulcorantes;Rotulagem de alimentos;Alimentos ultraprocessados.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Percepções de especialistas e profissionais de saúde sobre o protocolo de uso do guia alimentar na orientação individual de crianças de dois a dez anos de idade

THANISE SABRINA SOUZA SANTOS; VANESSA DEL CASTILLO SILVA COUTO; CLÁUDIA RAULINO TRAMONTT; JULIANA GIAJ LEVRA DE JESUS; FERNANDA RAUBER; PATRÍCIA CONSTANTE JAIME. NÚCLEO DE PESQUISAS EPIDEMIOLÓGICAS EM NUTRIÇÃO E SAÚDE, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Guias alimentares são ferramentas norteadoras de educação alimentar e nutricional e das políticas públicas. Os protocolos de uso do Guia Alimentar para a População Brasileira na orientação alimentar para fases e eventos do ciclo da vida exemplificam os esforços para sua implementação na Atenção Primária à Saúde (APS). O protocolo para orientação de crianças de dois a dez anos foi recentemente publicado e ainda não foram sistematizadas evidências sobre sua contribuição para o cuidado em alimentação na APS em uma fase crucial para o desenvolvimento das preferências alimentares e da autonomia para as escolhas dos alimentos. O estudo buscou avaliar as percepções de especialistas e profissionais de saúde sobre o protocolo de uso do Guia para crianças de dois a dez anos de idade.

MÉTODOS

Estudo qualitativo a partir de grupos focais com especialistas em APS, saúde infantil e Guia, e profissionais de saúde em atuação na APS. Os grupos foram moderados para compartilhamento das percepções, sendo gravados e transcritos com consentimento dos participantes. As transcrições foram analisadas com aplicação da análise de conteúdo exploratória independentemente por duas autoras tendo como referenciais teóricos modelos conceituais de conhecimento e práticas, cuidado integral e implementação de guias. As divergências foram discutidas até que o consenso fosse alcançado. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de São Paulo.

RESULTADOS

Cinco categorias emergiram dos grupos com especialistas (orientação alimentar por fase do curso da vida e baseada no Guia, qualificação da equipe de saúde, implementação do Guia, integralidade do cuidado e uso dos marcadores de consumo do sistema de vigilância alimentar e nutricional), elucidando o papel do protocolo em qualificar a orientação alimentar à luz do Guia, da integralidade, interprofissionalidade e do matriciamento. Quatro categorias emergiram dos grupos com profissionais (orientação alimentar como prática de campo, implementação do Guia, necessidades percebidas e superação de obstáculos), indicando o papel do protocolo para fortalecer a prática educativa, tomada de decisão e o arcabouço de estratégias frente aos obstáculos, além de promover o uso

dos marcadores de consumo e o diálogo para a garantia da segurança alimentar e nutricional. Especialistas e profissionais destacaram o protocolo como indutor do protagonismo das crianças nas escolhas alimentares.

CONCLUSÃO

As percepções sugeriram as potencialidades e contribuições do protocolo para o cuidado em alimentação na APS de forma mais qualificada e alinhada ao Guia. Com o maior valor de uso dos marcadores, o protocolo pode contribuir para uma maior cobertura da avaliação do consumo alimentar na APS. Ressalta-se que ações de educação permanente podem ser necessárias para promover o conhecimento sobre o protocolo e fortalecer o seu uso na APS pelas equipes de saúde mesmo na ausência do profissional nutricionista.

Palavras-chave: Guias alimentares;Guia de prática clínica;Pré-escolar;Criança;Pesquisa qualitativa.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Percepções de mulheres adultas sobre alimentação/nutrição com o uso do Instagram®

JULIA DONAT; GIULLIA GABRIELLI GALICIANI; GIOVANA ELIZA PEGOLO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL, CAMPO GRANDE - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A rede social Instagram® apresenta como principal atividade o compartilhamento de fotos e vídeos entre os usuários, além de fornecer informações e apoio para indivíduos que buscam mudar comportamentos voltados para a saúde e para a alimentação/nutrição. O presente estudo teve como principal objetivo descrever percepções sobre como a referida rede impacta nos hábitos alimentares de mulheres adultas.

METODOLOGIA

Estudo transversal, com amostra por conveniência, de mulheres com idades a partir de 20 anos completos até 59 anos, 11 meses e 29 dias, acadêmicas de Cursos de Graduação e com acesso/uso vigente da rede social Instagram®. A coleta de dados foi realizada em 2022. Para identificar os aspectos relacionados aos hábitos alimentares e a rede social, foram elaborados, pelas pesquisadoras, 17 questionamentos. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da instituição proponente (Certificado de Apresentação de Apreciação Ética 53126021.4.0000.0021 e Parecer 5.265.276).

RESULTADOS

Participaram 113 mulheres, com idade média de 23,1±4,3 anos, idade mínima de 20,1 anos e máxima de 56,5 anos. Os principais resultados parciais foram: 23% das participantes seguem perfis que expõem conteúdos de nutrição/alimentação todos os dias; das participantes que acessam o conteúdo citado, 46% e 41,6% relataram que costumam ler e/ou analisar as imagens das publicações de vez em quando e sempre que veem, respectivamente; 41,6% alegaram que estes conteúdos relacionados a nutrição/alimentação sempre as fizeram refletir sobre os hábitos alimentares, porém, apenas 18,6% informaram que sempre buscam conferir se estes conteúdos expostos são verdadeiros por meio de buscas em fontes científicas; 38% referiram não buscar conferir conteúdos; em relação a motivação decorrente destes conteúdos, 58,4% relataram que os mesmos as deixam motivadas a praticar mudanças em seus hábitos alimentares de vez em quando e 29,2% se sentem desmotivadas a praticar tais mudanças.

CONCLUSÃO

Conclui-se que o interesse em seguir perfis com conteúdos sobre alimentação/nutrição é frequente por parcela das mulheres, contudo, a verificação das informações em fontes científicas, para garantir a veracidade, é escassa, podendo trazer consequências negativas para o comportamento alimentar das usuárias da rede social em questão. Observa-se que a motivação para mudanças de hábitos alimentares esteve presente apenas de vez em quando para a maioria das mulheres. Conclui-se que o Instagram® se coloca como importante ferramenta para disseminação de conteúdos específicos sobre alimentação. Assim, ressalta-se a atuação do profissional nutricionista, a fim de garantir conhecimentos pautados em evidências científicas, estimulando de forma harmônica e segura a mudança de hábitos alimentares necessárias.

Palavras-chave: Alimentação;Comportamento alimentar;Mulheres;Rede social.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Percepções de profissionais de saúde sobre uma ferramenta para classificação da gravidade da obesidade

ELMA LÚCIA DE FREITAS MONTEIRO[1]; DAIANE APARECIDA NOGUEIRA[1]; JULIANA ANCHIETA SANTIAGO[1]; TATIANE PALMEIRA ELEUTÉRIO[2]; JAIR SINDRA VIRTUOSO JUNIOR[1]; ERIKA CARDOSO DOS REIS[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO, UBERABA - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MONTES CLAROS, MONTES CLAROS - MG - BRASIL; 3. ERIKA.CAREIS@GMAIL.COM, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é uma doença crônica associada a diversas complicações clínicas, mentais e funcionais. O Índice de Massa Corporal (IMC) é a ferramenta mais utilizada para classificação da obesidade e, embora útil na avaliação epidemiológica, possui limitações no nível individual. A ferramenta Edmonton Obesity Staging System (EOSS) é uma proposta de avaliação que considera morbidades e incapacidades. O objetivo deste estudo foi avaliar as percepções de profissionais de saúde sobre a ferramenta EOSS adaptada ao português brasileiro e seu manual de uso.

MÉTODO

Pesquisa metodológica para adaptação da ferramenta EOSS. A coleta de dados ocorreu com profissionais de saúde de nível superior que atendem pessoas com obesidade, por meio de um questionário eletrônico com questões objetivas e discursivas. O *link* para participação foi divulgado por meio das Secretarias Estaduais de Saúde. A tabulação e análise dos dados foram realizados em planilhas do Microsoft Excel Worksheet®. As respostas discursivas foram categorizadas em: impressões gerais sobre a ferramenta, compreensão da ferramenta e aplicabilidade no trabalho. A pesquisa foi aprovada no Comitê de Ética em Pesquisa da UFTM sob CAAE 57370122.9.0000.5154.

RESULTADOS

Responderam ao questionário 51 profissionais de saúde com média de idade de 39,4 anos, com prevalência do sexo feminino (94,1%), de todas as regiões do país, sendo a maior parte da região sul (39,7%), de diversas categorias profissionais: nutrição (70,6%), enfermagem (19,6%), medicina (3,9%), fisioterapia (2,0%), educação física (2,0%) e odontologia (2,0%). Em relação ao nível de atenção, 81,4% atua na Atenção Primária à Saúde. No que se refere à segurança na utilização da ferramenta, a maior parte relatou se sentir completamente seguro (41,2%) ou seguro (37,3%). Sobre as impressões da proposta, os profissionais relataram que a ferramenta é simples, útil, clara, objetiva, com perspectiva de eficácia na prática clínica. Em relação à compreensão da ferramenta, os profissionais concluíram que a proposta contribui para a classificação da pessoa com

obesidade, diminuindo as limitações do IMC. Sobre a aplicabilidade no trabalho, foi relatado que a EOSS contribui para diagnóstico mais assertivo e aumento da perspectiva do profissional sobre a complexidade do problema da obesidade com redução de condutas estigmatizantes com foco exclusivo na perda de peso. Foi mencionado ainda a necessidade de formação para uso da ferramenta e incorporação da classificação nos sistemas de informação do Sistema Único de Saúde.

CONCLUSÃO

Os profissionais relataram compreensão e segurança na utilização da ferramenta no atendimento a pessoas com obesidade. Assim, a incorporação na prática clínica de ferramentas que considerem as diversas morbidades apresentadas pelo indivíduo pode contribuir para condutas mais assertivas e avaliação menos estigmatizantes da pessoa com obesidade.

Palavras-chave: Obesidade;profissionais de saúde;Estudo de validação.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Percepções de usuários com diagnóstico de hipertensão quanto ao consumo de sal e temperos prontos após acompanhamento nutricional individual na Atenção Primária à Saúde

VERÔNICA MAGALHÃES SILVA[1]; TAINÁ CRISTINA DAMASCENO SILVA[1]; CAMILA MACHADO VIDIGAL GUIMARÃES[1]; ANABELE PIRES SANTOS[2]; RAQUEL DE DEUS MENDONÇA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, LAVRAS - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Hipertensão Arterial é uma condição multifatorial que afeta milhares de indivíduos em todo o mundo. Adequações no padrão alimentar, como o consumo moderado de sal, evitar o uso de temperos prontos e aumentar o uso de temperos in natura, contribuem para o controle da pressão arterial. Dessa forma, objetivou-se conhecer a percepção dos usuários da Atenção Primária à Saúde com diagnóstico de hipertensão sobre o consumo de sal e uso de temperos após o acompanhamento nutricional individual durante seis meses.

MÉTODOS

Estudo descritivo de natureza qualitativa. Os dados correspondem a um recorte da etapa final de um estudo de intervenção nutricional para usuários da Atenção Primária à Saúde diagnosticados com hipertensão, realizado entre os meses de setembro e dezembro/2022, no município de Ouro Preto-MG. Participaram da pesquisa 86 usuários. A produção dos dados ocorreu por meio de 12 grupos focais que foram gravados, guiados por questões norteadoras e conduzidos por um profissional treinado. O material foi submetido a uma leitura crítica, categorização temática das falas e utilizou-se o Guia Alimentar para a População Brasileira com referencial teórico. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto (CAAE:42858120.9.0000.5150).

RESULTADOS

Observou-se que os participantes relacionavam o aumento da pressão arterial ao consumo excessivo de sal, sendo que alguns usuários relataram realizar controle na ingestão de sal desde antes do acompanhamento nutricional. No entanto, durante a intervenção nutricional individual perceberam que, ainda, era necessário reduzir seu consumo de sal. Ademais, relataram que estratégias como a utilização de temperos naturais e uso do alho em maior quantidade no preparo do tempero caseiro e anotar a quantidade de sal utilizada no mês favoreceram a diminuição do consumo de sal. Além disso, abordaram a adaptação do paladar ao real sabor dos alimentos, destacando que a redução gradativa, favoreceu a ingestão de alguns alimentos sem adição de sal. Este fato corrobora com o GAPB que orienta a utilização de ingredientes culinários no preparo de refeições. Como dificuldade

enfrentada, o usuário tende a se adaptar ao que está disponível, a exemplo quando tem acesso a refeições preparadas com quantidades excessivas de sal, que pode contribuir para a elevação da pressão arterial.

CONCLUSÃO

O acompanhamento nutricional individual possibilitou aos usuários traçarem estratégias para a redução do consumo de sal e temperos prontos, além do aumento no consumo de temperos in natura. Ademais, por se tratar de uma intervenção aplicada na APS, pode contribuir para subsidiar a elaboração de protocolos de atendimentos nutricionais para serem aplicados no âmbito do Sistema Único de Saúde, a fim de contribuir para o manejo efetivo da hipertensão arterial.

Palavras-chave: Hipertensão ;Dieta hipossódica ;Guias alimentares;Ppesquisa qualitativa.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Percepções dos brasileiros sobre a produção e o consumo de carne e outras proteínas e seu impacto na saúde e no meio ambiente

LAÍS AMARAL MAIS[1]; LORENZA LONGHI[1]; JULIA CATÃO DIAS[1]; RAFAEL RIOJA ARANTES[2]. 1. INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (IDEC), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. SECRETARIA EXTRAORDINÁRIA DE COMBATE À POBREZA E À FOME, MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL, FAMÍLIA E COMBATE À FOME (MDS), BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os sistemas alimentares são os principais vetores da crise climática, insegurança alimentar e nutricional e outros desafios, em grande parte, por conta do sistema agroalimentar hegemônico voltado para a pecuária extensiva e a produção de commodities. A cadeia de produção e consumo da carne é a que mais impacta o meio ambiente, dadas as emissões de gases de efeito estufa e associação com o desmatamento. Assim, a redução do consumo de carne, em especial a vermelha, e o aumento do consumo de alimentos à base de plantas têm sido apontados como estratégias de redução das emissões para o atingimento dos objetivos climáticos. No contexto da transição para dietas saudáveis e sustentáveis, a indústria tem introduzido no mercado produtos apresentados como “sustentáveis” ou “carbono neutro”, ainda que igualmente ultraprocessados e com poucas evidências de cumprimento de requisitos ambientais. O objetivo da pesquisa foi avaliar as percepções dos brasileiros sobre a produção e o consumo de carne, de outras proteínas animais e de produtos plant-based ultraprocessados, e seu impacto na saúde e no meio ambiente.

MÉTODOS

O estudo foi conduzido por uma empresa de pesquisa de opinião, por meio de questionário estruturado autopreenchível online, com amostra representativa de 1.000 respondentes em todo o território nacional. O questionário incluiu questões sobre hábitos de compra e de consumo de alimentos e carne; mudanças climáticas e sustentabilidade; e ações para o futuro.

RESULTADOS

A maioria dos consumidores busca informações sobre a origem dos alimentos, sendo os rótulos peça-chave nesse processo. Em relação à compra domiciliar de carne, a pesquisa mostrou que o impacto no meio ambiente e a garantia dos direitos territoriais dos povos

indígenas e comunidades tradicionais são aspectos importantes. No entanto, ao serem solicitados a ordená-los, os mesmos aspectos são considerados de menor relevância frente ao preço, higiene e local onde a carne é vendida. Apesar de os respondentes quererem ter uma alimentação mais saudável, atualmente não têm condições financeiras para isso. Sobre os produtos plant-based ultraprocessados, dentre os que afirmam conhecê-los, 51% e 30% os consideram mais saudáveis e muito mais saudáveis do que a carne, respectivamente, e apenas 21% os consideram menos ou muito menos saudáveis. Os dados mostram que o consumo de tais produtos ainda é restrito e tem caráter de experimentação.

CONCLUSÃO

A transformação dos sistemas alimentares deve considerar propostas que promovam a transição para dietas saudáveis e sustentáveis, o que pode incluir estratégias de redução e substituição da carne e demais proteínas animais. Esse processo deve ser conduzido na perspectiva do direito humano à alimentação adequada e das premissas do Guia Alimentar para a População Brasileira. Tais propostas devem ser específicas para cada contexto, com políticas públicas que contribuam para melhorar o acesso e promover a distribuição equitativa dos alimentos.

Palavras-chave: Sistemas alimentares;Alimentação saudável;Alimentação sustentável;Consumo de alimentos;Carne.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Percepções públicas e crenças acerca da funcionalidade dos alimentos

LUIS GUSTAVO SABOIA PONTE; SULIENE FRANÇA RIBEIRO; ADRIANE ELISABETE ANTUNES DE MORAES; ROSANGELA MARIA NEVES BEZERRA; DIOGO THIMOTEO DA CUNHA. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, LIMEIRA - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O termo alimento funcional (AF) teve origem no Japão na década de 80 como resposta ao envelhecimento precoce da população. Daí diversos conceitos surgiram, enfatizando benefícios à saúde, à natureza do alimento, seu nível de funcionalidade e ao padrão de consumo. No Brasil, a regulamentação para esses alimentos foi estabelecida em 1999. Destaca-se ainda, o desenvolvimento de estudos com esse grupo de alimentos pelo interesse em dietas saudáveis, pela comprovação dos seus benefícios à saúde e pela possibilidade de redução de custos públicos frente a atuação de alimentos funcionais na prevenção de doenças. Contudo, há uma lacuna na análise do comportamento do consumidor. Com isso, este estudo busca descrever as percepções e crenças públicas sobre a funcionalidade dos alimentos.

MÉTODOS

Foi conduzida uma pesquisa exploratória de abril a novembro de 2023, envolvendo indivíduos com 18 anos ou mais das regiões Nordeste e Sudeste. Utilizou-se um questionário com 63 itens relacionados a características sociodemográficas e assertivas referentes aos construtos atitude, crenças e grupos de referência, com escala Likert de cinco pontos, variando de 1 (discordo totalmente) a 5 (concordo totalmente). Aplicou-se a Análise Fatorial Confirmatória (AFC) para validar a estrutura teórica e o teste Qui-quadrado para examinar associações entre variáveis sociodemográficas e os participantes das duas regiões. O estudo recebeu aprovação sob protocolo CAAE 58614722.6.0000.5404.

RESULTADOS

A amostra de 600 participantes, divididos igualmente entre as duas regiões, destaca predominantemente solteiros (61,5%) e pessoas do sexo feminino (57,3%), com média de idade de 32,4 (desvio padrão de 9,5) anos. A análise qui-quadrado revelou que a variável idade apresentou uma associação significativa entre as regiões. A AFC demonstrou índices de ajuste adequados: CFI = 0,961, SRMR = 0,066, TLI = 0,957 e RMSEA = 0,955 (0,037 – 0,043). Quanto à percepção, os participantes destacaram discordância quanto à ideia de que os AF são uma farsa total (92,7%), crença de que nutricionistas recomendam esses alimentos (80,3%), e à convicção de que os AF possuem impacto benéfico na saúde (89,5%).

CONCLUSÃO

Os resultados deste estudo revelaram um perfil de participantes adultos jovens, solteiros e do sexo feminino. A validação da estrutura teórica por meio da AFC evidenciou consistência dos construtos relacionados à percepção da funcionalidade dos alimentos. Observou-se uma atitude predominante de discordância em relação à ideia de que alimentos funcionais são uma farsa total, refletindo uma percepção positiva desses alimentos. Além disso, a confiança que nutricionistas prescrevem alimentos funcionais e a crença do seu impacto benéfico na saúde foram expressivas na amostra. Com isso, compreender a percepção desse grupo de alimentos é importante, na tentativa de orientar melhores estratégias de escolhas alimentares saudáveis e no desenvolvimento de políticas voltadas para a saúde da população.

Palavras-chave: Alimento funcional;Percepção;Comportamento do Consumidor .

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

PERFIL ANTROPOMÉTRICO E INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM CRIANÇAS MENORES DE DEZ ANOS

FLAVIANA DA CRUZ SILVA; FABIANA DE CÁSSIA CARVALHO OLIVEIRA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, ALEGRE - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Insegurança Alimentar e Nutricional (INSAN) refere-se à falta de acesso consistente aos alimentos, o que diminui a qualidade da dieta e interrompe os padrões normais de alimentação, tendo aumento significativo nos últimos anos. Paradoxalmente a esse problema carencial, vem elevando-se também as taxas de excesso de peso na infância, tornando-se imprescindível o estudo da associação entre esses quadros. Assim, este trabalho teve como objetivo identificar o perfil antropométrico infantil, a prevalência de INSAN nos domicílios com crianças menores de dez anos e a associação entre ambos.

METODOLOGIA

O estudo é de corte transversal, quantitativo, cujo público-alvo foram crianças menores de dez anos do município de Alegre, Espírito Santo, cadastradas nas Estratégias de Saúde da Família. A coleta dos dados foi através de visita domiciliar, na qual entrevistou-se o responsável pela criança. A entrevista consistiu em questionário com questões sociodemográficas e de saúde da criança e da família e aplicação da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). A avaliação antropométrica da criança consistiu na aferição de peso e altura, os quais foram convertidos nos índices peso/idade, altura/idade e IMC/idade, avaliados em escores-Z (EZ). Os dados foram analisados no *software* Stata e WHO Anthro Plus. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal do Espírito Santo, com parecer de número 6.194.214.

RESULTADOS

Participaram do estudo 354 crianças e a prevalência de INSAN nos domicílios foi de 60,0%. A maioria das crianças estava eutrófica pelo IMC/I (61,9%), porém 36,1% estavam com IMC excessivo: 20,6% estavam com IMC entre +1.00 e +2.00, 12,1% com IMC entre +2.00 e +3.00 e 3,4% estava acima de +3.00 EZ. O restante (2,0%) estava com IMC abaixo de -2.00 EZ. Em relação ao peso, 8,8% estavam com peso elevado para a idade, 5,2% com peso muito elevado para a idade, 0,8% com baixo peso para a idade e, o restante (85,1%), com peso adequado para a idade. Em relação à altura, 3,1% das crianças estavam com déficit estatural. Não foram encontradas associações entre o perfil antropométrico e a INSAN.

CONCLUSÕES

A Segurança Alimentar e Nutricional é um direito humano, mas o cenário atual do município de Alegre-ES é preocupante, tendo em vista que a vulnerabilidade social interfere na qualidade de vida de crianças e suas famílias. Apesar de não estar associado à INSAN, o perfil antropométrico observado foi preocupante, com um terço das crianças com excesso de peso pelo IMC, médias superiores às regionais e nacionais.

Palavras-chave: Insegurança alimentar;Criança;Obesidade;Estado Nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Perfil atual de desnutrição em crianças nos estados da Amazônia Legal no Brasil, segundo dados do SISVAN

RAFAELA DOS SANTOS GOMES; LUÍS HENRIQUES MARTINS; PAULO HENRIQUE DE MELO FERREIRA; RAILANNI DOS SANTOS CANTÃO; JOÃO CARLOS SEABRA DA SILVA; NAIZA NAYLA BANDEIRA DE SÁ.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ (UFPA), BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O acesso regular, permanente e irrestrito a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente favorece a garantia do direito à segurança alimentar e nutricional (SAN). Entretanto, a viabilização desse direito está prejudicada em virtude, principalmente, de fatores, como a desigualdade social, que corroboram com o acometimento de carências nutricionais. Diante disso, têm-se observado no Brasil o aumento da prevalência da insegurança alimentar, sendo esta maior na região norte do país, bem como o crescimento de desnutrição infantil.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo, realizado a partir da análise de dados secundários do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), disponibilizados para consulta pública. A coleta de dados corresponderam o período de janeiro à dezembro de 2023, e se referiu ao estado nutricional de crianças de 0 à 5 anos de idade, de ambos os sexos, todas as raças/cor de pele, englobando, seringueiros, quilombolas, caiçaras e outras comunidades atendidas na atenção primária à saúde nos território da Amazônia Legal.

RESULTADOS

A Amazônia Legal representou 24,52% (84.906 casos) de casos de desnutrição infantil no Brasil, em 2023. Dentre os estados da Amazônia Legal, Roraima teve o menor percentual de desnutrição (3,63%), enquanto que, o estado do Maranhão obteve a maior frequência (8,91%), seguido dos estados do Acre (5,88%), Pará com (5,79%), Mato Grosso e Amapá (5,61%, cada), Rondônia (5,47%), Tocantins (5,38%) e o Amazonas (5,01%). Destaca-se que os percentuais apresentados se referem ao total de crianças < 5 anos de idade atendidas na atenção primária à saúde e que tiveram seus dados registrados no SISVAN, não sendo, portanto, uma prevalência de desnutrição infantil para os estados. Além disso, destaca-se a evidente subnotificação na região estudada, devido às dificuldades de acesso e à não informatização dos serviços de saúde.

CONCLUSÃO

O presente estudo teve como finalidade evidenciar a frequência de desnutrição infantil na região da Amazônia Legal. Embora a segurança alimentar e nutricional seja um direito

constitucional, no Brasil, a insegurança alimentar e nutricional ainda se faz presente em diversas comunidades. Em detrimento disso, a pesquisa sugere a ampliação da cobertura do SISVAN na região, além do fortalecimento de ações de democratização do acesso à alimentação e nutrição em qualidade e quantidades suficientes, por intermédio de políticas públicas, em todos os níveis de atenção à saúde, a fim de mitigar a perpetuação da experiência da fome e da desnutrição.

Palavras-chave: Estado nutricional;Alimentação adequada;Região amazônica.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Perfil clínico-epidemiológico de pacientes com feridas crônicas assistidos no ambulatório especializado em um município de tríplice fronteira

ALINE LUIZA FÜHR[1]; ESMIRRÁ ISABELLA TOMAZONI[2]; JACIARA CLARICE KRUMMENAUER[2]; OSCAR KENJI NIHEI[2]. 1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ, FOZ DO IGUAÇU - PR - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ (UNIOESTE), FOZ DO IGUAÇU - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As feridas crônicas são definidas como ruptura na superfície da pele, incluindo uma ou mais camadas, permanecendo maior tempo na fase inflamatória e retardando a fase proliferativa, necessitando de maior tempo para cicatrização tecidual, num período superior de quatro a seis semanas. Verifica-se que o aparecimento de comorbidades pode estar diretamente relacionado ao surgimento ou agravamento de uma ferida. Nesse sentido, as feridas crônicas representam um problema de saúde pública, devido ao número aumentado de indivíduos com alterações na integridade da pele, visto que o processo de cronificação implica impactos econômicos, como elevados gastos públicos e maior demanda de serviços especializados. Sendo assim, este trabalho voltou-se a identificar o perfil epidemiológico e clínico de pacientes com feridas crônicas assistidos no ambulatório especializado em um município de tríplice fronteira brasileira

MÉTODOS

Trata-se de um estudo epidemiológico de delineamento transversal e descritivo, com abordagem quantitativa. A coleta de dados ocorreu através de entrevistas (a partir de ferramente estabelecida pelos autores), entre Julho e Setembro de 2023, no ambulatório especializado em feridas crônicas do município de Foz do Iguaçu - PR. A amostra foi estabelecida por meio de conveniência, por indivíduos acima de 18 anos. Os dados foram tabulados no programa Microsoft Excel, versão 2016 e analisados por meio de estatística descritiva. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual do Oeste do Paraná (Unioeste) sob número 6.031.899/23, e os dados foram coletados após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 70 indivíduos, com idade média de 59,8 anos. Do total 55,7% (n=39) eram do sexo feminino. Sobre o estado civil, a maioria era solteiro, 28,6% (n=20); 55,7% (n=39) dos participantes autodenominados brancos. Por tratar-se de região fronteiriça, 97,1% (n=68) eram brasileiros e apenas 2,9% (n=02) estrangeiros. Em relação à escolaridade, a maioria apresentou fundamental incompleto (67,1%; n=47), seguida de 10% (n=07) de analfabetos. Quanto às condições clínicas, 74,1% (n=54) dos indivíduos relataram ter doença crônica. Desse total (n=54), 79,6% (n=43) e 44,4%

(n=24) referiram doença circulatória e endócrina, respectivamente. Quanto à classificação da ferida, a maioria (45,7%, n=32), apresentou a venosa; seguido de 27,1% (n= 19) com diabética; 24,3% (n=17) com outras (trauma e erisipela); 2,9% (n=02) com pressórica e 1,4% (n=01) com arterial.

CONCLUSÃO

Os resultados apontam para determinada relação entre doenças crônicas e ocorrência de feridas em indivíduos com idade média superior a 50 anos. e Aponta-se para a necessidade de discussão sobre a relação das feridas, comorbidades e contexto social, pois a abordagem ao paciente é um desafio interdisciplinar que transcende ao tratamento da ferida.

Palavras-chave: Ferimentos e lesões;Perfil de saúde;; Áreas de Fronteira.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Perfil das denúncias em face de estudantes de graduação em nutrição recebidas pelo Conselho Regional de Nutricionistas - 4ª Região (CRN-4)

HELENA CRISTINA CAMELO NASCIMENTO GUEDES; MARIA ARLETTE SADDY; BÁRBARA EISLER PEREIRA PINHEIRO; RAFAELA TASSAR GOMES REIS. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 4ª REGIÃO, RIO DE JANEIRO - RJ - 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 CRN-4 recepciona denúncias, sendo as de estudantes apuradas pelo setor de formação profissional. Discentes representaram 51,55% do total dos denunciados por exercício ilegal de nutricionistas em 2021 e 2022. Dados recentes apontam aumento do número de cursos de graduação em nutrição nos estados do Rio de Janeiro e Espírito Santo, de 45 em 2016 para 82 em 2020. O objetivo do trabalho foi quantificar e analisar as denúncias referentes ao exercício ilegal da profissão por estudantes de nutrição.

MÉTODOS

Trata-se de estudo transversal e descritivo das denúncias de exercício ilegal da profissão de nutricionista por estudantes de nutrição recebidas no período de 2016 a 2022. A apuração das denúncias segue um fluxo preestabelecido: recebimento com protocolo, análise preliminar e verificação de existência de indícios do exercício ilegal, utilizando-se como parâmetro os artigos 1° e 3º da Lei Federal 8234/1991. Os dados foram coletados no sistema de informações institucional e analisados em planilha, considerando: quantitativo de denúncias, classificação quanto ao sigilo do denunciante e motivos das denúncias.

RESULTADOS

Foram identificadas 367 denúncias relativas ao exercício ilegal por estudantes, sendo 01 em 2016; 04 em 2017; 30 em 2018; 45 em 2019; 71 em 2020; 83 em 2021 e 133 em 2022. Percebeu-se crescimento progressivo no número de denúncias, que pode ser explicado pelo aumento do uso das redes sociais no Brasil, pela maior oferta de cursos de graduação em nutrição e pela inserção de canal de denúncias no site do CRN-4 em 2018. Quanto ao sigilo dos denunciantes: 176 (47,96%) foram anônimos; 88 (23,98%) se identificaram e 103 (28,06%) solicitaram sigilo de identidade. Houve redução de denúncias identificadas, de 100% em 2016 (01) e 2017 (04) para 63,33% (19) em 2018 e apenas 12,03% (16) em 2022. Verificou-se aumento de denúncias anônimas e sigilosas, respectivamente: 0% (0) em 2016 para 48,12% (64) em 2022; e 0% (0) em 2016 para 39,85% (53). Os motivos mais frequentes foram: consultoria/atendimento nutricional/prescrição dietética (251),

designação de nutricionista (116), orientação alimentar/cursos/palestras (73) e grupo/programa de emagrecimento (30).

CONCLUSÃO

Os resultados demonstraram aumento expressivo de denúncias de exercício ilegal por discentes e mudança de perfil quanto à identificação dos denunciantes no período, fato esse possivelmente relacionado à informatização do canal de denúncia. Os motivos de denúncia mais frequentes corresponderam à prática de atividades do nutricionista na área de nutrição clínica. A aproximação do CRN-4 com as universidades é fundamental para adoção de medidas que previnam e reduzam o exercício ilegal de nutricionista por estudantes de nutrição.

Palavras-chave: exercício ilegal;conselho de nutricionistas;estudantes de nutrição;formação profissional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Perfil das gestantes e sua adesão a suplementação de ácido fólico

MARGARETH LOPES GALVÃO SARON; THALIA FERREIRA SANTOS; ELTON BICALHO DE SOUZA; ALDEN DOS SANTOS NEVES; CRISTIANE ALVARENGA PEDROSA. CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA, VOLTA REDONDA - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Há muitas evidências de que a suplementação com folato reduz em até 75% os riscos de o bebê nascer com algum tipo de DTN, desde que, a suplementação seja feita desde o início da gestação ou até mesmo 2 a 3 meses antes da gravidez. O objetivo deste trabalho foi traçar o perfil das gestantes e verificar a sua adesão a suplementação de ácido fólico durante a gestação.

MÉTODOS

O estudo é caracterizado como descritivo, com abordagem quantitativa, realizada no período de julho a agosto de 2020. Como instrumento de pesquisa, foi elaborado um questionário pelas pesquisadoras, utilizando como ferramenta o Google Forms®. A aplicação do instrumento da pesquisa foi realizada de maneira virtual, mediante o envio do link do questionário às participantes. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos do Centro Universitário de Volta Redonda, com o seguinte CAAE: 31238920.1.0000.5237. As variáveis categóricas foram apresentadas por meio das frequências absolutas e porcentagem. As análises foram feitas com o auxílio do programa de computador Statiscal Package for the Social Sciences - SPSS® versão 23.0.

RESULTADOS

Participaram do estudo 186 mães de diferentes localizações brasileiras. Observou-se uma maior prevalência de participantes com idades entre 20 e 30 anos (87,5%), reportando menarca entre 12 e 15 anos (58,7%). Cerca de metade das participantes possuem apenas 1 filho (54,35%), e 47,28% alegam ter sido mães entre 15 e 17 anos, enquanto 46,74% tiveram seus filhos entre 18 a 19 anos de idade. Pode-se observar que quase a totalidade das participantes realizaram pré-natal (96,7%), sendo que a maioria das participantes iniciou o acompanhamento no 1° trimestre da gestação (75,5%), e 78,7% delas foram a 6 ou mais consultas. Notou-se uma maior prevalência de mães que tiveram seus filhos entre 37 a 40 semanas gestacionais (73,4%), e 52,2% das participantes realizaram parto normal, enquanto 47,8% tiveram parto cesárea. A frequência na escola durante a gestação e após o nascimento do filho, foi observado que 29,35% e 37% das participantes pararam os estudos (ensino básico), no período gestacional e pós-gestacional, respectivamente.

Quanto à suplementação de ácido fólico, nota-se que 8,2% das participantes nunca ouviram falar em suplementação de ácido-fólico, enquanto 17,4% das mães não

utilizaram ácido fólico antes ou durante a gestação. Das participantes que fizeram o uso da suplementação de ácido fólico (82,6%), observa-se que 26,6% delas iniciaram a suplementação entre a 1ª e a 9ª semana gestacional, e que 36,41% alegaram não se recordar o momento em que foi introduzido o uso da suplementação.

CONCLUSÕES

A maioria das gestantes fez o pré-natal, com frequência adequada, que pode ter contribuído com a alta prevalência do consumo de ácido fólico durante a gestação. Também foi possível verificar a presença de evasão escolar durante a gravidez e após o parto nesta fase da vida.

Palavras-chave: Suplementação;Àcido fólico;Gestante.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Perfil de alunos que consomem a alimentação servida em escolas públicas e variáveis associadas ao consumo

LUCIANA NERI NOBRE; ANA CAROLINA SOUZA SILVA; KÍVIA NETTLELNY BARACHO AGUIAR; LARISSA SILVA; LUANA DE SOUZA CARVALHO; NADJA MARIA GOMES MURTA. UFVJM, DIAMANTINA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação escolar em escolas públicas é uma garantia do direito à alimentação saudável desde a década de 70. E esta alimentação visa contribuir para o crescimento, aprendizagem e formação de hábitos alimentares saudáveis dos escolares. Em face do exposto, este estudo tem como objetivo avaliar se escolares de escolas municipais consomem alimentação escolar e quais são suas principais características.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal de abordagem quantitativa. A coleta de dados foi realizada no primeiro semestre de 2023, por meio de questionário aplicado aos escolares do 3º ao 5º ano das escolas municipais em sete municípios da comarca de Diamantina/MG. O questionário foi aplicado após uma conversa com os alunos, a fim de explicar do que se tratava o instrumento e como preenchê-lo. Cada questão foi lida para os alunos, em voz alta, e solicitado que estes marcassem a alternativa que mais se aproximasse de sua realidade, de forma silenciosa e individual. Assim, toda a turma iniciou e finalizou o preenchimento das respostas simultaneamente. Destaca-se que o questionário foi aplicado durante o turno escolar, em sala de aula, e um único responsável por aplicar o questionário numa mesma escola. Foram incluídos no estudo todos os escolares matriculados e presentes nos dias da coleta.

RESULTADOS

Um total de 1.044 escolares foram avaliados. Desses, 36,8% citaram que sempre consomem a alimentação servida na escola, enquanto 57,5% consomem “às vezes” e 5,7% “nunca consomem”. A maioria estuda no turno matutino (53,9%), em escolas urbanas (92,0%) e no município de Gouveia (34,1%). As variáveis associadas a consumir as preparações servidas na escola foram: Gostar da alimentação servida (p-valor <0,001), estudar no turno matutino (p-valor=0,044) e no 3º ano escolar (p-valor=0,039).

CONCLUSÕES

Os resultados deste estudo indicam que os alunos avaliados podem melhorar a adesão às refeições oferecidas nas escolas, visto que elevado percentual não consome diariamente. Ademais, uma parcela considerável consome com pouca regularidade. Este resultado indica necessidade de reforço junto aos escolares e pais sobre a importância por priorizar o consumo da alimentação servida na escola. Ao optar por consumir a alimentação servida na escola, além de receber refeições nutricionalmente equilibradas e saudáveis, o consumo regular pode contribuir para prevenir problemas de saúde, como o excesso de peso, e favorecer formação de bons hábitos alimentares que poderão perpetuar ao longo da vida.

Palavras-chave: Escolares;Alimentação escolar;Escolas municipais.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Perfil de denunciados por exercício ilegal da profissão de nutricionista em São Paulo e Mato Grosso do Sul em 2022 e 2023

JULIA DE CARO COSTA; ANDRÉA AUSTRICLIANO ALEIXO COSTA.
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 3ª REGIÃO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO As atividades privativas da profissão de nutricionista são descritas pela Lei Federal n° 8.234/1991, que regulamenta a profissão e determina que a designação e seu exercício são privativos dos portadores de diploma e regularmente inscritos no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) de sua jurisdição. A prática de atividades privativas da profissão de nutricionista por leigos é caracterizada como contravenção penal, conforme Decreto-Lei n° 3.688/1941, e representa um risco à saúde da população. O objetivo deste estudo foi descrever as denúncias de exercício ilegal da profissão de Nutricionista recebidas no CRN-3 (São Paulo e Mato Grosso do Sul) em 2022 e 2023 e os encaminhamentos realizados pelo Setor de Fiscalização. **MÉTODOS** Estudo descritivo de corte transversal sobre o perfil de denúncias de exercício ilegal da profissão de Nutricionista recebidas em 2022 e 2023 no canal de denúncias do CRN-3 ou encaminhadas por órgãos públicos. As denúncias são apuradas pelo Setor de Fiscalização, que classifica os denunciados como leigo, bacharel em nutrição ou nutricionista. Os indivíduos leigos são classificados em graduandos em nutrição, outros profissionais regulamentados ou sem profissão identificada; enquanto a classificação para os bacharéis em nutrição é voltada a irregularidades no CRN, como ausência de inscrição profissional. Denunciados identificados como nutricionistas regularmente inscritos são encaminhados ao Setor de Ética, a depender do teor da denúncia. **RESULTADOS** Em 2022 foram recebidas 490 denúncias, sendo 341 válidas, com provas documentais e pertencentes à jurisdição do CRN-3. Em 2023 foram recebidas 420 denúncias, das quais 363 válidas, representando aumento de 6,5%. Leigos corresponderam a 95,6% (2022) e 86,2% (2023); e bacharéis em nutrição 2,3% (2022) e 12,4% (2023). Dentre os indivíduos leigos, 37,4% e 47,6% não tiveram profissão identificada; 31,6% e 22% foram outros profissionais regulamentados e 31% e 30,4% estudantes de nutrição, respectivamente nos anos de análise. As profissões regulamentadas mais prevalentes foram educação física e medicina. Foram encaminhados 456 (2022) e 408 (2023) ofícios pelo Setor de Fiscalização, incluindo notificação de indícios de exercício ilegal aos denunciados, a outros conselhos de classe profissional, e às Instituições de Ensino Superior (IES). Nove indivíduos foram encaminhados ao Ministério Público de São Paulo. Todas as denúncias de 2022 foram concluídas, e 33% das denúncias de 2023 estão em andamento. **CONCLUSÃO** O nutricionista é o profissional qualificado e habilitado para promover mudanças de comportamento alimentar com segurança e baseado em evidências. Considerando o perfil de denúncias de exercício ilegal da profissão de nutricionista recebidas no CRN-3, observa-se que é fundamental a parceria entre os conselhos profissionais, orientando o trabalho multiprofissional ético; e com as IES, guiando a conduta profissional desde sua formação.

Palavras-chave: Prática Profissional;Nutricionistas;Conselhos Profissionais;Fiscalização;Exercício Ilegal.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Perfil de multimorbidade em adultos brasileiros segundo sexo: evidências da Pesquisa Nacional de Saúde de 2019

JULIA DE CARO COSTA; RENATA BERTAZZI LEVY. FACULDADE DE MEDICINA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

Introdução Doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT) representam um problema de saúde pública global, e sua carga recai principalmente nos países de baixa e média renda. A multimorbidade, definida como presença simultânea de duas ou mais DCNT, associa-se a alta mortalidade, redução do estado funcional e aumento do uso de serviços de saúde, exigindo maior compreensão de como as condições interagem entre si para o desenvolvimento de ações efetivas no âmbito do Sistema Único de Saúde. Este estudo teve como objetivo descrever os padrões de multimorbidade de acordo com sexo em adultos brasileiros. **Métodos** Estudo transversal a partir de dados da Pesquisa Nacional de Saúde de 2019. Foram avaliados indivíduos de 18 a 59 anos que referiram ter DCNT, dentre as seguintes condições: hipertensão arterial; diabetes; colesterol alto; doença cardiovascular (infarto/angina/insuficiência cardíaca/outra); acidente vascular cerebral (AVC)/derrame; asma; artrite/reumatismo; problema crônico na coluna; distúrbios osteomusculares relacionados ao trabalho (DORT); depressão; outra doença mental (ansiedade/síndrome do pânico/esquizofrenia/outras); doença crônica pulmonar (enfisema pulmonar/bronquite crônica/doença pulmonar obstrutiva crônica); câncer e insuficiência renal crônica (IRC). Foi aplicada a Análise de Componentes Principais (ACP), modelo estatístico multivariado que define componentes, que são compostos por variáveis que explicam a maior variância dos dados por meio de combinações lineares. O número de componentes extraídos foi determinado pelo critério de Kaiser (autovalor>1,0 na matriz de correlação), e as variáveis foram atribuídas ao componente em que apresentaram maior carga fatorial. As análises foram realizadas no software STATA, versão 16.0. **Resultados** Com a ACP, 5 componentes apresentaram autovalor>1,0 para indivíduos adultos e explicaram 44,7% da variância para homens e 46,4% para mulheres. Após rotação, para homens, observaram-se componentes com os seguintes perfis: 1) vascular-metabólico: HAS, DM, colesterol alto, DCV e AVC; 2) mental: depressão e outras doenças mentais; 3) musculoesquelético: dor na coluna, DORT e artrite; 4) respiratório: asma e DPOC; 5) IRC e câncer. Para mulheres, os componentes de perfil mental e respiratório não sofreram alterações. Contudo, os perfis musculoesquelético e IRC e câncer foram agrupados, separando dois componentes: condições vasculares (DCV e AVC) e condições metabólicas (HAS, DM e colesterol alto). Todos os componentes obtiveram carga fatorial acima de 0,25. **Conclusão** Neste estudo foram identificados 5 perfis de multimorbidade, sendo que os perfis mental e respiratório não sofreram alterações segundo sexo. No sexo feminino, condições vasculares e metabólicas formaram perfis distintos. Ações de prevenção e controle de DCNT devem considerar as necessidades de indivíduos com multimorbidade, otimizando o cuidado em saúde.

Palavras-chave: Doenças Crônicas;Multimorbidade;Epidemiologia.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Perfil do consumo de alimentos ultraprocessados de crianças de alto risco entre 12 a 28 meses assistidas em um Hospital Universitário

YVE FERREIRA; JÚLIA CALDAS BENCKE; KARINA DOS SANTOS; MARIA CLARA DE OLIVEIRA PINHEIRO; MICHELLE TEIXEIRA TEIXEIRA; SIMONE AUGUSTA RIBAS. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UNIRIO), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Alimentação das crianças brasileiras tem sido evidenciada pela baixa ingestão de micronutrientes e pela elevada ingestão energética, representada pela introdução precoce de alimentos ultraprocessados (AUP). Os AUP caracterizam-se por serem de alto valor energético e de baixo valor nutricional, e quando introduzidos desde a infância, propiciam o aumento de doenças cardiovasculares não transmissíveis e outras, prejudicando o crescimento e o desenvolvimento infantil. Apesar da importância sobre o tema, ainda existem poucos estudos sobre o consumo de AUP em crianças entre 1 e 2 anos. Deste modo, o objetivo deste estudo foi avaliar a prevalência de consumo de AUP em crianças de alto risco e sua associação com variáveis sociodemográficas.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal realizado em uma amostra não probabilística de 56 crianças de alto risco entre 12 e 28 meses, assistidas em um ambulatório especializado no Hospital Universitário Gaffrée e Guinle localizado na cidade do Rio de Janeiro. Dados sociodemográficos e características maternas foram extraídos dos protocolos de atendimento do serviço. Os itens alimentares contidos no recordatório alimentar de 24 horas (R-24h), método utilizado para avaliar o consumo, receberam classificação de acordo com o sistema NOVA, e os AUP encontrados se dividiram em 10 grupos: 1) biscoitos doces; 2) nuggets, hambúrguer ou embutidos; 3) refrigerantes; 4) bebidas adoçadas industrializadas; 5) cereais matinais e farináceos; 6) iogurtes adoçados e aromatizados ou petit suisse 7) biscoitos salgados e salgadinhos de pacote (tipo chips); 8) guloseimas como balas, pirulitos, gelatina e geléia e mocotó; 9) achocolatado adicionado ao leite; 10) macarrão instantâneo. Realizou-se somatório do consumo dos AUP dentro do R-24h. Foi investigada a relação entre a presença de AUP e as variáveis sociodemográficas a partir do teste qui quadrado. Parecer de aprovação do Comitê de Ética (nº 6027616).

RESULTADOS

Do total investigado, 53,6% eram do sexo masculino, 44,7% da raça não branca e 76,8% nasceram prematuras. Quanto as características maternas, 33,9% tinham idade avançada ($\geq$ 35 anos) e 46,4% eram de classe social baixa e muito baixa. Em relação aos grupos, constatou-se que os alimentos do grupo 1 (62,5%) e o grupo 5 (%) foram os mais

consumidos entre as crianças, enquanto o grupo 10, os de menor consumo (3,6%). Em relação ao tipo de AUP, os cereais matinais e outros farináceos (44,6%) e queijo petit suisse e iogurtes adoçados e aromatizados (35,7%) foram os mais presentes na dieta. Observou-se maior consumo de AUP do grupo 4 entre as crianças de cor parda (p=0,44), enquanto do grupo 5 foi observado entre as crianças do sexo masculino (p=0,13).

CONCLUSÃO

Nossos achados revelaram um alto consumo de biscoitos e cereais matinais entre as crianças investigadas. Este cenário ressalta a importância da implementação de estratégias de promoção de alimentação saudável desde a primeira infância.

Palavras-chave: Alimentos Ultraprocessados;Alimentação Infantil;Alimentação complementar;Nutrição da Criança.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Perfil dos atendimentos nutricionais em uma Unidade Básica de Saúde do Distrito Federal durante a pandemia de Covid-19

ALINE BEATRIZ DE JESUS COSTA; LORRANA NASCIMENTO GRIMES; NELDIANE MOURA LIMA; CLEIDE ALVES DE ANDRADE LOPES. ESCOLA SUPERIOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE (ESCS), BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Atenção Básica é considerada a principal porta de entrada do sistema e ordenadora da rede na atenção à saúde, é fundamental conhecer a população do território bem como os determinantes sociais latentes, contribuindo com o planejamento de ações de promoção e prevenção da saúde, em atendimentos individuais ou coletivos. O objetivo da presente pesquisa foi caracterizar o perfil sociodemográfico, socioeconômico e o acesso a alimentos durante o período da pandemia de Covid-19 em uma Unidade Básica de Saúde do Distrito Federal.

MÉTODOS

Trata-se do recorte de uma pesquisa realizada no Programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Família e Comunidade, entre 2021 e 2022. Foi realizada a aplicação de 60 questionários, com perguntas sobre o perfil sociodemográfico e socioeconômico, histórico de saúde e acesso a alimentos durante a pandemia. A amostra foi composta por pacientes adultos e idosos, que foram atendidos pela nutrição em uma Unidade Básica de Saúde de uma região vulnerabilizada no Distrito Federal. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética em pesquisa da Fundação de Ensino e Pesquisa em Ciências da Saúde sob o CAAE: 57581722.0.00005553.

RESULTADOS

A faixa etária mais representativa entre os participantes foi de 45 a 60 anos incompletos, correspondendo a 47,5%, predominantemente, o grupo era composto por mulheres, representando 73,7% e a maioria (70%) dos participantes se autodeclarou parda, em raça/cor. Em relação à escolaridade, 33,3% dos participantes possuíam ensino médio completo, 18,3% declararam ensino fundamental incompleto e 6,7% afirmaram não serem alfabetizados. Quanto à renda, 48,3% afirmaram receber até 1 salário mínimo, enquanto 36,7% estavam na faixa de 1 a 3 salários mínimos. Notavelmente, 13,3% relataram ter perdido o emprego durante a pandemia. Cerca de 20% dos entrevistados eram beneficiários de algum programa de transferência de renda, como o Bolsa Família e os distritais Vale Gás e Prato Cheio. A pesquisa também evidenciou que 56,7% dos participantes afirmaram ter enfrentado dificuldades em adquirir alimentos básicos durante o período pandêmico. Quanto ao acesso aos serviços de nutrição, a maioria (73,3%) foi encaminhada pelas equipes de Saúde da Família, seguida por encaminhamentos provenientes da própria equipe multidisciplinar (20%) e demanda espontânea (6,7%).

CONCLUSÃO

A faixa etária, a representação expressiva de mulheres e a autodeclaração de raça/cor, a diversidade educacional e as nuances na renda familiar destacam a complexidade das realidades enfrentadas por essa população. Em que mais da metade dos entrevistados enfrentou dificuldades para adquirir alimentos básicos durante uma crise sanitária mundial e ressalta a importância de políticas públicas eficazes para garantir a segurança alimentar e nutricional. Além disso, o acesso aos serviços de nutrição na Atenção Básica explicita a importância da equipe multidisciplinar no acompanhamento longitudinal em conjunto com as equipes de Saúde da Família.

Palavras-chave: Atenção Básica;Segurança Alimentar e Nutricional;Determinantes Sociais de Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Perfil genético do gene FTO e o medidas antropométricas em idosos quilombolas maranhenses

ISABELLA CRISTINA LOIOLA DE MORAES PEREIRA; LUIS FELIPE CASTRO ARAÚJO; BRUNO LUCIANO CARNEIRO ALVES DE OLIVEIRA; MICHEL MONTEIRO MACEDO; FLÁVIA CASTELLO BRANCO VIDAL; CARLOS EDUARDO NEVES AMORIM. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No Brasil as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), com destaque para doenças cardiovasculares, câncer, diabetes e obesidade, constituem um problema de saúde pública sendo responsáveis por 72% das causas de mortes. Atingem indivíduos de todas as camadas socioeconômicas, porém, de forma mais intensa, aqueles pertencentes a grupos vulneráveis, como idosos e, de baixa renda e escolaridade.[1] O censo 2022 indica aumento de 57,4% do número de idosos no Brasil, além disso, foi a primeira vez que foi realizado um levantamento censitário da população quilombola.[2] Quilombolas são comunidades tradicionais composta por indivíduos descendentes de africanos escravizados entre os séculos XVI e XIX. [3] Representam 0,65% da população brasileira, sendo o Maranhão o segundo estado com maior número de comunidades. [2] Fatores genéticos também podem influenciar na prevalência das DCNT e na literatura são descritos diferentes polimorfismos que estariam associados a obesidade como rs9939609 do gene FTO.[4,5,6] Diante do exposto, o objetivo do presente estudo é descrever o perfil genético do gene *FTO* e o estado nutricional de idosos quilombolas.

MÉTODOS

Estudo observacional descritivo realizado com 127 idosos de comunidades quilombolas da cidade de Bequimão – MA. As medidas antropométricas coletadas foram peso, altura, IMC, circunferência da cintura e relação cintura-quadril. O polimorfismo rs9939609 foi analisado por PCR quantitativa através de sonda específica. As variáveis categóricas são apresentadas em frequências absolutas e percentuais, e variáveis contínuas por médias e desvios padrão. Foi encaminhado para o Comitê de Ética em Pesquisa – CEP aprovado sob o CAAE: 43392721.6.0000.5087.

RESULTADOS

As mulheres foram maioria (65,3%) com idade média de 70,5 (±8,5) anos. Quanto a frequência genotípica, o polimorfismo rs9939609 esteve presente na forma homozigota AA em 11%, heterozigota AT em 30% e na forma homozigota selvagem em 59%. Tanto o peso como a altura foram maiores nos homens que nas mulheres. Já em relação ao IMC,

25,6% apresentaram baixo peso, 48% eutrofia e 24,4% obesidade e as mulheres apresentaram índices mais elevados que os homens. Em relação a circunferência da cintura, 40,1% estavam adequados, 28,4% apresentavam risco aumentado para DCNT e 31,5% risco muito aumentado. Sendo o sexo feminino responsável por 86,3% dos casos de risco aumentado ou muito aumentado. Na relação cintura-quadril 39,4% da amostra encontrava-se adequada enquanto 60,4% apresentavam risco aumentado com prevalência de 92,2% entre as mulheres. A presença do alelo de risco (A) não apresentou aumento no IMC, na CC e na RCQ em comparação com a forma homozigota selvagem (TT).

CONCLUSÃO

As mulheres apresentaram maior IMC e risco aumentado ou muito aumentado para DCNT. A presença do alelo A não foi associada a um aumento no peso, no IMC, na CC e na RCQ o que pode ser justificado pela baixa incidência da frequência genotípica AA.

Palavras-chave: Gene FTO;Estado nutricional;Idosos;Quilombolas.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

PERFIL NUTRICIONAL DA ALIMENTAÇÃO OFERECIDA A ADOLESCENTES EM UNIDADES SOCIOEDUCATIVAS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

EDUARDA BUSCHMANN PEREIRA[1]; JULIANA PEREIRA PASSOS[2]; URSULA VIANA BAGNI[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RN - BRASIL; 2. DEPARTAMENTO GERAL DE AÇÕES SOCIOEDUCATIVAS DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação adequada representa um direito social figurando entre os direitos e garantias fundamentais. Para os adolescentes em cumprimento de medida socioeducativa, também constitui parte da proteção integral. Dessa forma torna-se importante o monitoramento da alimentação dos adolescentes em restrição e privação de liberdade a fim de garantir o atendimento das suas necessidades nutricionais, a formação de hábitos alimentares saudáveis e a prevenção do desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa de caráter retrospectivo, descritivo com abordagem quantitativa, envolvendo análise de documentos de domínio público. Foi realizado o resgate e a análise dos cardápios mensais oferecidos em unidades socioeducativas do Estado do Rio de Janeiro no ano de 2022, disponibilizados na página oficial do Departamento Geral de Ações Socioeducativas do Rio de Janeiro. Os cardápios são elaborados pelos nutricionistas da instituição e padronizados para todas as unidades de internação e semiliberdade do Estado, que atendem jovens de 12 a 21 anos de idade de ambos os sexos. Em uma amostra aleatória de 40 dias do referido ano, foi realizada a avaliação das seguintes características da alimentação ofertada: quantidade de energia, proporção de carboidratos, proteínas e lipídeos, e quantidade de micronutrientes (ferro, cálcio, vitaminas A, C, e D).

RESULTADOS

A oferta média de energia diária foi de 3.401,2 kcal (IC95% 3.257,2-3.557,4). Em relação aos macronutrientes, a proporção ofertada foi de 59,1% de carboidratos (IC95%57,9-60,3%), 16,6% de proteínas (IC95% 15,7-17,4) e 24,3% de lipídeos (IC95% 23,2-25,3). A oferta média de ferro (22,9mg IC95% 22,3-23,6), vitamina C (114,9mg, IC95% 91,5-141,6) e vitamina A (1.471,6mcg; IC95% 1.99,6-1.664,5) superaram as recomendações dietéticas diárias. Em contrapartida, a oferta média de cálcio (1.017,2mg IC95% 973,1-1.059,6) e de vitamina D (0,63mcg, IC95% 0,54-0,74) foi inferior ao recomendado para homens e mulheres nesta faixa etária. Observou-se a oferta diária de salada com vegetais crus e/ou cozidos (almoço e jantar) e frutas frescas

(almoço e/ou jantar). Por outro lado, em todos os dias avaliados foram ofertados alimentos ultraprocessados no desjejum (achocolatado, margarina), no lanche da tarde (suco de fruta industrializado) e na ceia (biscoito doce).

CONCLUSÃO

A alimentação oferecida nas unidades socioeducativas apresenta inadequações que precisam ser consideradas e corrigidas, a fim de corroborar para a prevenção de doenças, promoção de hábitos alimentares mais saudáveis e desenvolvimento de estratégias nutricionais adequadas para essa população. As práticas alimentares dos jovens acabam sendo determinadas pela instituição que oferta as refeições, consequentemente interferindo no consumo de alimentos, no estado nutricional, no crescimento e desenvolvimento dos adolescentes, e na saúde e qualidade de vida.

Palavras-chave: Adolescente;Socioeducação;Privação de liberdade;Consumo alimentar;Cardápio.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Perfil nutricional de gestantes com diabetes mellitus gestacional

ÍRIS MIYUKI HIROSE RAMOS[1]; GISELE OLIVEIRA SUMAS DE ASSIS[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UNIRIO), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. HOSPITAL MUNICIPAL LOURENÇO JORGE (HMLJ), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O diabetes mellitus gestacional (DMG) é a forma mais prevalente de hiperglicemia na gestação e pode levar a desfechos fetais e neonatais desfavoráveis. Entre os fatores de risco para a doença está o excesso de peso. O tratamento de primeira linha envolve uma dieta adequada a base de alimentos in natura e minimamente processados. Tendo em vista que a alimentação tem influência nos fatores de risco e no tratamento da DMG, o presente trabalho tem como objetivo analisar o perfil nutricional de gestantes com diabetes mellitus gestacional de um ambulatório pré-natal de alto risco de uma maternidade municipal no Rio de Janeiro, assim como analisar e correlacionar o estado nutricional pré gestacional, o consumo de bebidas adoçadas e alimentos ultraprocessados nesse público.

MÉTODOS

Trata-se de estudo de delineamento observacional retrospectivo. Foram analisados o Índice de Massa Corporal (IMC) pré-gestacional e dados de consumo alimentar, sendo estes últimos: recordatório alimentar e frequência do consumo de refrigerantes, bebidas adoçadas, temperos prontos, embutidos e enlatados. O público alvo foram gestantes com idade entre 20 e 60 anos, que tiveram diagnóstico de DMG, e estiveram em atendimento entre 1º de maio e 15 de setembro de 2023 no ambulatório de Nutrição da Maternidade Leila Diniz (MLD). Todos os dados referentes ao consumo alimentar foram coletados das fichas de anamnese do serviço de nutrição para atendimento ambulatorial de gestante de alto risco e os dados para cálculo e classificação do IMC foram retirados dos prontuários eletrônicos. As análises foram realizadas com auxílio do programa Epinfo. O nível de significância adotado foi de 5%. Parecer de aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa nº 6.537.902, CAAE 75408523.4.0000.5279.

RESULTADOS

Foram analisadas 78 gestantes com idade entre 20 e 49 anos, sendo a média de idade 31,5±6,03 e mediana de 31 anos. Quanto à classificação do IMC, 27,63% foram classificadas com peso adequado, enquanto a maioria possuía obesidade (55,8%), seguida

de sobrepeso (23,7%). Em relação ao consumo de ultraprocessados, 40,79% faziam uso de temperos prontos diariamente, 47,37% relataram consumir embutidos mais de três vezes na semana. Ao todo, 54% das gestantes relataram fazer consumo diário de alguma bebida adoçada. Não foi constatado diferença significativa do consumo de embutidos, temperos prontos e bebidas adoçadas entre pessoas com obesidade, sobrepeso e eutrofia, segundo o IMC.

CONCLUSÃO

Através dos resultados obtidos conclui-se que a maioria das gestantes com DMG estava fora do estado nutricional considerado adequado. Além disso, um número elevado faz consumo de bebidas adoçadas e alimentos ultraprocessados, o que deve ser levado em consideração no tratamento nutricional da doença.

Palavras-chave: Diabetes mellitus gestacional;Alimentos ultraprocessados;Bebidas adoçadas;Gestação.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Perfil nutricional dos alunos de uma escola pública de zona rural no Pará

SÂMIA ASSUNÇÃO DE OLIVEIRA[1]; WASHINGTON MORAES SILVA[1]; ELISANGELA CRISTINA MARTINS DA SILVA[2]; ERCÍLIA CARVALHO GOMES[3]; ANA CLÉA BEZERRA SANTOS[3]; TAIANA SOUZA SENA FERREIRA[3].
1. FACULDADE PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA AMAZÔNIA (FADESA), PARAUAPEBAS - PA - BRASIL; 2. PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS, PARAUAPEBAS - PA - BRASIL; 3. PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS (PMP), PARAUAPEBAS - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação é um elemento central para as condições de vida, por isso, sua ausência ou a carência das condições adequadas de segurança alimentar tendem a tornar-se um vetor de sofrimento físico, material e emocional. Através dos indicadores antropométricos podemos identificar o quadro nutricional do indivíduo e possíveis doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), porém, não revela os fatores que desencadeiam essas doenças como consumo de alimentos ultra processados, tabaco, alto consumo de álcool. No Brasil, o Programa Nacional de Alimentação e Escolar (PNAE) contribui para a melhoria do estado nutricional e consumo alimentar, uma vez que, a educação nutricional e o monitoramento do estado nutricional estão previstos dentre as atividades do profissional nutricionista. O objetivo desse estudo foi avaliar o perfil nutricional dos alunos de uma escola de tempo integral de zona rural no estado do Pará e propor ações de educação alimentar e nutricional conforme diagnóstico.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, quantitativo, produzido através da coleta de dados secundários da Secretaria Municipal de Educação – SEMED pelo Departamento de Alimentação Escolar – DAE, em um município da Amazônia brasileira, referindo avaliação de 374 avaliações antropométricas de estudantes da zona rural. Os dados analisados referiram peso, altura e Índice de Massa Corporal (IMC) calculado com os parâmetros de 2006 da Organização Mundial de Saúde dos alunos de ensino fundamental com 10 a 17 anos.

RESULTADOS

Dos 205 alunos de sexo masculino avaliados 73,7% apresentaram IMC em eutrofia; 4,9% magreza; 1,0% magreza acentuada; 7,3% obesidade; obesidade grave 1% e sobrepeso 12,2%, verificando-se um total de 20,5% de estudantes acima do peso. Para as 169 meninas avaliadas, 72,2% apresentaram IMC em eutrofia; 4,7% magreza; 0,6% magreza acentuada; 5,9% obesidade; obesidade grave 0,6% e sobrepeso 16,0%, verificando-se um total de 22,5% de estudantes do sexo feminino acima do peso. Mesmo em zona rural, com

maior oferta de alimentos in natura, observou-se um quinto dos estudantes avaliados com situações de sobrepeso e obesidade, além de estudantes com magreza acentuada constituindo uma problemática de saúde pública.

CONCLUSÃO

Embora os a maioria dos estudantes da zora rural estudada estejam em estado nutricional eutrófico, observou-se prevalência de obesidade e magreza para ambos os sexos, direcionando a execução do PNAE, como uma das maiores políticas públicas do mundo, a fomentar a educação alimentar e nutricional, não apenas com fornecimento de refeições para o estado biológico, mas com significado social para escolhas alimentares saudáveis influenciadoras na qualidade de vida de jovens e preservação da saúde em qualquer região do país.

Palavras-chave: Antropometria;;Estado nutricional; ;Alimentação escolar; ;Obesidade;;Doença crônica.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Perfil nutricional e consumo alimentar de gestantes de um município no sul catarinense.

PAULA ROSANE VIEIRA GUIMARÃES[1]; CRISTIANE SANTOS DA ROSA[2]; ANA PAULA AGUIAR MILANEZ[2]; CAROLINE INÁCIO SPILERE[2]; LIZ CORREA FABRE[2]; RENATA AMANCIO TEIXEIRA DE JESUS[2]. 1. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - CRICIÚMA, SANTA CATARINA. UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE - UNESC, CRICIÚMA - SC - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - CRICIÚMA, SANTA CATARINA, CRICIÚMA - SC - BRASIL.

Introdução

A gestação é um período de transformações fisiológicas e ambientais para as mulheres, neste período é essencial o acompanhamento de pré-natal, bem como o aumento das necessidades nutricionais objetivando manter a saúde da gestante e desenvolvimento fetal através dos hábitos alimentares da mãe. O objetivo foi verificar o consumo alimentar e o estado nutricional de gestantes de um município no Sul Catarinense.

Método

Estudo retrospectivo, quantitativo com dados secundários do sistema local de vigilância alimentar e nutricional SISVAN. Amostra obtida no dia da internação para o parto em parceria com hospitais da cidade, recolhidas junto as Declarações de Nascidos Vivos. Foram informações de 375 gestantes, com idade de 18 a 50 anos, de 25 a 42 semanas gestacionais acompanhadas de janeiro a outubro de 2023.

Resultado

A média de idade das gestantes foi de 31,5 (±5,2) anos, com 38,3 (±1,5) semanas gestacionais. Quanto ao estado nutricional, 17,1% dos dados não foram aferidos ou estavam incompletos, 9,1% apresentaram baixo peso, peso adequado foram 34,1%, com sobrepeso 23,7% e obesidade 16,0%. Chama atenção o excesso de peso (obesidade e sobrepeso) em 39,7%. Quanto ao hábito de realizar as refeições assistindo TV, utilizando computador e/ou celular 51% tem esse habito. As gestantes costumam realizar as três principais refeições do dia como café da manhã 69,4%, almoço 72,6% e janta 67,8% respectivamente. Apresentaram baixo consumo de feijão 33,9%, o consumo de frutas de 66,1% e legumes e verduras foi de 56,5%. O consumo de ultraprocessados como hambúrguer e/ou embutidos 41,1%, bebidas adoçadas 57,1%, Macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote ou biscoitos salgados 24,1%, biscoitos recheados, doces ou guloseimas 40,3%. Alguns alimentos são recomendados durante a gestação, entre eles o prato típico brasileiro, feijão com arroz, que deve ser incentivado por ser ótima combinação, melhora a saciedade, promove o bem-estar por ser uma alimentação afetiva, cultural e acessível. Frutas, legumes e verduras são fontes de vitaminas, minerais, fibras

e antioxidantes necessários durante a gestação. Alimentos considerados ultraprocessados, devem ser evitados na fase gestacional pois seu consumo esta associado, não só ao aumento no ganho de peso gestacional como na primeira infancia da criança. Os alimentos ultraprocessados, apresentam alta densidade energética, o que pode aumentar a ingestão calórica na dieta diária das pessoas. Cabe lembrar aqui os quase 40% de excesso de peso encontrados. Esses alimentos também estão associados ao aumento da ingestão de sódio e óleo, o que pode levar à obesidade, diabetes, hipertensão e outras doenças crônicas não transmissíveis.

Conclusão

A alimentação saudável na gestação, o consumo de uma grande variedade de alimentos in natura e minimamente processos favorece ao bom desenvolvimento fetal e a saúde e bem estar da gestante, prevenindo patologias como a diabetes gestacional, hipertensão e ganho de peso excessivo.

Palavras-chave: Gestação;Alimentação Saudável;Estado Nutricional;Consumo Alimentar;Vigilância Alimentar e Nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Planejamento de atribuições do nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar em municípios do Rio de Janeiro

BARBARA GUIMARÃES SOUZA; PATRÍCIA CAMACHO DIAS; ROSEANE MOREIRA SAMPAIO; KAMILLA CARLA BERTU SOARES; DANIELE MENDONÇA FERREIRA; DANIELE DA SILVA BASTOS SOARES.
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A elaboração do Plano Anual de Trabalho do nutricionista atuante no PNAE é uma atribuição obrigatória, prevista na Resolução CFN n. 465/2010 e nas normativas vigentes do PNAE. Seu escopo estrutura o detalhamento das atividades e ações de Alimentação e Nutrição anuais, contemplando suas atribuições previstas em normativas do Programa para atender as demandas dos municípios. Portanto, o estudo buscou analisar os planos anuais de trabalho elaborados por nutricionistas dos municípios do Estado do Rio de Janeiro monitorados pelo Centro Colaborador de Nutrição e Alimentação Escolar da Universidade Federal Fluminense (CECANE UFF) nos anos de 2021 e 2022

MÉTODOS

Trata-se de uma análise documental de informações nos termos da assessoria e monitoramento do CECANE UFF de 28 municípios do Estado do Rio de Janeiro nos anos de 2021 e 2022, com foco no Plano Anual de Trabalho (PAT) elaborado por nutricionistas com responsabilidade técnica no âmbito do PNAE. A análise dos documentos foi realizada com base em eixos que estruturam sua realização, de acordo com o InformaNutri n. 1/2023 pautado na Resolução n. 465/2010, produzido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento e Educação (FNDE), com: justificativa, metas, estratégias, órgão, cronograma, orçamento e instrumentos avaliativos.

RESULTADOS

Os resultados evidenciaram que, em 2021 e 2022, na amostra de 28 municípios, foram produzidos 20 PAT: 10 completos e 10 incompletos considerando os critérios de eixos de estruturação preconizados. Os outros 8 municípios que compõem a amostra não realizaram o plano anual de trabalho. Na estruturação do plano proposto, verifica-se que os tópicos mais incluídos nos documentos são: metas e estratégias operacionais com 18 municípios (64,3%) constando no planejamento de forma concomitante, seguido por cronograma, presentes em 14 documentos (50%). Os outros eixos preconizados correspondem à: 9 (32,1%) municípios incluindo a justificativa das ações; 8 (28,5%) estabelecessem seus locais das ações; 7 (25%) delimitaram os órgão executores, 6 (21,4%) incluíram instrumentos de (re)avaliação, 4 (14,2%) consideraram a previsão orçamentária.

CONCLUSÃO

Mediante os resultados encontrados, uma parcela significativa de municípios não utiliza esse instrumento de gestão, fundamental para alinhar as atividades com os objetivos do PNAE. A estruturação das ações precisa ser ajustada à realidade local, com seu diagnóstico e nos locais de ações que apresentam demanda. A justificativa para as particularidades do território permite adequação descentralizada para que os objetivos sejam atingidos dentro do programa. A organização das atribuições num processo sistematizado auxilia no processo burocrático de documentar, posterior a planejar, executar e avaliar previsto nas legislações vigentes do PNAE.

Palavras-chave: Alimentação Escolar;Nutricionistas;Planejamento.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Planificação da Atenção à Saúde: uma estratégia de fortalecimento do Sistema Único de Saúde

JAQUIELI GRUHM FRANCO; GREISSE VIERO DA SILVA LEAL; BRUNA STEFFLER. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, SANTA MARIA - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A fundamentação teórica da Planificação da Atenção à Saúde (PAS), baseia-se no modelo técnico-operacional da Construção Social da Atenção Primária à Saúde (APS) e no Modelo de Atenção às Condições Crônicas (MACC). A PAS vem fortalecendo a gestão municipal e estadual com o apoio do PROADI/SUS da A Beneficência de São Paulo (BP), na Região Central do Estado do Rio Grande do Sul (RS), visando a organização do cuidado da pessoa com hipertensão (HAS), diabetes (DM) e da pessoa idosa. Considerando isso, o trabalho objetiva relatar a experiência da PAS realizada pela equipe BP no Rio Grande do Sul.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo do tipo relato de experiência do apoio realizado durante o desenvolvimento do projeto da PAS, no período de 2022 a 2023 na Região de Central do Estado do RS. As oficinas ocorreram em nove municípios que aderiram a PAS nas regiões de saúde da 4ª Coordenadoria Regional de Saúde, sendo 45 equipes da APS e 1 da AAE.

RESULTADOS

As atividades realizadas pela equipe BP, junto à equipe de gestão estadual e gestões municipais potencializaram a organização do processo de trabalho nos municípios e, principalmente nas unidades de saúde, seja na APS ou na Atenção Ambulatorial Especializada (AAE). Foram realizadas 8 oficinas temáticas e diversas intertutorias online com as equipes e gestões. As oficinas abordaram temas como: Redes de Atenção à Saúde, Territorialização, barreiras de acesso à saúde, Modelos de Atenção à Saúde, estratificação de risco, plano de cuidado e autocuidado, indicadores Previne Brasil e segurança do paciente. Cada oficina gerou diferentes atividades que induziram a organização de macro e microprocessos da APS, focando no cuidado do usuário com condição crônica. As atividades desenvolvidas, compreendidas em atividades de gerenciamento e de tutoria, mobilizaram gestores, profissionais da saúde e usuários dos serviços, fortaleceram a integração entre as equipes, o encaminhamento dos usuários de alto e muito alto risco, assim como o idoso frágil ao AAE, tornando o cuidado mais integrado, visto que a partir do conhecimento do processo de trabalho da atenção contínua desempenhado pelo AAE e organização da APS, observou-se melhoria na qualidade assistencial da gestão do cuidado e a resolutividade deste usuário pela APS na região. O

apoio realizado foi individualizado, respeitando as características e momentos de cada município durante as etapas das oficinas, na implantação dos macros e microprocessos customizados para aquela realidade, resultando em melhoria dos indicadores de saúde.

CONCLUSÃO

A metodologia da PAS fortaleceu a Rede de Atenção à Saúde da Região e promoveu melhores indicadores para os serviços, isso se reverte em prestação de serviço de qualidade para os usuários e consequentemente, saúde resolutiva, agregando valor e promovendo o cuidado no território.

Palavras-chave: Territorialização da Atenção Primária;Redes de Atenção à Saúde;Apoio ao Planejamento em Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Plantas Alimentícias Não Convencionais: identidade, memória e preparações

ALINE PATRÍCIA BATISTA; ÍNDILA PEREIRA DA SILVA; HERENA REIS BRACELOS; NADJA MARIA GOMES MURTA. UFVJM, DIAMANTINA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Estudos relatam que a utilização de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), está relacionada com a segurança alimentar e nutricional e diminuem a dependência das famílias dos grandes mercados de alimentos. As PANC são espécies que poderíamos consumir, mas que não circulam nos supermercados estando presentes em feiras livres e/ou quintais. A pesquisa objetivou **i**dentificar o conhecimento de idosos a acerca das PANC, bem como, descrever suas formas de uso.

MÉTODOS

Pesquisa transversal (amostra intencional), qualitativa, com utilização de entrevistas semiestruturadas aplicadas a 20 idosos residentes em um distrito do município de Serro-MG. Aprovada pelo CEP da UFVJM (registro nº 5.331.771). A coleta das informações foi realizada em 2022, na residência dos idosos, mediante a assinatura do TCLE. As entrevistas foram gravadas em áudio e transcritas, com posterior utilização da técnica da análise de conteúdo de Bardin.

RESULTADOS

Entre os 20 idosos do estudo, onze eram do sexo feminino e nove do sexo masculino; a faixa etária variou de 60 a 89 anos; o nível de escolaridade de analfabeto a ensino médio completo. Foi identificado que os idosos reconhecem as plantas, mas não o termo PANC. O desconhecimento pode ser explicado pelo fato de o termo científico ter sido criado em 2008. Quanto aos folhosos, os 20 entrevistados citaram: a ora-pro-nóbis, a taioba, a transagem, a serralha, o broto de samambaia. O dente de leão, foi apontado por oito entrevistados, a azedinha, por nove e a beldroega, por 12. Destaca-se que a samambaia, a ora-pro-nóbis e a taioba são considerados alimentos identitários da cultura alimentar mineira. Em relação ao uso do broto de samambaia os idosos afirmaram que seu modo de preparo é o refogado e a maioria enfatiza seu gosto amargo, desvelando técnicas de preparo para reduzir esse aspecto sensorial: *"Eu cozinho e depois refogo, troco três águas dela, pra tirar o amargo" (E 13).* As falas dos idosos quanto ao uso das PANCS se relacionavam com as memórias da infância e da família, as quais evidenciam a importância e influência dos saberes passados de geração em geração na formação dos hábitos alimentares: *"Geralmente a gente usa desde pequena né, toda vida a gente gostou dessas coisas, é de família também já, sempre fez aí continuou fazendo né" (E 3).* Eles sugerem que parte da população do distrito ainda consome PANC. Contudo, consideram que nem todas são conhecidas e consumidas como no passado. Os motivos apontados

para a redução do consumo dessas plantas foram: o racionamento da água e diminuição dos tamanhos dos quintais.

CONCLUSÃO

Embora haja desconhecimento dos termos PANC por parte dos idosos entrevistados, foi identificado que eles e as conhecem e as consomem habitualmente nas refeições, sendo relacionadas aos laços familiares. Mesmo que os entrevistados considerem que as PANC não sejam conhecidas e usadas como no passado, não se pode desconsiderar que as formas de uso são também demarcadores da cultura alimentar.

Palavras-chave: Idosos;Socioantropologia da Alimentação;Alimentação Regional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Polimorfismo do gene da ECA, perfil antropométrico e renal de idosos quilombolas do estado do Maranhão.

ISABELLA CRISTINA LOIOLA DE MORAES PEREIRA[1]; LUIS FELIPE CASTRO ARAÚJO[1]; TAILANE CRISTINA SOUSA JANSEN[2]; BRUNO LUCIANO CARNEIRO ALVES DE OLIVEIRA[1]; FLÁVIA CASTELLO BRANCO VIDAL[1]; CARLOS EDUARDO NEVES AMORIM[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUÍS - MA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MRANHÃO, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

De acordo com os dados da Sociedade Brasileira de Nefrologia, a prevalência da DRC no mundo é de 28% a 46% em indivíduos idosos.[1] O censo 2022 indica aumento de 57,4% do número de idosos no Brasil, além disso, foi a primeira vez que foi realizado um levantamento censitário da população quilombola.[2] Quilombolas são comunidades tradicionais composta por indivíduos descendentes de africanos escravizados entre os séculos XVI e XIX. [3] Representam 0,65% da população brasileira, sendo o Maranhão o segundo estado com maior número de comunidades. [2] Os fatores genéticos assumem um papel modulador no desenvolvimento das doenças renais como o polimorfismo I/D no gene da enzima conversora de angiotensina (ECA), estando relacionado a fisiopatologia renal e cardiovascular.[4] Diante do exposto, o objetivo deste estudo é descrever o perfil genético do gene *ECA* frente aos parâmetros antropométricos e renais.

MÉTODOS

Estudo observacional descritivo realizado com 124 idosos de comunidades quilombolas maranhenses. As medidas antropométricas coletadas foram: peso, altura, IMC, circunferência da cintura (CC) e relação cintura-quadril (RCQ), e na função renal, uréia e creatinina plasmáticas. O polimorfismo do gene da ECA foi analisado por PCR real time. As variáveis categóricas foram apresentadas em frequências absolutas e percentuais, e variáveis contínuas por médias e desvios padrão. Estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa – CEP sob o CAAE: 43392721.6.0000.5087

RESULTADOS

As mulheres foram maioria (65,3%) com idade média de 70,5 (±8,5) anos. Quanto a frequência genotípica, o polimorfismo esteve presente na forma homozigota DD em 8,1%, heterozigota ID em 73,3% e na forma homozigota II em 18,6%. Em relação ao IMC, 25,6% apresentaram baixo peso, 48% eutrofia e 24,4% obesidade e as mulheres apresentaram índices mais elevados que os homens. Na relação cintura-quadril 39,4% da amostra encontrava-se adequada enquanto 60,4% apresentavam risco aumentado com

prevalência de 92,2% entre as mulheres. Foram coletadas amostras sanguíneas em 71% dos participantes para análises bioquímicas e em relação a creatinina 93,1% estavam dentro da normalidade e 6,9% apresentaram leve alteração (≥ 1,3 a < 3 mg/dL para homens e ≥ 1,1 a < 3 mg/dL para mulheres). Os parâmetros da ureia apresentaram-se normais em 72,3% da amostra, 10,3% estavam abaixo da normalidade e 17,4% acima. A pressão arterial foi aferida em 96,8% dos participantes, sendo que 12,1% foram classificados com hipertensos. A presença do alelo de risco (D) representou 66,6% dos casos de hipertensão em comparação com a forma homozigota (II).

CONCLUSÃO

As mulheres apresentaram maior IMC e na RCQ risco aumentado ou muito aumentado para DCNT. A presença do alelo D foi associada a um aumento nos casos de hipertensão arterial em comparação com a forma homozigota II.

Palavras-chave: Perfil genético;Idosos;Quilombolas;Função renal.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Pontos de corte de índice de massa corporal e suas relações com doenças crônicas não transmissíveis em idosos

ARTHUR FELIPE ALVES DA SILVA SOUZA[1]; MATEUS GONÇALVES DA SILVA[1]; ANDREIA CRISTIANE CARRENHO QUEIROZ[1]; SUELY MARIA RODRIGUES[2]; CLÁUDIA LÚCIA DE MORAES FORJAZ[3]; CLARICE LIMA ÁLVARES DA SILVA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA - CAMPUS GOVERNADOR VALADARES, GOVERNADOR VALADARES - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE VALE DO RIO DOCE, GOVERNADOR VALADARES - MG - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A avaliação do estado nutricional do idoso é considerada uma importante ferramenta de cuidado, sendo necessários métodos precisos e confiáveis, de baixo custo e aplicabilidade em estudos populacionais e na prática clínica. O Índice de Massa Corporal (IMC) é amplamente utilizado nesse contexto e, apesar de possuir a maioria das características necessárias, apresenta precisão discutível na avaliação individual já que, de forma isolada, não é capaz de fornecer informações sobre a composição corporal e a distribuição da gordura corporal. Outro fator limitante de sua aplicação na avaliação nutricional de idosos é a falta de consenso sobre o melhor ponto de corte a ser adotado. O objetivo deste estudo foi verificar a associação entre estado nutricional segundo diferentes pontos de corte para IMC e ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) em idosos.

MÉTODOS

Estudo transversal exploratório realizado com 365 idosos de ambos os sexos, cadastrados na Estratégia de Saúde da Família de Governador Valadares (MG) e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Juiz de Fora (Parecer 1.249.770/ CAAE 44413115.2.0000.5147). Os participantes foram entrevistados sobre condições socioeconômicas e saúde e tiveram peso e estatura aferidos para cálculo e classificação do IMC segundo critérios de Lipschitz, Organização Mundial de Saúde (OMS) e Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS). A associação entre classificação do estado nutricional pelo IMC e ocorrência de DCNT foi estimada pelo Odds Ratio (OR) e Intervalos de 95% de Confiança (IC95%).

RESULTADOS

A partir dos critérios de classificação do IMC o estado nutricional variou entre adequado (24,9%-32,3%), excesso de peso (57,3%-73,2%) e baixo peso (1,9%-15,3%). Segundo a classificação do estado nutricional por Lipschitz, o baixo peso se associou à menor ocorrência de doenças osteoarticulares (OR=0,38; IC95%:0,15-0,93) e cardiometabólicas (OR=0,42; IC95%:0,19-0,94); o sobrepeso se associou à maior ocorrência de doenças

cardiometabólicas (OR=2,26; IC95%:1,30-3,93). Segundo critérios da Organização Mundial de Saúde, o baixo peso se associou à menor ocorrência de doenças cardiometabólicas (OR=0,09; IC95%:0,01-0,61), sobrepeso à menor ocorrência de doenças neuropsicológicas (OR=0,47; IC95%:0,26-0,87), obesidade à maior ocorrência de doenças osteoarticulares (OR=1,95; IC95%:1,08-3,52) e cardiometabólicas (OR=3,02; IC95%: 1,54-5,93). Pelos critérios da Organização Pan-Americana da Saúde, o baixo peso se associou à menor ocorrência de doenças cardiometabólicas (OR=0,45; IC95%:0,22-0,91), obesidade à maior ocorrência de doenças osteoarticulares (OR=1,91; IC95%:1,16-3,15), cardiometabólicas (OR=2,58; IC95%:1,36-4,85) e respiratórias (OR=1,96; IC95%:1,16-3,16).

CONCLUSÃO

Os critérios de classificação do IMC associaram-se negativamente (baixo peso) e positivamente (excesso de peso) à ocorrência de DCNT, verificando-se maior força na associação quando se diferenciou sobrepeso de obesidade.

Palavras-chave: Avaliação Nutricional;Estado Nutricional;Envelhecimento;Estratégia de Saúde da Família;Saúde Pública.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Potencial alergênico de alimentos destinados ao público infantil: uma análise da rotulagem

CLÁUDIA MARIA ALEXANDRE DA SILVA SANTANA; LÍDIA BEZERRA BARBOSA; BRUNA MERTEN PADILHA; GABRIELA ROSSITER STUX VEIGA; THAYSA BARBOSA CAVALCANTE BRANDÃO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS (UFAL), MACEIÓ - AL - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alergia alimentar é considerada um problema de saúde pública, haja vista o aumento de sua prevalência, principalmente em crianças. Sua ocorrência está associada ao consumo de alimentos processados, ultraprocessados e transgênicos, que são potenciais carreadores de substâncias alergênicas. Nesse contexto, o presente estudo teve por objetivo analisar rótulos de alimentos destinados ao público infantil e identificar seu potencial alergênico, de acordo com a legislação de rotulagem vigente.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo, realizado no período de 07 a 16 de julho de 2023, em pesquisa a endereços eletrônicos de três supermercados da cidade de Maceió, Alagoas. Foram consultados três rótulos de cada produto industrializado pertencente às seguintes categorias: derivados de cereais (salgadinho, macarrão instantâneo, cereal matinal, batata chips e biscoito), bebidas lácteas (iogurte de frutas e achocolatado), doces (chocolate/bombom) e embutidos (salsicha/linguiça). Os dados de cada rótulo foram inseridos em um formulário do *Google Forms*. A presença de alérgenos (trigo, centeio, cevada, aveia, leite, soja e suas estirpes hibridizadas) e sua indicação no rótulo foi averiguada de acordo com o disposto na Resolução RDC nº 26/2015. Os dados foram apresentados sob a forma de frequência relativa e absoluta. A análise dos dados foi realizada em planilha do Excel.

RESULTADOS

Foram analisados 27 rótulos de alimentos. Identificou-se a presença de ingredientes alergênicos em 92,6% (n=25) dos rótulos. A maioria (n=20; 74,1%) dos rótulos teve como ingredientes trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas. O leite e seus derivados estavam presentes como ingredientes em cerca de 48% dos rótulos (n=13); a soja, em aproximadamente 30% (n=8) e o ovo em apenas 3,7% dos rótulos. Somente 2 dos 27 rótulos analisados não apresentaram ingredientes alergênicos (duas marcas de salgadinhos/batatas chips). No que se refere à alegação de "alérgicos: pode conter…", 70,4% (n=19) produtos alimentícios apresentaram essa informação, a qual demonstra que não há garantia da ausência de contaminação cruzada por alérgenos alimentares. A declaração da presença de alergênicos ("alérgicos: contém...") esteve presente em 66,7%

(n=18) dos rótulos de alimentos. Do total, 14,8% (n=4) alimentos apresentaram a informação “Não contém glúten”.

CONCLUSÃO

Observa-se que todas as categorias de alimentos analisadas apresentaram um alto potencial alergênico, o qual não foi devidamente declarado na rotulagem nutricional. Dessa maneira, é necessário um maior controle por parte dos órgãos governamentais quanto ao cumprimento das exigências legais da resolução vigente. A adequada fiscalização possibilita que os rótulos tenham informações fidedignas e, consequentemente, proporcionem maior informação à população e a redução de episódios de alergias alimentares em crianças. Além disso, é importante que a população tenha conhecimento sobre a leitura de rótulos de alimentos.

Palavras-chave: Rotulagem de Alimentos;Nutrição da Criança;Hipersensibilidade Alimentar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prática e nível de atividade física entre trabalhadores dos restaurantes populares de Belo Horizonte

JÚLIA DE CÁSSIA VIEIRA; LORRANE PAOLA DOS SANTOS RESENDE; FERNANDA CRISTINA SGUIZZATO RIBEIRO; BRUNA VIEIRA DE LIMA COSTA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

Introdução

Os restaurantes populares (RP) são locais conhecidos por oferecer refeições prontas e nutricionalmente equilibradas. Essas refeições são preparadas e disponibilizadas a preços acessíveis com o intuito de assegurar a segurança alimentar da população vulnerável.

Entretanto, sabemos que a literatura carece de estudos que foquem na qualidade de vida e saúde dos trabalhadores dessas unidades, havendo maior enfoque nos usuários da unidade. Dessa forma, este estudo teve como objetivo, avaliar a prática e o nível de atividade física (AF) entre os trabalhadores dos restaurantes populares de Belo Horizonte.

Métodos

Trata-se de um estudo transversal, conduzido nas quatro unidades do RP na cidade de Belo Horizonte, Brasil. Foram considerados elegíveis para participação do estudo todos os trabalhadores. Indivíduos em período de férias, gestantes e aqueles afastados de suas atividades foram excluídos da amostra. A coleta de dados foi realizada por meio de entrevistas presenciais em julho de 2022. O nível de AF foi investigado a partir da classificação proposta pelo VIGITEL. Na análise estatística, aplicaram-se os testes Qui-Quadrado ou Exato de Fisher, adotando um nível de significância de 5% ($p<0,05$). O estudo recebeu aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Minas Gerais (56855422.6.0000.5149).

Resultados

No estudo com 240 participantes, 48,3% dos trabalhadores praticavam atividade física (AF). Entre as mulheres, o percentual de não praticantes de AF foi maior em comparação com os homens ($p=0,01$). A minoria dos trabalhadores fazia hora extra, mas entre esses, o percentual de praticantes de AF era superior aos não praticantes ($p=0,015$). A autoavaliação de saúde revelou que os praticantes de AF eram mais propensos a declarar bom estado de saúde ($p=0,002$). Aqueles que praticavam AF apresentaram menor percentual de risco aumentado para morbimortalidade em comparação com os não praticantes ($p=0,000$). A diferença significativa no nível de AF foi observada apenas em relação à idade, sendo os trabalhadores com menos de 44 anos mais ativos do que os com

mais de 45 anos. Esses resultados destacam a associação positiva entre a prática de AF e diversos aspectos relacionados à saúde e ao ambiente de trabalho.

Conclusão

A autoavaliação de saúde mostrou que os praticantes de AF têm mais propensão a considerar sua saúde como boa. Além disso, o risco aumentado para morbimortalidade foi significativamente menor entre os praticantes de AF em comparação com os não praticantes. Quanto ao nível de AF, a única diferença significativa foi relacionada à idade, onde trabalhadores mais jovens são mais ativos do que aqueles com 45 anos ou mais. Esses achados sugerem que a promoção da AF no ambiente de trabalho pode ter impactos positivos na saúde e bem-estar dos trabalhadores, destacando a importância de políticas e estratégias direcionadas para incentivar um estilo de vida ativo, especialmente entre os mais velhos.

Palavras-chave: Inatividade Física;Saúde do Trabalhador;Saúde Coletiva .

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Práticas alimentares de adultos na Região Metropolitana do Recife: resultados da IV Pesquisa Estadual de Saúde e Nutrição

MARIANA NATHÁLIA GOMES DE LIMA; RAÍSSA ANDRADE DE ARAÚJO SILVA; RAQUEL LEOPOLDINO DA SILVA; LAURA ALEXIA RAMOS DA SILVA; PEDRO ISRAEL CABRAL DE LIRA; VANESSA SÁ LEAL.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Compreender as práticas alimentares, da aquisição à mesa, é essencial para compreender como e quais fatores influenciam a saúde e nutrição da população, além de promover a autonomia para escolhas mais saudáveis. Dessa forma, o objetivo deste estudo é descrever as práticas de indivíduos da Região Metropolitana do Recife (RMR) relacionadas à compra, preparação e consumo dos alimentos e compreender como esses elementos influenciam na adoção de hábitos alimentares saudáveis.

MÉTODOS

Estudo descritivo, de delineamento transversal, realizado a partir da base de dados da IV Pesquisa Estadual de Saúde e Nutrição (PESN), conduzida em 2019. Foram considerados os dados de indivíduos com idade entre 20 e 59 anos, de ambos os sexos, residentes em cinco municípios da RMR: Cabo de Santo Agostinho, Jaboatão dos Guararapes, Olinda, Paulista e Recife. Foram excluídos dados incompletos ou duplicados. Aos indivíduos foi questionado sobre o costume de adicionar sal na comida, a frequência em que substituíam o almoço e o jantar por lanches, e onde eram feitas as compras de alimentos da família. Em relação aos rótulos dos alimentos, os indivíduos foram perguntados sobre a frequência em que liam as seguintes informações: prazo de validade, lista de ingredientes, valor nutricional e método de conservação. A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética em Pesquisa e aprovada sob o certificado de apresentação para apreciação ética de nº07803512.9.0000.5208.

RESULTADOS

Foram investigados 446 indivíduos. Destes, 62,5% (n=278) afirmaram nunca adicionar sal na comida, enquanto 26,1% provam e adicionam se a comida estiver sem sal e 11,5% adicionam sal quase sempre. Sobre a substituição de refeições principais, a grande maioria afirmou nunca trocar o almoço (70,3%) ou jantar (67,4%) por lanches. Quando o fazem, a maior prevalência de troca observada foi entre 1 a 2 vezes na semana (16,9% no almoço e 17,3% no jantar). 91,9% (n=411) afirmaram comprar a maior parte dos alimentos da família em supermercados ou mercadinhos, enquanto a menor parcela (8,1%) afirmou realizar a maior parte das compras em quitandas, vendas ou feiras. Sobre o hábito de leitura do prazo de validade dos alimentos, 55,3% (n=246) afirmaram fazer a leitura dessa informação, enquanto 22% responderam que nunca o fazem. Aqueles que

leem a validade ‘às vezes’ e ‘raramente’ somaram 22,7% da população entrevistada. Quanto aos demais aspectos do rótulo, a maioria dos indivíduos afirmou nunca fazer a leitura dos ingredientes (59,6%), do valor nutricional (78%) e do modo de conservação dos alimentos (67,6%).

CONCLUSÃO

A maioria da população estudada apresenta práticas promotoras da saúde, como a não adição de sal e a substituição de refeições principais por lanches. Porém, é importante democratizar o acesso à informação em saúde de qualidade para que os indivíduos tenham autonomia e consciência nas suas escolhas. Com práticas alimentares predominantemente saudáveis, indivíduos fortalecem sua base para uma vida plena.

Palavras-chave: Saúde pública;Educação alimentar e nutricional;Hábitos.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Práticas alimentares de estudantes de uma rede pública de ensino denominada quilombola do Programa de Saúde na Escola no município de Armação dos Búzios/RJ

ANA CAROLINA DE QUEIRÓIS E FEIJÓ[1]; ALESSANDRA ALEGRE DE MATOS[2]; BRUNA DE ANDRADE MESSIAS DA SILVA[3]; CLARICE SIQUEIRA SILVA[3]. 1. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - PROGRAMA DE SAÚDE NA ESCOLA (PSE), ARMAÇÃO DOS BÚZIOS - RJ - BRASIL; 2. LABORATÓRIO DE PESQUISA E INOVAÇÃO EM CIÊNCIAS DO ESPORTE - INSTITUTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (LAPICEN) - UFRJ, MACAÉ - RJ - BRASIL; 3. SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE), ARMAÇÃO DOS BÚZIOS - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Saúde na Escola (PSE), lançado em 2007 pelos Ministérios da Saúde e da Educação, tem como premissa, apoiar a formação integral dos estudantes por meio de ações de promoção, prevenção e atenção à saúde, com vistas ao enfrentamento das vulnerabilidades, como obesidade, deficiências nutricionais, que comprometem o pleno desenvolvimento de crianças e jovens da rede pública de ensino, sobretudo em crianças pertencentes a comunidade tradicionais, como povo indígenas e quilombolas. O objetivo do presente trabalho foi avaliar as práticas alimentares de estudantes de uma rede municipal de ensino localizada em uma área quilombola, coberta pelo Programa de Saúde na Escola em um município do interior do estado do Rio de Janeiro.

MÉTODOS

Estudo retrospectivo, com 255 alunos da pré-escola ao fundamental I (1^0 ao 5^0 ano), sexo masculino e feminino, matriculados em uma escola pública, localizada em um bairro remanescentes de quilombolas, do município de Armação de Búzios, RJ /2023. Dados de práticas alimentares foram coletados através do formulário de marcadores de consumo alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan Web, 2015). Para análise, foram considerados marcadores de alimentação saudáveis; o consumo de frutas, verduras e feijão e marcadores de alimentação não saudáveis; o consumo de embutidos, bebidas adoçadas, macarrão instantâneo, biscoitos salgados, consumo de doces, guloseimas e biscoitos recheados; além disso, foi avaliada a quantidade de refeições que a criança realizava ao longo do dia e o hábito alimentar assistindo à televisão. Para alunos da pré-escola, o formulário foi encaminhado ao responsável através da agenda escolar para que respondessem sobre as praticas alimentares da criança. Para alunos do fundamental I, o questionário foi aplicado diretamente ao aluno entre os turnos da manhã e tarde por equipe devidamente treinada. Os dados foram catalogados em um banco de dados e aplicada a estatística descritiva, sendo utilizada a frequência absoluta e relativa para a interpretação dos resultados. Um responsável pela instituição assinou um termo de

consentimento para análise do banco de dados. Todos os procedimentos éticos foram seguidos.

RESULTADOS

A maioria dos alunos consumiam feijão (83%), frutas (69%) e verduras e legumes (58%). Em relação a práticas alimentares não saudáveis, (73%) consumiam bebidas adoçadas, (66%) biscoito recheado, (62%) macarrão instantâneo, seguidos de (47%) de hambúrguer e embutidos. As refeições mais consumidas foram, almoço (97%), jantar (90%) e café da manhã (88%). Entre eles, a maior parte dos alunos realizava refeições assistindo televisão (73%).

CONCLUSÃO

Os achados sugerem que a maioria dos alunos possuem o hábito de consumo de alimentos saudáveis, no entanto, é nítido o crescimento de práticas de alimentação não saudável entre crianças, atualmente associados a desfechos negativos para saúde.

Palavras-chave: nutrição;consumo alimentar;alimentação saudável ;estudantes;comunidade.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Práticas alimentares de indivíduos com sobrepeso ou obesidade acompanhados na Atenção Primária à Saúde

LAYANA AMARAL NEVES; ANA CLAUDIA MORITO NEVES; ERIKA CARDOSO DOS REIS. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO (UFOP), OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é considerada uma epidemia mundial cujos condicionantes são diversos e complexos, dentre os quais pode-se destacar fatores biopsicossociais, culturais, acesso à alimentação adequada e saudável, acesso à informação para realizar escolhas saudáveis. Trabalhando com o conceito ampliado de alimentação saudável, o Guia Alimentar para a População Brasileira trouxe recomendações que abrangem práticas relacionadas ao ato de comer e para além da escolha dos alimentos uma abordagem do contexto em que a alimentação é realizada. Valendo-se de uma escala multidimensional que permite a mensuração de adesão às práticas alimentares saudáveis baseadas em recomendações do Guia, o presente estudo objetivou avaliar as práticas alimentares de adultos com sobrepeso e obesidade atendidos na Atenção Primária à saúde.

MÉTODOS

Estudo epidemiológico, com delineamento transversal, realizado em Unidades Básicas de Saúde de Ouro Preto (MG). As"práticas alimentares" foram avaliadas por meio da escala desenvolvida e validada para indivíduos adultos, que consta de frases declarativas elaboradas com base nas recomendações da segunda edição do Guia. O escore foi computado pela soma simples das respostas a essas frases, podendo variar de 0 a 72. Para classificação, utilizou-se três categorias de acordo com o folder "Como anda sua alimentação" do Guia, sendo elas: até 31 pontos, em que o indivíduo precisaria mudar suas práticas para ter uma alimentação saudável, entre 31 e 41 pontos sendo importante o indivíduo melhorar em alguns aspectos sua alimentação e acima de 41 pontos, categoria de alimentação saudável. A pesquisa foi aprovada no Comitê de Ética (número do Parecer 6.197.373) e número do CAAE 58311922.7.0000.5150.

RESULTADOS

A maioria dos participantes era do sexo feminino (94,3%), tinha 41 anos de idade ou mais (60,0%), autodeclarou-se negro (66,7%) e era casada/tinha união estável (54,3%). Em relação à renda familiar, 58,1% declararam receber dois salários mínimos ou mais. Quanto à classificação do estado nutricional, 20,0% do total da amostra apresentava sobrepeso, 40,0% obesidade grau I, 18,1% grau II e 21,9% grau III. O peso médio da amostra era de 92,5 kg +/- 21,0. Tratando-se das práticas alimentares, 19,0% do total de participantes somaram mais que 41 pontos, 38,1% até 31 e 42,9% entre 31 e 41. Entre os indivíduos portadores de obesidade, apenas 17,9% somaram mais que 41 pontos, assim

como 19,0% dos participantes com até 41 anos e também acima de 41 e 19,2% das mulheres.

CONCLUSÃO

Do total dos participantes a maior parte precisaria melhorar em algum nível suas práticas relacionadas à alimentação. Evidencia-se a necessidade de intervenções a nível de saúde pública para melhoria da qualidade da alimentação dos indivíduos e desenvolvimento de ações voltadas à população portadora de obesidade.

Palavras-chave: Práticas Alimentares Saudáveis;Sobrepeso;Obesidade;Atenção Primária à Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Práticas alimentares em idosos: um estudo populacional em um município no sul do Brasil

CARLOS GABRIEL FAUTH DA SILVA; DAIANA ARGENTA KÜMPEL; ELISA MARIA GRANDO ROJA; ANDREIA MASCARELO; MARILENE RODRIGUES PORTELLA; ANA LUISA SANT'ANNA ALVES. UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, PASSO FUNDO - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As práticas alimentares são um conjunto de atividades que formam um hábito relacionado à alimentação do indivíduo. Podem ser consideradas boas práticas alimentares aquelas que cumulam em hábitos saudáveis para a manutenção da vida. Para isso, o Ministério da Saúde lançou em 2014 a segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira. Neste guia consta as orientações gerais para uma alimentação adequada e saudável para a população. Diante disso, o presente estudo teve como objetivo analisar as práticas alimentares de pessoas idosas em um município no Sul do Brasil.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal de base populacional com todas as pessoas idosas residentes em um município no norte do estado do Rio Grande do Sul. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo sob parecer nº4.586.122. Foram convidados a participar do estudo todas as 560 pessoas idosas residentes no município, tanto da zona urbana, como da zona rural. A coleta de dados foi por meio de questionário padronizado e pré-codificados aplicado no domicílio das pessoas idosas. Para identificar as práticas alimentares, foi utilizado o Questionário de Práticas Alimentares do Guia Alimentar Para a População Brasileira. Os dados foram digitados e analisados em software de estatística. Para as variáveis quantitativas foram calculadas as medidas de tendência central e dispersão e para as variáveis qualitativas foram apresentadas as frequências absolutas e relativas simples.

RESULTADOS

Foram avaliadas 520 pessoas idosas, sendo que 51,7% (n=269) eram do sexo feminino e 48,1% (n=250) masculino e a média de idade foi de 69,7 anos (DP=7,77), sendo a faixa etária mais prevalente de 60 a 69 anos 57,1% (n=297). Quanto ao estado marital dos analisados, prevaleceu os que possuíam companheiros 67,5% (n=351). A maioria residia em zona urbana 66,2% (n=344). A prevalência de práticas alimentares inadequadas foi de 42,7% (n=215); os que se classificaram como práticas alimentares razoáveis foi de 51,4% (n=259); os que se classificaram como práticas alimentares adequadas foi de 6% (n=30).

CONCLUSÃO

O estudo identificou elevada prevalência de idosos com práticas alimentares inadequadas, podendo contribuir para o desenvolvimento ou agravamento de doenças. Os dados poderão contribuir para ações de promoção de saúde relacionadas à alimentação e prevenção de agravos aos danos às pessoas idosas, uma vez que municípios com o perfil demográfico e epidemiológico de Coxilha são maioria no sul do Brasil.

Palavras-chave: Idosos;Práticas alimentares;Estudo transversal.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Práticas alimentares segundo o guia alimentar brasileiro e fatores associados entre professores da educação básica de Minas Gerais, Brasil.

PAULO DE SOUZA COSTA SOBRINHO[1]; AMANDA PALMA LOPES[1]; DESIRÉE SANT'ANA HAIKAL[2]; ROSÂNGELA RAMOS VELOSO SILVA[2]; LUCINEIA DE PINHO[2]; LUCIANA NERI NOBRE[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI, DIAMANTINA - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MONTES CLAROS, MONTES CLAROS - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os guias alimentares são diretrizes oficiais para a promoção da alimentação saudável e podem servir como ferramentas para a prevenção de doenças, em especial as doenças crônicas não transmissíveis. O Brasil foi um dos precursores da adoção de um guia alimentar com abordagem holística em relação as diretrizes alimentares, abordando dimensões socioculturais e de desenvolvimento sustentável, e o pioneiro na adoção do nível e propósito de processamento dos alimentos. Essa abordagem foi um passo importante para a análise do impacto do guia como instrumento de política pública de promoção da alimentação adequada e saudável, com poder de interferir no cenário epidemiológico nutricional brasileiro, que atualmente caracteriza-se por índices ascendentes de sobrepeso e obesidade. O presente estudo objetivou avaliar a adequação das práticas alimentares às recomendações do Guia Alimentar para a população brasileira e analisar fatores associados entre professores que atuam na educação básica do estado de Minas Gerais/Brasil durante a pandemia de COVID-19.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal por meio de questionário autoaplicável on-line com 1.907 professores atuantes na educação básica (educação infantil, ensino fundamental e médio) da rede estadual de ensino de Minas Gerais/Brasil. Foram avaliadas uma escala de hábitos alimentares (24 itens; pontuação de 0 a 72), baseada nas recomendações do Guia Alimentar Brasileiro, e variáveis sociodemográficas, comportamentais e de saúde mental. A regressão de Poisson com variância robusta foi utilizada para determinar os fatores associados às práticas alimentares.

RESULTADOS

A pontuação média na escala de avaliação alimentar foi de 41,7 pontos (DP=9,6), em que 50,9% apresentavam hábitos alimentares saudáveis, 38,7% precisavam ser modificados e 10,4% apresentavam inadequação. Práticas alimentares não saudáveis foram associadas a ser do sexo masculino (RP=1,14; p-valor=0,016), menor idade (RP=0,87; p-valor=0,004), trabalhar mais de 40 horas semanais (RP=1,15; p-valor=0,042), ter transtornos mentais comuns (RP=1,52; p-valor=0,000), ter má qualidade do sono

(RP=1,23; p-valor=0,000) e ser sedentário ou irregularmente ativo (RP=1,30; p-valor=0,000).

CONCLUSÃO

Grande parte dos professores apresentou práticas alimentares que necessitavam de modificação ou eram inadequadas, e estas foram associadas a variáveis importantes e modificáveis. Esse resultado indica a necessidade de um olhar mais cuidadoso para esses professores, principalmente neste período de pandemia que exigiu dos professores muita resiliência diante de todas as adequações necessárias ao ensino remoto e híbrido.

Palavras-chave: Práticas Alimentares;Guia Alimentar;Professores;Educação alimentar;Política Nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Práticas intra e intersetoriais de nutricionistas do PNAE: uma análise dos planos anuais de trabalho

BARBARA GUIMARÃES SOUZA[1]; PATRÍCIA CAMACHO DIAS[1]; ROSEANE MOREIRA SAMPAIO[1]; MARCELLY CHRISTINA CABRAL DOS SANTOS[2]; ADAIANA DA ROCHA CARVALHO[3]; CAROLINE ABREU PIRES[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NIERÓI - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITEROI - RJ - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O princípio da intersetorialidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) orienta o trabalho do nutricionista responsável técnico (RT) em suas atribuições com estratégias e ações articuladas em diferentes segmentos e setores para atingir os objetivos do Programa. O presente trabalho analisou a previsão de ações intra e intersetoriais nos Planos Anuais de Trabalho(PAT) de Nutricionistas do PNAE em municípios do estado do RJ.

MÉTODOS

Estudo de caráter qualitativo e transversal se propôs a analisar o PAT elaborado por nutricionistas RT de 28 municípios assessorados e monitorados pelo Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE UFF) em 2021 e 2022. A análise documental focou em identificar descrições de ações articuladas intra (setores alocados dentro da Secretaria Municipal de Educação) e intersetorial (outros setores da gestão e instituições) descritas nesses documentos.

RESULTADOS

A minoria dos planos analisados considerou a diversidade de setores que poderiam compor os processos técnicos-políticos. Dos 28 municípios, 22 possuíam PAT. Destes 5(17,8%) municípios não consideraram articulação intra e intersetorial nas ações, limitando-se ao departamento de alimentação escolar. A articulação intrasetorial esteve presente em 13 municípios (46,4%). Em 6 documentos com articulação intrasetorial (21,42%) constaram: parcerias que integrassem o Conselho de Alimentação Escolar nas visitas técnicas e monitoramento no processo de refeições (aquisição, estoque e infraestrutura UANE) (46,4%) e teste de aceitabilidade (3,5%). Nos PAT de 2 municípios tiveram relatos de parcerias para ações de avaliação nutricional (28,5%) e em 7 PAT de Educação Alimentar e Nutricional (25%). Considerando articulação intersetorial: Secretarias de Agricultura, de Saúde, de Esportes, de Administração e Patrimônio; Programas Saúde na Escola e Saúde na Família, universidade, EMATER e SEBRAE. Esses segmentos integraram na avaliação nutricional (7,1%), EAN (25%), realização de

exames laboratoriais em funcionários da UANE (7,1%), infraestrutura UANE (7,1%) e na aquisição de gêneros da agricultura familiar (14,2%).

CONCLUSÃO

Considerando os resultados, constatou-se a importância do PAT como instrumento de gestão, relevante para qualificar a articulação entre os vários agentes do processo. Os documentos que não abordam ações articuladas promovem fragmentação e limitação na execução da política. A dinâmica intra possibilita qualificar a complexidade ao executar a alimentação escolar, com otimização de recursos e intersetorial em outros segmentos integrantes de agendas coletivas que compartilhem objetivos comuns.

Palavras-chave: Alimentação Escolar;Nutricionistas;Planejamento.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Preços e Estratégias Mercadológicas de Alimentos: uma análise do estudo da Comercialização de Alimentos em Escolas Brasileiras - Caeb

ARIENE SILVA DO CARMO[1]; LUIZA DELAZARI BORGES[1]; PAULO CÉSAR PEREIRA DE CASTRO JÚNIOR[2]; RAQUEL CANUTO[3]; SABRINA GOMES FERREIRA CLARK[4]; LARISSA LOURES MENDES[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, RECIFE - PE - BRASIL.

Introdução:

O preço é um forte preditor da escolha de alimentos e bebidas em cantinas escolares e pouco se sabe sobre a atual precificação de alimentos nesse contexto. Diante o exposto, o presente estudo tem como objetivo analisar o preço dos alimentos comercializados e as estratégias mercadológicas utilizadas para promover diferentes itens do cardápio de cantinas particulares.

Métodos:

Trata-se de um estudo ecológico que tem como unidade de análise as escolas privadas das capitais cidades brasileiras participantes do estudo "Comercialização de alimentos em escolas brasileiras (Caeb)" que está sendo realizado com uma amostra representativa de cantinas escolares das capitais brasileiras. A coleta de dados do Caeb iniciou em maio de 2022 e com previsão de finalização em fevereiro de 2024. Deste modo, no presente estudo foram analisados os dados das escolas das cidades em que as coletas já foram encerradas (n=13, totalizando 1.147 escolas). Foram avaliados os tipos de alimentos comercializados, preço e se o alimento é vendido como combo e/ou promoção. Os alimentos e bebidas comercializados nas cantinas foram classificados em alimentos in natura, minimamente processados ou processados e preparações culinárias baseadas nestes alimentos (AIMPP) e alimentos ultraprocessados e preparações culinárias baseadas nestes alimentos (AAUP). A partir destes dados foram criados os seguintes indicadores: percentual (%) de escolas em que a média de preços de AUPP é menor que AIMPP; e percentual (%) de escolas que apresentam estratégia, como combo ou promoção, para vender AIMPP e AAUP. A análise descritiva incluiu o cálculo da distribuição de frequência e medidas de tendência central e dispersão.

Resultados:

Na maioria das escolas (51,5%; IC 95: 48,5-54,4) a média de preços de AUPP foi menor que AIMPP. A proporção de escolas que apresentaram estratégias mercadológicas como combo ou promoção, para vender AIMPP foi de 15,3% (IC 95%: 13,3-17,6) e para vender AUPP foi de 19,5% (IC 95%: 17,3-22,0). Os AIMPP que apresentaram proporção de combo acima de 5% foram suco natural da fruta (9,4%) e salgado sem recheio de ultraprocessados (7,2%). Os AAUPP que apresentaram proporção de combo acima de 5% foram salgados assados com recheios de ultraprocessados (10,9%) e refrigerantes comuns (5,7%). Os AIMPP e AAUPP que apresentaram proporção de promoção acima de 5% foram sucos naturais de frutas (5,1%) e salgados assados com recheios de ultraprocessados (8,2%), respectivamente.

Conclusão: Os dados do presente estudo evidenciam que o preço dos alimentos e estratégias mercadológicas nas cantinas de escolas privadas brasileiras favorecem a compra de AAUP nestes espaços.

Palavras-chave: ambiente alimentar; escolas; saúde pública;estudantes;preços.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Preparações culinárias agroecológicas para o cardápio escolar: relato de experiência de uma oficina realizada com manipuladoras da alimentação escolar

EMYLLE ROSE NERES LOPES[1]; INGRYD GARCIA DE OLIVEIRA[2]; RHAILLA QUINTINO DE OLIVEIRA[1]; SANNY APARECIDA DE CASTRO[1]. 1. INSTITUTO FEDERAL GOIANO CAMPUS URUTAÍ, URUTAÍ - GO - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O ambiente escolar é importante na promoção da alimentação saudável. Dentre as estratégias de incentivo à alimentação adequada, tem-se a inserção de preparações de base agroecológica nos cardápios escolares. Assim, é importante que manipuladoras de alimentos protagonizem espaços de debate sobre esses cardápios. Este trabalho teve como objetivo relatar a experiência da oficina: "Preparações culinárias agroecológicas para o cardápio escolar".

MÉTODOS

A atividade foi promovida no âmbito do projeto de extensão: "Encontro de manipuladoras de alimentos da alimentação escolar da microrregião de Pires do Rio - autocuidado e o cuidar'', idealizado e executado por discentes de Nutrição do Instituto Federal Goiano – Campus Urutaí (GO), e docente responsável. Participaram da ação 49 merendeiras de Urutaí, Orizona, Ipameri e Pires do Rio, municípios do sudoeste goiano. Durante o Encontro, realizou-se a oficina teórico prática sobre preparações culinárias agroecológicas para o cardápio escolar. A atividade teve como base teórica a Educação Popular em Saúde, seu objetivo foi promover um espaço de discussão sobre como a agroecologia pode estar nos cardápios escolares. Para esse momento, foi elaborado pela equipe de organização um café-da-manhã agroecológico para o acolhimento das merendeiras. Foram servidas as preparações: bolos de mandioca, ora-pro-nóbis e milho com baru, biscoito de inhame, pão pita de ora-pro-nóbis e clitória, pães de beterraba e ora-pro-nóbis, chá de clitória, maracujá, geleia de manga, suco de abacaxi com ora-pro-nóbis e café. Na segunda etapa da oficina houve um momento de debate sobre preparações servidas no café-da-manhã e quais delas poderiam ser inseridas nas escolas. Temas como sustentabilidade, Plantas Alimentícias não Convencionais, agricultura familiar e alimentação como cuidado permearam o diálogo. Após o debate, as merendeiras foram divididas em cinco grupos, e cada grupo propôs sugestões de preparações agroecológicas aplicáveis à escola.

RESULTADOS

O formato dialógico da oficina possibilitou o debate sobre preparações culinárias para a alimentação escolar. Foi possível observar o interesse das participantes nos diferentes eixos teóricos. A oficina proporcionou a degustação de receitas agroecológicas o que

posteriormente refletiu ideias de preparações em diferentes realidades escolares. Algumas das preparações sugeridas pelas merendeiras foram: pão de baru, omelete PANC, taioba refogada, bolo de cará-moela e castanha de baru, galinhada de jaca, bolo da casca de banana, e outras. Ressalta-se a importância da atividade no resgate da cultura alimentar. A agroecologia enquanto sentido e práxis permeou os debates e propostas de receitas.

CONCLUSÃO

A oficina representou um importante espaço de reflexão sobre a intersecção entre a agroecologia e a alimentação escolar, sobretudo na atuação das manipuladoras de alimentos. Por meio da ação foi possível apresentar adaptações de preparações a partir de ingredientes pouco convencionais.

Palavras-chave: Alimentação escolar;Sistema Alimentar Sustentável;Educação alimentar e nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalência da amamentação nas primeiras horas de vida do recém-nascido

VALERIA HARTMANN; CAROLINA PIRES LEAL DONADUSSI; BRUNA BERNARDINI MUNIZ; DAIANA ARGENTA KÜMPEL; LAURA TOMELERO; MARIANA PEDROSO DOS SANTOS. UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, PASSO FUNDO - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As primeiras horas de vida do recém-nascido são muito importantes, visto ser o momento no qual ele receberá os primeiros cuidados de saúde e haverá o primeiro contato com seus familiares. Nesse momento, destaca-se a importância da amamentação, que deve ser realizada o mais cedo possível. O aleitamento materno possibilita a continuação do vínculo afetivo entre mãe e filho, que começou na gestação, além da liberação de hormônios. A sucção da criança faz a mãe produzir e liberar ocitocina, hormônio importante para redução do estresse, para contração uterina, diminuindo o sangramento pós-parto, além de contribuir para o estabelecimento da amamentação. Ademais, auxilia na imunidade do bebê, fornecendo um alimento adequado em nutrientes e favorecendo seu desenvolvimento. Porém, apesar da importância, nem todos os recém-nascidos são amamentados nas primeiras horas de vida. Dessa forma, o presente estudo tem como objetivo verificar a prevalência de aleitamento materno nas primeiras 24 horas de vida em um hospital da região Norte do estado do RS.

MÉTODOS

Foi realizado um estudo transversal com 32 puérperas internadas em um hospital da região Norte do estado do RS no período de agosto a setembro de 2021. Foram avaliadas as características sociodemográficas maternas, tipo de parto e número de consultas de pré-natal. Os dados coletados dos recém-nascidos foram sexo, idade gestacional (IG), peso ao nascer, presença de amamentação nas primeiras 24 horas de vida e se ficou em alojamento conjunto com a mãe. Os dados foram analisados em software de estatística. Para as variáveis qualitativas, foram apresentadas as frequências absolutas e relativas simples. Para as variáveis quantitativas foram calculadas as medidas de tendência central e dispersão. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa com seres humanos da Universidade de Passo Fundo sob parecer nº 4.759.820 e a participação no estudo se deu mediante a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

RESULTADOS

Foram avaliadas 32 puérperas, sendo que a maioria, 56,2% (n=18), tinham idade entre 20-30 anos, 84,4% (n=27) estavam casadas ou em união estável, 65,6% (n=21) eram da classe C, 46,9% (n= 15) tinham completado o ensino médio e 60,6% (n= 20) se autodeclararam brancas. Quanto ao tipo de parto prevaleceu a cesariana 84,4% (n= 27) e a média de consultas pré-natal foi de 13,8 (DP=3,77) consultas. Em relação aos bebês, 57,5% (n=19) eram do sexo masculino, 87,5% (n=30) nasceram com IG entre 37-41 semanas, 87,5% (n=28) com peso normal ao nascer, 87,5% (n=30) receberam aleitamento materno nas primeiras 24 horas de vida e 96,9% (n=31) estavam em alojamento conjunto com a mãe.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a maior parte das puérperas amamentaram seus filhos nas primeiras horas de vida, assim como ficaram alojadas no mesmo quarto. Esse resultado é muito positivo, dada a importância do contato mãe e filho nas suas primeiras horas de vida.

Palavras-chave: Aleitamento materno;Lactente;Lactante;Desenvolvimento infantil.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalência de altos teores de nutrientes críticos em alimentos rotulados como caseiros e artesanais de acordo com o perfil de nutrientes da ANVISA

THAIS SILVA FALCO; FRANCINE RUBIM DE RESENDE; CAMILA CARVALHO MENEZES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT) são um importante problema de saúde pública e dentre os fatores de risco modificáveis, a alimentação inadequada se destaca. Por isso, políticas públicas no âmbito da alimentação e rotulagem, estão sendo implementadas em todo o mundo. Recentemente foi implementada no Brasil, a rotulagem nutricional frontal, com objetivo de levar informações claras e objetivas acerca dos alimentos industrializados e com isso, favorecer melhores escolhas alimentares. Estudos mostram que a população tem baixa compreensão dos rótulos dos alimentos e essa dificuldade pode contribuir para desfechos negativos no consumo alimentar. Diferentemente de outros países, o Brasil optou por adotar um modelo de perfil de nutrientes diferente utilizando o símbolo da “lupa” e incluiu os seguintes nutrientes: açúcar adicionado, sódio, gordura saturada. Apesar desse marco na rotulagem no Brasil, algumas terminologias (caseiro, artesanal e afins, por exemplo) ainda não contempladas por legislações vigentes, estão sendo utilizadas indiscriminadamente e, com isso, aumentando a percepção de compra e consumo de alimentos insalubres.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa transversal realizada entre dezembro de 2022 e janeiro de 2023. O objetivo do estudo foi identificar supermercados que fizeram parte do Ranking divulgado pela Associação Brasileira de Supermercados em 2022 e oferecer serviços de entrega através de seus sites oficiais. A abordagem metodológica envolve tantas buscas online, utilizando palavras-chave específicas como "caseiro" e "artesanal", quanto a visitas presenciais. Os alimentos foram categorizados em planilhas do Microsoft Excel com todos os dados necessários como: denominação de venda, informação nutricional, lista de ingredientes, porção e presença de alegação nutricional ou de saúde e outros termos nutricionais.

RESULTADOS

Dentre os 197 alimentos que apresentavam o termo caseiro ou artesanal, houve uma prevalência de 48,22% apresentando algum dos nutrientes críticos. Sendo eles, 29% receberiam a advertência frontal pelo alto valor de açúcares adicionados, enquanto 15% receberia a advertência alto em gorduras saturadas e, por fim, 26% teriam advertência frontal devido ao alto teor de sódio.

CONCLUSÃO

Existe uma alta prevalência de alimentos rotulados com termos que remetem naturalidade no processo de produção e, além disso, estão carregando altos teores de nutrientes críticos. Com isso, o uso de termos pode estar relacionado à estratégias de marketing que podem levar os consumidores ao engano quanto a natureza do produto e consequentemente, aumentando o consumo de alimentos considerados insalubres.

Palavras-chave: perfil de nutrientes;nutrientes críticos;processamento dos alimentos.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalência de bactérias patogênicas em leite humano: uma revisão sistemática e meta-análise

PAULO DE SOUZA COSTA SOBRINHO; ELIZNARA FERNANDES CORREIA; LAHIS HAMANDA ANDRADE DE CASTRO. UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI (UFVJM), DIAMANTINA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Organização Mundial de Saúde tem priorizado o desenvolvimento de diretrizes para estabelecer e implementar sistemas de armazenamento de leite humano seguros e de qualidade. Assim, o objetivo desse estudo foi estimar a prevalência de bactérias patogênicas (*Staphylococcus aureus* ou *Staphylococcus* coagulase positivo, *Escherichia coli, Salmonella* spp*., Listeria monocytogenes, Cronobacter/Enterobacter sakazakii* e *Coxiella burnetii*) em leite humano cru em todo o mundo por meio de uma revisão sistematizada e uma meta-análise de publicações científicas disponíveis de 1980 a outubro de 2022, coletadas utilizando três bases de dados online (PubMed, Scopus e Web of Science).

MÉTODOS

O estudo foi conduzido de acordo com o guia do PRISMA (*Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses*) e a meta-análise foi realizada no ambiente do software R (versão 4.2.2). utilizando as bases de dados online PubMed, Scopus e Web of Science. Foi realizada uma triagem preliminar de títulos e resumos para elegibilidade de acordo com os critérios de inclusão e exclusão.

RESULTADOS

Um total de 65 publicações foram incluídas na revisão, sendo 54 para *S. aureus*, 16 para *E. coli*, 2 para *L. monocytogenes*, 1 para *Salmonella* e 1 para *C. burnetii*. A prevalência de *S. aureus* é de 12,05% (IC95%: 8,8; 16,3%), sendo observada heterogeneidade entre os estudos e entres as regiões geográficas. A maior prevalência foi observada na África (27,6%) e a menor na América do Norte (6,1%), sendo as únicas regiões que não apresentam sobreposição do intervalo de confiança a 95%. Já a prevalência estimada de *E. coli* é de 1,64% (IC95%: 0,93; 2,89%), também sendo maior na região da África e menor na América do Norte. Apesar da heterogeneidade observada entre os estudos, o teste de Egger não demonstrou viés de publicação nos estudos elegíveis para a estimativa da prevalência, tanto para *S. aureus* quanto para *E. coli*. Em relação as demais bactérias patogênicas, o número de estudos elegíveis não foi suficiente para uma estimativa da prevalência por meio de meta-análise. Apesar da *Salmonella* ser um dos principais problemas de saúde pública em todo o mundo, inclusive com relato de infecção associado a leite humano, poucos estudos epidemiológicos avaliaram a prevalência em amostras de

leite humano. Assim, somente um estudo foi elegível para estimativa da prevalência de *Salmonella*, que foi detectada em 2,5% das amostras de leite humano. Resultado semelhante foi verificado para *Coxiella burnetii*, que foi detectada em 2,3% das amostras em um estudo realizado em Senegal. A prevalência de *Listeria monocytogenes* foi identificada em somente dois estudos recentes que utilizaram sequenciamento do amplicon 16S, com prevalências de 6,5% e 100% nas amostras avaliadas.

CONCLUSÃO

A escassez de dados epidemiológicos sobre a ocorrências desses patógenos oportunistas dificultam traçar um panorama fidedigno dos potenciais perigos presentes no leite humano.

Palavras-chave: leite materno;banco de leite;Staphylococcus aureus;Salmonella;Listeria monocytogenes.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalência de cintura hipertrigliceridêmica em indivíduos hipertensos com hiperglicemia acompanhados nas Unidades Básicas de Saúde, em Salvador/BA

CAROLINE FERRAZ SILVA[1]; EDILENE MARIA QUEIROZ ARAUJO[2]; VIVIANE DA CONCEIÇÃO DAVINO DE ASSIS[3]; ÉRICA SANTOS DA SILVA[1]; LUAMA ARAÚJO DOS SANTOS[2]; LILIAN BRITO DA SILVA FATAL[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 3. CONSELHO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO, SALVADOR - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A cintura hipertrigliceridêmica (CHT) é caracterizada pelo aumento da circunferência da cintura (CC) associada aos níveis elevados de triglicérides (TG). O fenótipo da cintura hipertrigliceridêmica é um marcador preditor de risco cardiovascular e outras manifestações clínicas em indivíduos com diabetes *mellitus* tipo 2 e hipertensão arterial sistêmica (HAS). Neste sentido, a investigação da presença de CHT em indivíduos com glicemia alterada pode auxiliar no rastreio de risco metabólico, possibilitando ações de promoção da saúde, bem como prevenção e tratamento de doenças cardiovasculares. O objetivo deste estudo foi verificar a prevalência de cintura hipertrigliceridêmica em indivíduos com hiperglicemia e hipertensão arterial sistêmica, acompanhados em Unidades Básicas de Saúde em Salvador/BA.

MÉTODOS

Estudo observacional, analítico, transversal, realizado em usuários com diagnóstico prévio de hipertensão arterial sistêmica (HAS), com idade entre 20 e 90 anos, triados em sete unidades básicas de saúde do município de Salvador/BA, no período de abril de 2021 a setembro de 2023. Para caracterização da amostra foram consideradas as variáveis sexo, idade e cor de pele. Os parâmetros bioquímicos considerados para o perfil hiperglicêmico foram: glicemia de jejum ≥ 100 mg/dL e hemoglobina glicada ≥ 6,5%, com ou sem uso de algum medicamento hipoglicemiante. O fenótipo da cintura hipertrigliceridêmica foi determinado pela presença de triglicerídeos ≥ 150mg/dL e CC elevada ≥ 94cm para homens e ≥ 80cm para mulheres. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade do Estado da Bahia, número: 43203121.5.0000.0057.

RESULTADOS

O estudo foi composto por 56 participantes com HAS. A hiperglicemia foi observada em 62,5% (n=35) dos indivíduos, sendo maioria do sexo feminino, 82,1% (n=46), com idade média de 59,5 anos (±10,7). Em relação à cor de pele, 60,8% (n= 34) eram autodeclaradas negros, sendo 55,4% (n= 31) pretos e 5,4% (n=3) pardos; e 39,3% (n=22) brancos. Sobre o fenótipo da CHT, foi encontrada prevalência de 26,8% (n= 15) e de 31,4% (n=11) de hiperglicemia e da CHT ao mesmo tempo.

CONCLUSÃO

O estudo evidenciou alta prevalência de CHT em indivíduos hipertensos com hiperglicemia nessa amostra e a maior predominância foi em mulheres autodeclaradas negras, perfil da população que mais utiliza as Unidades Básicas de Saúde na periferia das grandes cidades. A CHT é um indicador de fácil aplicação, de diagnóstico prático, de baixo custo e pode ser útil na triagem clínica e no cotidiano do SUS para prever e diminuir o risco de eventos cardiometabólicos.

Palavras-chave: Fatores de risco cardiovascular;Circunferência da cintura;Glicemia;Triglicerídeos;Atenção básica de saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalência de Circunferência da Panturrilha em pessoas idosas: censo populacional no sul do Brasil

DANIELI CRISTINA PASQUALOTTO TORELLA; ANA LUISA SANT'ANNA ALVES; ESTELA CANDATEN; OTÁVIO CARISSIMI; ANDREIA MASCARELO; MARILENE RODRIGUES PORTELLA. UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, PASSO FUNDO - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Com a constante evolução da tecnologia e da medicina, a expectativa de vida da população segue crescendo. Hoje, no Brasil, temos 20 milhões de idosos, mas a expectativa é de que em 2030 haja 40 milhões de idosos, representando aproximadamente 18% da população. Com isso, fica evidente a necessidade de entendermos as mudanças biopsicossociais que acontecem nessa fase da vida, dentre elas, a sarcopenia. Um instrumento amplamente utilizado para triagens de sarcopenia é a Circunferência da Panturrilha (CP), que além de ser uma tecnologia de cuidado de baixo custo e facilmente acessível, ela nos ajuda mensurar a massa muscular de um indivíduo, predizer incapacidade funcional, estimar a prevalência de sarcopenia, e também, estimar necessidade de cuidados em contexto de prática clínica. Considerando a possibilidade da utilização do instrumento em serviços de atenção primária, este estudo teve como objetivo avaliar a prevalência de Circunferência de Panturrilha de pessoas idosas em um município do Rio Grande do Sul.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal com pessoas idosas residentes no município de Coxilha no Rio Grande do Sul. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo sob parecer nº4.586.122.

Foram convidados a participar do estudo todas as 560 pessoas idosas residentes no município tanto da zona urbana como da zona rural. A coleta de dados foi por meio de questionário padronizado e pré-codificados aplicado no domicílio das pessoas idosas.

O desfecho, circunferência da panturrilha, foi avaliado por meio da aferição, com fita métrica, da panturrilha, na sua maior protuberância. As demais variáveis investigadas foram: idade (em anos completos), sexo (masculino, feminino).

Os dados foram digitados e analisados em software de estatística. Para as variáveis quantitativas foram calculadas as medidas de tendência central e dispersão e para as variáveis qualitativas foram apresentadas as frequências absolutas e relativas simples.

RESULTADOS

Foram incluídas no presente estudo 509 pessoas idosas, sendo que 48,7% (n=248) eram do sexo masculino e 51,3% (n=261) feminino e a média de idade foi de 69,65 anos (DP=7,73). A porcentagem de idosos que apresentaram Circunferência de Panturrilha adequada foi de 74,1% (n=380), sendo que a prevalência de homens com CP adequada foi de 69,4% (n=172) enquanto nas mulheres foi de 78,5% (n=208).

CONCLUSÃO

O estudo identificou elevada prevalência de adequação de circunferência de panturrilha entre pessoas idosas de um município do sul do Brasil, independentemente de gênero. Essa é uma medida importante que contribui para ações de promoção da saúde e prevenção de agravos às pessoas idosas.

Palavras-chave: Idosos;Circunferência da Panturrilha;Estudos Transversais.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalência de diabetes mellitus tipo 2 segundo perfil sociodemográfico da população do Estudo NutriNet Brasil

ELAINE MONTEIRO ÁVILA; RENATA BERTAZZI LEVY; MARIA ALVIM LEITE. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O diabetes mellitus é uma das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) mais prevalentes no mundo: atinge 9,3% da população, dos quais cerca de 90% correspondem ao diabetes mellitus tipo 2 (DM2). No Brasil, a distribuição do DM2 é marcada pela desigualdade, tendo forte influência dos determinantes sociodemográficos. O mapeamento dos grupos mais vulneráveis à doença se faz necessário para a formulação de políticas públicas que reduzam a exposição ao DM2 e ofereçam acesso ao diagnóstico precoce e ao tratamento adequado. O presente estudo objetivou, assim, analisar a prevalência de DM2 segundo as características sociodemográficas da população da coorte NutriNet Brasil.

MÉTODOS

Foram realizadas análises transversais da população da coorte NutriNet Brasil, pesquisa totalmente online que visa analisar a relação entre alimentação e saúde de participantes acima de 18 anos em 10 anos de seguimento. Lançado em janeiro de 2020, em novembro de 2023 o estudo contava com 108.861 cadastrados. A prevalência de DM2 foi estimada a partir do autorrelato, no baseline, do diagnóstico médico da doença ou uso de medicamento para o tratamento – aqueles que forneceram ao menos uma das informações, no primeiro ou terceiro mês de acompanhamento, atenderam ao critério de inclusão da análise. As variáveis sociodemográficas sexo, raça/ cor da pele, faixa etária, macrorregião de residência e escolaridade foram utilizadas como estratificadores de análises de prevalência. Foram consideradas prevalências estatisticamente diferentes entre as categorias dos estratificadores aquelas em que os intervalos de confiança (IC) de 95% das distribuições não se sobrepunham.

RESULTADOS

A população analisada é composta por 83.452 indivíduos, cuja maior parte é do sexo feminino (78,7%), possui ensino superior completo (81,5%) e reside na região Sudeste (61,6%). A prevalência de DM2 na amostra é de 6,8%, sendo superior em pessoas idosas acima de 60 anos (16,7%), seguida por indivíduos entre 40 e 59 anos (8,1%) e entre 18 e 39 anos (2,7%). Há maior prevalência de DM2 entre os menos escolarizados: 12% entre os que cursaram até o ensino fundamental, 8,9% entre os que possuíam ensino médio completo ou em curso e 6,2% entre os que possuíam ensino superior completo ou em curso.

CONCLUSÃO

Há uma relação direta entre o envelhecimento e a prevalência de DM2. Embora o surgimento mais expressivo de DCNT seja esperado entre pessoas idosas, o processo de envelhecimento populacional prevê um aumento excessivo de casos de DM2 nas próximas décadas, com consequente piora da qualidade de vida. Há, ainda, uma relação inversa entre a doença e a escolaridade, cuja disparidade indica a influência de outros determinantes sociais na prevalência de DM2, os quais podem incluir desde a renda necessária para uma alimentação saudável até o acesso adequado aos serviços de saúde. As desigualdades em saúde requerem, portanto, políticas atentas aos problemas estruturantes das altas prevalências de DM2 no país.

Palavras-chave: Diabetes mellitus;Epidemiologia;Saúde pública;Desigualdades em saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalência de dor crônica e estado nutricional de pessoas idosas: censo populacional no sul do Brasil

ANA LUISA SANT'ANNA ALVES; LUCA VALENTINO ROSSINI DO AMARANTE; JOANA STELA ROVANI DE MORAES; ANDREIA MASCARELO; MARILENE RODRIGUES PORTELLA. UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, PASSO FUNDO - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A dor crônica é uma condição prevalente em pessoas idosas em todo o mundo, sendo associada ao risco de desnutrição e desnutrição, dificuldade de mastigação de deglutição, uso de medicamentos, isolamento social e outras condições clínicas. Pessoas idosas com desnutrição ou risco de desnutrição tem aproximadamente 7 vezes mais chance de ter dor crônica quando comparado com pessoas bem nutridas. Entretanto, o excesso de peso também está associado a presença de dor crônica. Diante disso, o presente estudo avaliou a prevalência de dor crônica e sua associação com o estado nutricional de pessoas idosas de um município do Sul do Brasil.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal com pessoas idosas residentes no município de Coxilha no Rio Grande do Sul. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo sob parecer nº4.586.122.

Foram convidados a participar do estudo todas as 560 pessoas idosas residentes no município da zona urbana e rural. A coleta de dados foi por meio de questionário aplicado no domicilio das pessoas idosas.

O desfecho, dor crônica, foi avaliado por meio da pergunta "O(a) senhor(a) tem alguma dor há mais de três meses, que dói continuamente ou que vai e vem pelo menos uma vez por mês?", as opções de resposta eram "Sim" ou "Não". As demais variáveis investigadas foram: idade (em anos completos), sexo (masculino, feminino) e estado nutricional. Para o estado nutricional foi aplicado a Mini Avaliação Nutricional (MAN).

Os dados foram digitados e analisados em software de estatística. Para as variáveis quantitativas foram calculadas as medidas de tendência central e dispersão e para as variáveis qualitativas foram apresentadas as frequências absolutas e relativas simples. Para a associação foi conduzida a Regressão de Poisson com a apresentação da razão de prevalências e respectivo intervalo de confiança de 95%.

RESULTADOS

Foram incluídas no presente estudo 509 pessoas idosas, sendo que 48,7% (n=248) eram do sexo masculino e 51,3% (n=261) feminino e a média de idade foi de 69,65 anos (DP=7,73). A prevalência de dor crônica foi de 68,0% (n=346) e 23,1% (n=118) das pessoas idosas estavam desnutridas ou sob risco de desnutrição. Na associação entre presença de do crônica e estado nutricional, 75,4% (n=89) dos indivíduos com desnutrição ou sob risco de desnutrição apresentavam dor crônica. Na análise multivariada ajustada para idade, ter desnutrição ou estar sob risco de desnutrição aumentou em 1,14 vezes (IC95% 1,008; 1,295) a prevalência de dor crônica quando comparado às pessoas idosas com estado nutricional normal.

CONCLUSÃO

O estudo identificou elevada prevalência de dor crônica entre pessoas idosas de um município do sul do Brasil, sendo a associado à desnutrição e risco de desnutrição. Os dados poderão contribuir para ações de promoção da saúde e prevenção de agravos às pessoas idosas, uma vez que municípios com o perfil demográfico e epidemiológico de Coxilha são maioria no sul do Brasil.

Palavras-chave: Idosos;Desnutrição;Dor crônica;Estudos transversais.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalência de excesso de peso de crianças acompanhadas na Atenção Primária de Saúde do município de Governador Celso Ramos no âmbito do PROTEJA

LUCIANA JEREMIAS PEREIRA[1]; BETHÂNIA OCKER DA SILVA[2]; PATRÍCIA BOMM DOS SANTOS[3]; CASSIA FERNANDA KILA MATTOS[2]. 1. PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR CELSO RAMOS, GOVERNADOR CELSO RAMOS - SC - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE GOVERNADOR CELSO RAMOS, GOVERNADOR CELSO RAMOS - SC - BRASIL; 3. CENTRO UNIVERSITÁRIO LEONARDO DA VINCI - UNIASSELVI, BIGUAÇU - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Estratégia Nacional para Prevenção e Atenção à Obesidade Infantil (PROTEJA), possui o objetivo geral de deter o avanço da obesidade infantil e contribuir para a melhoria da saúde e da nutrição das crianças. O primeiro eixo de ação dessa estratégia é caracterizado pela vigilância alimentar e nutricional no âmbito da Atenção Primária da Saúde (APS) a fim de obter um diagnóstico precoce de desvios nutricionais, principalmente relacionados ao ganho de peso excessivo. Governador Celso Ramos é um município localizado na região da Grande Florianópolis, possuindo uma população de 16.915 pessoas, sendo 11% (n=1895) de crianças de 0 a 9 anos. Trata-se de um município aderido ao PROTEJA para a implementação das ações de prevenção e atenção à obesidade infantil. O objetivo deste trabalho é descrever a prevalência de excesso de peso de crianças do município de Governador Celso Ramos monitoradas na APS.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo cujos dados foram obtidos por meio dos relatórios públicos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Os dados de peso e estatura foram coletados por profissionais da APS no decorrer do ano de 2023 nas unidades básicas de saúde e escolas. Os seguintes filtros foram considerados para a busca de dados: todos os meses de 2023, crianças de idade de 0 a < 5 anos e de 5 a < 10 anos, ambos os sexos, sem distinção de raça/cor e povo/comunidade. Considerou-se dados de acompanhamento do Sisvan-web, DATASUS e e-SUS AB. Para avaliação do estado nutricional utilizou-se o índice de massa corporal por idade. Por se tratar de estudo de análise de banco de dados secundários de domínio público, não houve a necessidade de o mesmo ser encaminhado a um Comitê de Ética em Pesquisa.

RESULTADOS

Foram monitoradas 693 crianças de 0 a < 5 anos e 918 crianças de 5 a < 10 anos, totalizando 1611 crianças durante o período avaliado (85,01% da população infantil do município). A maioria das crianças se encontrava eutrófica (0 a < 5: n=439, 63,35% e 5 a < 10: n=617, 67,21%). Um total de 117 crianças de 0 a < 5 anos (16,88%) apresentou risco para sobrepeso. Em relação ao excesso de peso, 102 (14,72%) crianças de 0 a < 5 anos foram diagnosticadas com sobrepeso e obesidade. Para crianças de 5 a < 10 anos, um percentual de 30,39% (n=279) de excesso de peso foi encontrado (sobrepeso: n=152, 16,56%; obesidade: n=82, 8,93%; obesidade grave: n=45, 4,9%).

CONCLUSÃO

Foi encontrado um alto percentual de excesso de peso principalmente em crianças de 5 a < 10 anos monitoradas no âmbito da APS. Esses achados se aproximam das prevalências nacionais. Destaca-se a importância do PROTEJA como uma estratégia de combate ao excesso de peso infantil, através de ações intersetoriais de promoção da saúde.

Palavras-chave: Sobrepeso;Obesidade;Criança;Sistema Único de Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalência de excesso de peso, de hipertensão arterial sistêmica e de risco cardiometabólico em escolares da rede municipal de educação do Rio de Janeiro

ANNA BEATRIZ BRITO DIOGO; LÚCIA GOMES RODRIGUES; GIULIA MARIA FERREIRA DA SILVA; LIVIA OLIVEIRA E ESPINDOLA; LAYANE LOURENÇO MUNIZ; MILENA MARTINUSSO SAMPIETRO HARTJE. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O excesso de peso e a hipertensão arterial sistêmica são fatores de risco para as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) em adultos, crianças e adolescentes. A antropometria e a aferição de pressão arterial (PA) são métodos que permitem uma mensuração desses dados de forma simples e pouco invasiva,principalemente em escolares. O objetivo do trabalho foi mensurar a prevalência de excesso de peso, de hipertensão arterial sistêmica e do risco cardiometabólico em escolares da amostra.

MÉTODOS

Foi um estudo transversal envolvendo 2 escolas públicas municipais da zona sul do Rio de Janeiro com escolares de 6 a 19 anos de idade. A coleta dos dados foi obtida a partir de um protocolo padrão por bolsistas com autorização dos responsáveis, da escola e do Centro Municipal de Saúde e com as seguintes informações: idade, sexo, peso, estatura, IMC (Kg/m²), circunferência abdominal (CA), razão CA/estatura (risco cardiovascular = >0,51 (COSTA, 2015)) e pressão arterial sistólica (PAS) e diastólica (PAD). As medidas antropométricas de estatura e peso (excesso de peso (EP) = ≥ +1 e >+2; obesidade = ≥ +2; obesidade grave = ≥+3,0 Anthro e Anthroplus) foram coletadas de acordo com a técnica de Lohman (1988) e OMS(2007) e analisadas no programa SPSS 17.0 quanto às distribuições de frequência, média e desvio padrão. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil do Rio de Janeiro (CAAE 20757213.5.0000.5285).

RESULTADOS

Participaram 551 escolares, sendo 52,6%(N=289) do gênero feminino, 55,4% (n=305) crianças. O score z do IMC/I foi 0,5±1,4, sendo 35,8% (n=187) com excesso de peso e desta amostra 30,1% tinham obesidade (n=57) e 10% (n=19) obesidade grave. A CA/E foi 63,4±60,6cm e o excesso de gordura abdominal, que leva aumenta o risco cardiometabólico, era 30,2% (n=161) e 69,8%(n=372) com baixo risco. A pressão arterial estava elevada em 6,8%(n=34), dos quais 1,8%(n=10) eram hipertensos grau 1 e 7,4%(n=37) grau 2. A prevalência de alteração na PA dos portadores de EP era 25,8% (n=48) e excesso de gordura abdominal com maior risco cardiometabólico de 73,7% (n=139).

CONCLUSÃO

A prevalência de EP foi alta com valores n significativo de alteração na PA e excesso de gordura abdominal com aumento do risco cardiovascular. Vale ressaltar a presença da obesidade grave em 10% da amostra. Os dados reforçam a necessidade do monitoramento desta população para intervenção precoce e assim, diminuir o risco e o agravamento de DCNT em escolares.

Palavras-chave: antropometria;hipertensão arterial sistêmica;doenças crônicas não transmissíveis;fatores de risco ;escolares.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalência de excesso de peso na população adulta acompanhada pela atenção primária à saúde nos últimos cinco anos no Rio Grande do Sul

JAQUIELI GRUHM FRANCO; BRUNA STEFFLER; GREISSE VIERO DA SILVA LEAL. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, SANTA MARIA - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No ano de 2022 foram pactuados 20 novos indicadores que substituem o rol de indicadores do quadriênio de 2017 a 2021. Dentre os novos indicadores, está o indicador 14 - Percentual de prevalência de excesso de peso na população adulta do Rio Grande do Sul, atendidas na Atenção Primária à Saúde (APS). É consenso que o excesso de peso corporal possui relação com o aparecimento de condições crônicas, como diabetes mellitus, hipertensão, doenças cardíacas isquêmicas, entre outras. Desta forma, objetiva-se identificar a prevalência de excesso de peso na população adulta do RS atendida na APS.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo, realizado a partir de dados secundários, obtidos através do Painel de Indicadores do Rio Grande do Sul. Para obter acesso aos dados, foi selecionado o indicador de pactuação 14 dos anos de 2019, 2020, 2021, 2022 e 2023, em todas as macrorregiões de saúde. Os dados obtidos foram tabulados em uma planilha do Excel para análise descritiva, considerando excesso de peso Índice de Massa Corporal (IMC) igual ou superior a 25kg/m².

RESULTADOS

Quanto ao excesso de peso no RS, percebeu-se um aumento nos registros para o indicador 14, ou seja, no registro de peso e altura nos Sistemas de Informação da APS. Em 2019, 436.343 usuários adultos foram avaliados, destes, 314.143 (71,99%) apresentaram IMC >/= 25 kg/m². Em 2020, o número de avaliações foi menor, 328.992 usuários adultos foram avaliados, destes, 245.292 (74,56%) apresentaram excesso de peso. No ano de 2021, 462.280 indivíduos foram avaliados, destes, 347.570 (75,19%) apresentaram excesso de peso. Em 2022, o número de adultos avaliados aumentou para 920.154 usuários, sendo, 668.648 (72,67%) destes, com excesso de peso. Em 2023, 1.060.994 usuários foram avaliados na APS e 781.389 (73,75%) estavam com excesso de peso. O baixo número no indicador nos anos de 2020 e 2021 pode estar relacionado ao complexo momento de pandemia de Sars-CoV 2, que causou grande mudança nos processos de trabalho das unidades básicas de saúde. O aumento expressivo nos anos seguintes pode ter relação com a qualificação da digitação dos dados nos sistemas de informações municipais, principalmente pela atenção dos gestores de saúde, já que esse é um novo indicador com meta estadual.

CONCLUSÃO

Verificou-se elevada prevalência de excesso de peso em adultos usuários da APS no RS nos últimos 5 anos. A meta estadual de 2023 era de não sobrepor 71,99% de excesso de peso no Estado, o que não foi possível, pois chegou a 73,75%. Dessa forma, faz-se necessária a organização da atenção nutricional e a educação permanente dos profissionais da APS para a prevenção e o manejo do excesso de peso no SUS.

Palavras-chave: Manejo da obesidade;Atenção primária à saúde;Adulto.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalência de hipertensão arterial segundo perfil sociodemográfico da população no Estudo NutriNet Brasil

MARHYA JÚLIA SILVA LEITE[1]; CARLOS AUGUSTO MONTEIRO[2]; FERNANDA RAUBER[1]. 1. FACULDADE DE MEDICINA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (FMUSP), SÃO PAULO, SÃO PAULO - BRASIL E NÚCLEO DE PESQUISAS EPIDEMIOLÓGICAS EM SAÚDE (NUPENS-USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP), SÃO PAULO, SÃO PAULO - BRASIL E NÚCLEO DE PESQUISAS EPIDEMIOLÓGICAS EM SAÚDE (NUPENS-USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A hipertensão arterial sistêmica (HAS) é uma doença crônica não transmissível (DCNT) de decorrência multifatorial, usualmente associada a predisposição genética e fatores ambientais. Padrões alimentares estão diretamente associados ao risco de desenvolvimento de DCNT. Tendo isto em vista, em 2020, o Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo (NUPENS-USP) iniciou o Estudo NutriNet Brasil, que tem como objetivo acompanhar 200 mil pessoas ao longo de 10 anos para demonstrar o papel da alimentação na prevenção e como causa de desfechos em saúde. Este trabalho tem como objetivo analisar e descrever a prevalência de HAS segundo as características sociodemográficas da população participante do Estudo Nutrinet Brasil.

MÉTODOS

Análise transversal usando dados de participantes do estudo de coorte Nutrinet Brasil. O estudo é realizado por meio de uma plataforma digital, na qual os participantes, residentes no Brasil e com 18 anos ou mais, são convidados a responder periodicamente questões sobre sua alimentação e estado de saúde. No presente trabalho, a prevalência de HAS foi considerada a partir do autorrelato do diagnóstico feito por um médico externo à pesquisa através da questão "Marque se algum médico já diagnosticou alguma dessas doenças em você", no formato de checkbox com opções sim/não, pergunta respondida na linha de base do estudo. Foram utilizadas as variáveis sexo (masculino e feminino), raça/cor da pele (branca, negra, amarela ou indígena), faixa etária (18-39, 40-59 e ≥60 anos), macrorregião de residência (Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul) e escolaridade (até o Ensino Fundamental, Ensino Médio concluído ou em curso ou Ensino Superior concluído ou em curso), analisadas no Software Stata 14®, utilizando o intervalo de confiança para a avaliação das diferenças entre as categorias estudadas.

RESULTADOS

Dentre os 84.975 participantes incluídos no estudo, a maioria era mulher (78,80%), residente da região sudeste (61,65%), da cor da pele/raça branca (35,44%), com ensino

superior concluído ou em curso (81,65%) e com idade entre 18 e 39 anos (52.86%). A prevalência de HAS foi de 14,75% (IC 95% 14,51-14,99). Com relação às características sociodemográficas, a prevalência foi maior no sexo masculino (20,97%, IC 95% 20,38-21,57), na região sudeste (16,04%, IC 95% 15,72-16,35), na cor da pele/raça negra (15,61%, IC 95% 14,98-16,27), com escolaridade até o ensino fundamental (29,80%, IC 95% 27,83-31,84) e com 60 ou mais anos de idade (39,55%, IC 95% 38,40-40,71), de forma que, para as demais características, a prevalência foi semelhante entre as categorias.

CONCLUSÃO

A prevalência de HAS na população do estudo NutriNet Brasil foi de aproximadamente 15%, revelando variações de acordo com as características sociodemográficas. Predominantemente, o perfil associado à HAS é masculino, residente da região sudeste, negro, com baixa escolaridade e idoso.

Palavras-chave: Coorte;Doenças crônicas não transmissíveis;Saúde Pública;Análise epidemiológica.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalência de índice de conicidade em pessoas idosas do município de Coxilha-RS

ANA LUISA SANT'ANNA ALVES; AMANDA LUIZA BINDA DORNELLES; EDUARDA VESSOZI CORRÊA DE CAMARGO; LAURA ZANELLA; ANDREIA MASCARELO; MARILENE RODRIGUES PORTELLA. UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, PASSO FUNDO - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O indicador de conicidade (IC) é utilizado para avaliação de obesidade e distribuição de adiposidade corporal, determina-se a partir do perímetro da cintura, peso e estatura. A ideia deriva de que o corpo humano adquire um formato de cone duplo com excesso de gordura ao redor da cintura. Com o aumento da população idosa a nível mundial e a associação de prevalência de doenças crônicas não transmissíveis, que estão ligadas ao alto custo socioeconômico e a elevada morbimortalidade, a maior parte referente a prevalência de sobrepeso e obesidade em pessoas idosas. Diante disso, o objetivo foi descrever a prevalência de índice de conicidade em pessoas idosas do município de Coxilha-RS.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal com pessoas idosas residentes no município de Coxilha no Rio Grande do Sul. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Passo Fundo sob parecer nº4.586.122.

Foram convidados a participar do estudo 520 pessoas idosas residentes no município, tanto da zona urbana como da zona rural. A coleta de dados foi realizada por meio de questionário padronizado e pré-codificado aplicado no domicílio das pessoas idosas. As aferições de peso corporal e de estatura foram executadas por meio de balança digital e estadiômetro, respectivamente, cumprindo as diretrizes da Organização Mundial da Saúde (OMS, 1995), e a circunferência da cintura (CC) foi coletada com uma fita métrica inextensível.

O desfecho, índice de conicidade, foi calculado a partir do método de Valdez, o qual utiliza valores de massa corporal, estatura e CC, sendo que os pontos de corte empregados para reconhecer e distinguir altos riscos de doença coronariana foram: para mulheres ≥ 1,18 e para homens ≥ 1,25. As demais variáveis investigadas foram: idade (em anos completos), gênero (feminino e masculino), cor da pele (branca e não branca), meio onde reside (urbano ou rural), estado conjugal (c/ ou s/ companheiro).

Os dados foram digitados e analisados em software de estatística. Para as variáveis quantitativas, as medidas de tendência central e dispersão foram calculadas e para as qualitativas foram exibidas as frequências absolutas e relativas simples.

RESULTADOS

No presente estudo, foram incluídas 495 pessoas idosas dentre as 520 entrevistadas, sendo que o grupo era majoritariamente do sexo feminino (51,9%), estavam na faixa entre 60 e 69 anos de idade (57,2%), eram brancos (74,5%), possuíam um companheiro (67,5%), localizavam-se na zona urbana (65,7%). Por meio do índice de conicidade, foi possível avaliar o risco coronariano, sendo que 90,3% das mulheres estavam com valores ≥ 1,18 e no sexo masculino 91,2% estavam com valores de IC acima de ≥ 1,25.

CONCLUSÃO

O estudo possibilitou indicar a predominância de um elevado índice de conicidade em pessoas idosas de um município do Sul do Brasil. Esse indicador atua como um fator preditivo de doenças cardiometabólicas, além disso, trata-se de um indicador de baixo custo e de fácil operacionalização.

Palavras-chave: Idosos;Índice de Conicidade;Estudo transversal.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalência de insegurança alimentar e a caracterização socioeconômica de usuários do Sistema Único de Saúde em um município de grande porte e fatores associados

JULY-ANA SOUZA TAVARES; KARINE ANUSCA MARTINS; MARIANA MARTINS MOREIRA; TONY LUTUG; MARIA DO ROSÁRIO GONDIM PEIXOTO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS (UFG), GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Insegurança Alimentar (IA) possui natureza multidimensional e decorre de um conjunto de fatores interrelacionados que violam o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). No Brasil, no ano de 2022, 125,2 milhões de pessoas passaram por algum grau de IA. As questões econômicas familiar são cruciais no estudo do estado de segurança alimentar com a própria Escala Brasileira de Insegurança Alimentar e Nutricional (EBIA) associando a IA ao receio de não conseguir comprar alimentos por falta de dinheiro. O objetivo deste estudo foi avaliar a prevalência de IA e identificar a sua relação com as condições socioeconômicas em usuários do Sistema Único de Saúde (SUS) no município de Goiânia-Go.

MÉTODOS

Estudo transversal analítico realizado com adultos atendidos nas Unidades Básicas de Saúde. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás com o número do CAAE 26118319.5.0000.5083.

Para o presente estudo fez-se um recorte no banco de dados matriz, totalizando uma amostra de 313 indivíduos, com principal critério de inclusão o completo preenchimento do questionário EBIA. As variáveis socioeconômicas foram levantadas através de questionário sobre a situação funcional, tipo de trabalho (formal ou informal), renda familiar e se recebiam auxílio financeiro do governo.

Os cálculos e a análise estatística foram realizados no R versão 4.3.2. As variáveis foram expressas em frequências absolutas e relativas e para avaliar associação entre o estado de SAN e as demais variáveis foi utilizado o teste do Qui-Quadrado de Pearson com nível de significância de 5,0%.

RESULTADOS

A amostra deste estudo foi classificada com 65,2% em algum grau de IA destacando a IA leve (39,0%). Quanto a caracterização da situação econômica observou-se que 66,6% dos indivíduos possuíam trabalho, sendo que 49,0% destes trabalhavam em período integral e 73,2 % tinham emprego formal. Quanto à renda familiar, 33,3% recebiam até um

salário-mínimo, mas a maior porcentagem foi de indivíduos que recebiam de dois a três salários-mínimos (46,9%). A maioria dos entrevistados não recebia nenhum tipo de benefício financeiro do governo (78,6%). Observou-se associação significativa entre o estado da SAN com a renda e se recebia algum benefício do governo ($p<0.001$), com os maiores percentuais de IA entre aqueles que recebem de 2 a 3 salários (29,4%) e até um salário-mínimo (23,3%). Dos classificados em IA 46,6% não recebem nenhum auxílio financeiro do governo. Não houve associação significativa do estado de SAN com as outras variáveis estudadas ($p>0.05$).

CONCLUSÃO

Prevalece a IA leve na população estudada que se caracteriza por receber até três salários-mínimos, com emprego formal e não receber nenhum auxílio financeiro do governo. O estado de SAN se associou significativamente com a renda e com o fato de receber ou não benefício do governo demonstrando assim a necessidade de políticas públicas que melhorem a situação econômica da população usuária do SUS.

Palavras-chave: segurança alimentar e nutricional;insegurança alimentar;renda;condições socioeconômicas.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalência de insegurança alimentar e nutricional e associação entre características sociodemográficas maternas e infantis

NANDYALA CRISÓSTOMO SANTOS; BETYNA CLARA MELLO SILVA; FABIANA DE CÁSSIA CARVALHO OLIVEIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, ALEGRE - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A segurança alimentar e nutricional (SAN) é definida como o acesso regular à alimentação em quantidade e qualidade suficientes. Diante disso, uma das formas de prevenção da insegurança alimentar e nutricional (INSAN) entre crianças é através do aleitamento materno, prática que apresenta vários benefícios ao bebê. Entretanto, há vários fatores que podem influenciar no desmame precoce, como os determinantes sociais maternos. O objetivo deste estudo foi verificar a associação entre a INSAN e características sociodemográficas maternas e infantis.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal quantitativo que ocorreu no município de Alegre-ES. A população do estudo foi composta por crianças menores de dois anos e para seleção do público-alvo adotou-se o critério de amostragem estratificada proporcional, considerando cada Unidade Estratégica de Saúde da Família do município. Através de um questionário, aplicado em visita domiciliar, foram coletados dados sociodemográficos relacionados à escolaridade e emprego materno, além das informações sobre a amamentação. Para a investigação da percepção e vivência de INSAN no nível domiciliar foi aplicada a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Os dados obtidos nas entrevistas foram tabulados no *software* Microsoft Excel® e exportado para o Stata, versão 9.0, para as análises estatísticas. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos, protocolo nº 6.194.214.

RESULTADOS

Foram avaliadas mães de 86 crianças menores de dois anos, sendo que a maioria possuía escolaridade entre ensino médio completo ou incompleto (55,0%), não trabalhava (61,9%) e recebia algum recurso do governo (57,7%). Observou-se que a maioria das crianças não frequentava creche (74,4%) e era amamentada (54,2%). A prevalência de INSAN nos domicílios foi de 67,1%. Não houve associação entre INSAN e aleitamento materno, porém, verificou-se que as mães de crianças cuja família estava em INSAN apresentaram menor escolaridade do que aquelas de famílias em SAN ($p<0,05$). Além disso, verificou-se maior percentual de crianças amamentadas entre as que não frequentam creche ($p<0,05$).

CONCLUSÃO

Foi elevada a prevalência de insegurança alimentar nos domicílios com crianças menores de dois anos no município de Alegre-ES. Verificou maior índice de desmame precoce em relação às crianças que frequentam creches, sugerindo que o distanciamento do binômio mãe-filho de fato pode reduzir a produção de leite, levando ao desmame completo. Assim, é importante conscientizar as mulheres de que, mesmo com o retorno ao trabalho ou o ingresso na creche, a amamentação é possível e deve ser continuada. Além disso, é importante fortalecer estratégias de igualdade de gêneros e educação para mulheres, a fim de que possam sair da situação de vulnerabilidade social e garantir o direito humano à alimentação adequada e saudável para si e seus filhos.

Palavras-chave: Insegurança alimentar ;Lactente;Aleitamento materno;saúde materno-infantil.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalência de insegurança alimentar e o consumo de alimentos segundo o nível de processamento de crianças quilombolas de Bequimão-MA

WALKYRIA CONCEIÇÃO FONSECA[1]; MARIA TEREZA BORGES ARAÚJO FROTA[1]; VICTOR NOGUEIRA DA CRUZ SILVEIRA[1]; BRUNO LUCIANO CARNEIRO ALVES DE OLIVEIRA[1]; CAROLINA ABREU DE CARVALHO[1]; POLIANA CRISTINA DE ALMEIDA FONSECA VIOLA[2]. 1. UFMA, SÃO LUÍS - MA - BRASIL; 2. UFPI, TERESINA - PI - BRASIL.

Prevalência de insegurança alimentar e o consumo de alimentos segundo o nível de processamento de crianças quilombolas de Bequimão-MA

INTRODUÇÃO

As comunidades quilombolas se encontram em vulnerabilidades socioeconômicas, ambientais e de saúde. São afetados por diferentes níveis de insegurança alimentar (INSAN), principalmente os quilombos das regiões norte e nordeste do país e em lares chefiados por mulheres pretas e pardas. O objetivo deste estudo foi avaliar a prevalência da INSAN e o consumo alimentar das crianças quilombolas de Bequimão- MA.

MÉTODOS

Estudo transversal com 143 crianças de cinco a nove anos de idade das comunidades quilombolas certificadas de Bequimão- MA, no ano de 2022. Para avaliar a segurança alimentar foi utilizada a EBIA (Escala Brasileira de Insegurança Alimentar). O consumo alimentar foi investigado com dois recordatórios de 24hs (R24h) com o uso do App 24hs e auxilio do manual fotográfico de quantificação alimentar infantil do Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil (ENANI). Os alimentos foram classificados em: alimentos in natura ou minimamente processados (INMP), alimentos processados e alimentos ultraprocessados (AUP). O segundo recordatório foi repetido em uma amostra de 44 crianças. Estudo aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão (HU-UFMA), pareceres favoráveis: 4.544.204 e 3.711.271

RESULTADOS

Foram avaliadas 143 crianças sendo a maioria com faixa etária maior que sete anos (64%), do sexo feminino (52%), de cor preta (58%) e cursando do 1 ao 4 ano (83%). Os pais/responsáveis possuíam ensino fundamental completo/ensino médio completo (51%), a maioria das famílias eram beneficiárias do Programa Auxílio Brasil (86%) e pertenciam a classe econômica DE (83%). Estavam em insegurança alimentar 81% das famílias, sendo 25% em insegurança grave, 25% insegurança moderada, 31% insegurança leve e apenas 18% estavam em segurança alimentar. Quanto ao consumo alimentar das crianças a média do total de calorias foi de 2862.04 kcal/dia, sendo 1674.32 kcal/dia

(60%) de alimentos INMP, 27,85 kcal/dia (menos de 1%) de alimentos processados e 1060,70 kcal/dia (35%) de alimentos AUP. As crianças em insegurança alimentar apresentaram maior consumo percentual de AUP (INSAN: 38,0% x SAN: 29,8%) e menor de alimentos INMP (INSAN: 58,1% x SAN: 66,0%), mas sem significância estatística. Foi observado maior consumo de alimentos AUP pelas crianças em comunidades quilombolas que eram mais próximas da zona urbana (39,3% x 28,3%; $p<0,05$) e maior consumo de alimentos INMP em comunidades que eram mais distantes da zona urbana (66,3% x 55,3%; $p<0,05$).

CONCLUSÃO

As famílias quilombolas estão em insegurança alimentar e as crianças apresentaram um consumo de alimentos ultraprocessados preocupante, sendo necessário ações estratégicas que promovam a alimentação adequada e saudável e resgatem a cultura alimentar local.

Palavras-chave: Quilombolas;Alimentação infantil;Nutrição.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalência de má nutrição em crianças cadastradas e não cadastradas no Programa Bolsa Família do município do Rio de Janeiro em 2023.

LARISSA HAYDEE COSTA ALVADIA[1]; LIVIA CARDOSO GOMES ROSA[1]; AMANDA MELO DE ALBUQUERQUE[2]; RENATA ALVES FONSECA DE BARROS[1]; DENISE JARDIM DE ALMEIDA[1]. 1. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO (SMSRIO), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO (UFRJ), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A dupla carga de má nutrição, com a presença da desnutrição e o aumento de sobrepeso e obesidade em crianças é um problema de saúde pública enfrentado por muitos países e é influenciada por diferentes fatores, entre eles os biológicos e socioeconômicos. Nesse contexto, a transferência de renda pelo Programa Bolsa Família (PBF) pode interferir na segurança alimentar e nutricional e consequentemente no estado nutricional (EN). No Brasil, para o monitoramento do EN, uma das ferramentas utilizadas é o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), que consolida dados de antropometria e de consumo alimentar coletados na Atenção Primária à Saúde (APS). Dada a importância da vigilância alimentar e poucos estudos que avaliam o município do Rio de Janeiro, o objetivo deste trabalho foi avaliar a má nutrição em crianças de até 10 anos beneficiárias e não beneficiárias do PBF.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal com dados públicos do SISVAN, de crianças de 0 a 10 anos que tiveram seu peso e sua estatura aferidos nos atendimentos da APS do município do Rio de Janeiro em 2023. Em novembro de 2023 os dados de Índice Massa Corporal por idade de todas as crianças foram exportados e em seguida apenas das crianças beneficiárias do PBF. Posteriormente foi realizada a diferença entre os públicos para identificar aqueles que não eram beneficiários e por fim foi realizada uma análise descritiva das prevalências de má nutrição (magreza, sobrepeso e obesidade) entre as crianças beneficiárias e não beneficiárias do PBF

RESULTADOS

Do total de avaliações de crianças no SISVAN (n= 300.982), a maioria (54,6%) é beneficiária do PBF. A prevalência de má nutrição foi de 22,1% (n= 66.520), desses a maioria não é beneficiária do PBF (52,5%). Todavia, em relação a má nutrição, a desnutrição (magreza acentuada e magreza) e a obesidade foram mais prevalentes entre as crianças beneficiárias do PBF quando comparadas às crianças não beneficiárias (56,7% vs. 43,3% e 50,8% e 49,2%, respectivamente). Já o sobrepeso foi maior entre crianças não beneficiárias (58,9%) quando comparado a crianças beneficiárias do PBF (41,1%).

CONCLUSÃO

Com base nos dados do SISVAN, este estudo transversal buscou avaliar a má nutrição nos beneficiários e não beneficiários do PBF. A predominância de beneficiários do PBF entre as crianças avaliadas destaca a relevância do SISVAN como um instrumento de monitoramento da situação nutricional de crianças em situação de pobreza. Embora a maioria das crianças com má nutrição não seja beneficiária do programa, os extremos, desnutrição e obesidade foram mais prevalentes entre as crianças do PBF. Esses resultados apontam a complexidade da dupla carga de má nutrição na infância, sugere a necessidade de estratégias específicas para abordar diferentes formas de má nutrição, em diferentes contextos e podem trazer subsídios para orientar ações que visam melhorar o estado nutricional de crianças na APS.

Palavras-chave: Atenção Primária à Saúde;;Antropometria;;Vigilância Alimentar e Nutricional;;Pobreza;.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalência de obesidade abdominal e fatores associados em mulheres trabalhadoras do Sul do Brasil

HARRISON CANABARRO DE ARRUDA[1]; INGRID STAHLER KOHL[1]; JANAÍNA CRISTINA DA SILVA[2]; MARIA TERESA ANSELMO OLINTO[1]; VERA MARIA VIEIRA PANIZ[2]; ANDERSON GARCEZ[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL - UFRGS, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DO SINOS - UNISINOS, SÃO LEOPOLDO - RS - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE - UFCSPA, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade abdominal se desenvolve a partir de uma relação complexa entre as condições sociodemográficas, comportamentais e de saúde, resultando no acúmulo de gordura visceral e, implicando em condições adversas para a qualidade de vida, como, o aumento do risco de doenças cardiometabólicas. No contexto brasileiro, as mulheres figuram aproximadamente 48,2% da atual força de trabalho. Paralelamente, observamos um crescimento do trabalho noturno, desempenhando um potencial fator de risco à saúde de milhões de mulheres, também predispondo ao aumento da circunferência da cintura. Esta conjuntura denota a importância de estudar a obesidade abdominal em mulheres trabalhadoras, especialmente naquelas que desempenham sua função no turno noturno. Portanto, este trabalho teve como objetivo estimar a prevalência de obesidade abdominal e fatores associados em mulheres trabalhadoras de Sul do Brasil.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, composto de uma amostra de mulheres trabalhadoras de uma grande empresa no Sul do Brasil (n=452). A coleta de dados foi realizada entre agosto de 2022 a fevereiro de 2023, por meio de entrevistas face-a-face. O questionário, previamente testado e codificado, incluiu variáveis socioeconômicas, ocupacionais e comportamentais. A obesidade abdominal foi definida pela média da dupla aferição da circunferência da cintura, por meio de uma fita métrica inelástica. O ponto de corte utilizado para definição de obesidade abdominal foi de ≥ 88 centímetros. A significância de associação foi obtida através do teste qui-quadrado com p-valor ≤ 0,05. O presente estudo obteve aprovação ética sobre o CAAE nº 53762521.7.0000.5344.

RESULTADOS

A prevalência de obesidade abdominal encontrada nesta amostra foi de 45,6% (IC 95% 40,9 – 50,1). A média de idade destas mulheres foi de 35 anos (± 10 anos), com uma média de escolaridade de 12 anos (± 2,5 anos). O aumento na prevalência de obesidade abdominal esteve associado ao avanço da idade, tendo a maior prevalência nas mulheres com mais de 41 anos (61,2%). Maiores prevalências de obesidade abdominal também

foram encontradas naquelas mulheres que tinham companheiro(a) (53%), que possuíam menor renda (53,5%) e com menor nível de escolaridade (57,6%). A obesidade abdominal se mostrou relacionado com o trabalho noturno (56,6%), assim como não realizar atividade físicas de lazer (49,9%), ter histórico de gestações (54,9%) e uma autopercepção desfavorável da saúde (54,9%).

CONCLUSÃO

O presente trabalho identificou uma prevalência elevada de obesidade abdominal nesta amostra de mulheres trabalhadoras. Possuir mais que 41 anos, ter companheiro(a), receber menos que 1 salário mínimo, ter um menor nível de escolaridade, possuir histórico de gestação, trabalhar no turno noturno, possuir uma autopercepção da saúde ruim e não realizar atividade física de lazer foram fatores associados a uma maior ocorrência de obesidade abdominal neste grupo populacional.

Palavras-chave: Trabalho em turnos;Trabalho noturno;Mulheres.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalência de obesidade, baixa massa muscular e baixa massa óssea em adultos atendidos em unidades do Programa Médico de Família de Niterói, RJ

AMINA CHAIN COSTA; MARIA JULIA RIBEIRO DOS SANTOS GULPILHARES; LUIZ ANTONIO DOS ANJOS; VIVIAN WAHRLICH. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Alterações na composição corporal ao longo da vida incluem diminuição da massa muscular esquelética e aumento e redistribuição da massa gorda. Além disso, também é observada a diminuição da densidade mineral óssea, especialmente nas mulheres. O objetivo do estudo é avaliar a prevalência de obesidade, baixa massa muscular e baixa massa óssea em adultos e idosos atendidos em unidades do Programa Médico de Família (PMF) de Niterói, RJ.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal que avaliou 441 adultos (idade > 45 anos) de ambos os sexos (281 mulheres) assistidos pelo PMF de Niterói. Realizou-se avaliação antropométrica, da composição corporal e da densidade mineral óssea (DMO) por absorciometria de emissão de raios-X de dupla energia. A obesidade foi definida pelo percentual de gordura corporal (PGC) maior que 30% e 40% em homens e mulheres, respectivamente, a baixa massa muscular foi classificada pelos valores do índice de massa muscular apendicular (IMMA = massa muscular apendicular/estatura²) de 7,0 e 6,0kg/m² em homens e mulheres, respectivamente e baixa massa óssea foi definida a partir de valores de T-score <-1,0 DP (osteopenia) e <-2,5 DP (osteoporose) no fêmur. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Faculdade de Medicina/Hospital Universitário Antônio Pedro (CAAE: 00968112.4.0000.5243). e os participantes assinaram o TCLE antes de qualquer avaliação

RESULTADOS

A idade média (DP) foi de 61,6 (9,2) e 62,8 (8,8) anos nas mulheres e homens, respectivamente. O IMC médio das mulheres e homens foram 28,9 (5,7) e 26,5 (5,2) kg/m², respectivamente, sendo classificados com sobrepeso. O PGC foi significativamente maior nas mulheres (41,3±6,33%) do que nos homens (28,1±7,4%), assim como a prevalência de obesidade (63,3% *vs* 51,2%). A frequência de baixa massa muscular foi encontrada em 18,9 e 18,3% das mulheres e homens, respectivamente, sem diferença significativa. A prevalência de osteopenia acometeu 28,5 e 30,1% das mulheres e homens, respectivamente e a osteoporose foi observada em 4,6% das mulheres e 3,7% dos homens.

CONCLUSÃO

Com base nos resultados deste estudo, evidencia-se alterações na composição corporal entre adultos e idosos atendidos nas unidades do PMF de Niterói. Apesar da prevalência de obesidade ter sido maior nas mulheres, a prevalência de baixa massa muscular e redução da densidade mineral óssea, diferente do esperado, foram semelhantes entre os sexos. O conjunto desses desfechos pode levar a implicações para a saúde geral, incluindo riscos de quedas e fraturas, sugerindo a necessidade de intervenções específicas para mitigar os potenciais riscos à saúde.

Palavras-chave: Envelhecimento;Densidade Mineral Óssea;Composição corporal.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalência de obesidade em crianças atendidas pelo SISVAN na região de São Luís – MA

ANA KAROLYNE DA SILVA E COSTA; VINICIUS CUNHA DA SILVA; RHUAN RODRIGUES NASCIMENTO; JHENNYFFER SEREJO RAMOS; MARCOS ROBERTO CAMPOS DE MACEDO; PÂMARA SILVA LOURA. FACULDADE SANTA TEREZINHA – CEST, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Diversos estudos evidenciam a relação dos hábitos alimentares nas condições de saúde e no índice de massa corporal de crianças. Em uma população infantojuvenil, a prevalência de obesidade emerge como uma preocupação considerável devido aos diversos fatores ambientais e alimentares que contribuem para essa condição. As crianças constantemente enfrentam desafios relacionados à alimentação, acesso a alimentos saudáveis e estilo de vida. Nesse contexto, este estudo teve como objetivo avaliar a prevalência de obesidade em crianças atendidas pelo SISVAN na região de São Luís - MA.

MÉTODOS

A pesquisa foi realizada a partir da coleta de dados secundários, com base no SISVAN web, com informações de crianças nos municípios de São Luís - MA. A pesquisa foi realizada com 17.561 crianças que foram atendidas e cadastradas no sistema SISVAN web de 2022, com critério de raça/cor, escolaridade e comunidade, sendo organizados em dois grupos, um com crianças de 2 e 5 anos e outro com crianças de 5 e 7 anos, de ambos os sexos. Para o acompanhamento e diagnóstico nutricional das crianças, foi utilizado como critério prioritário a classificação pelas curvas da OMS, sendo o índice de massa corporal por idade, peso por idade, peso por estatura, estatura por idade.

RESULTADOS

Quando avaliado o grupo de crianças entre 2 e 5 anos, 65% foram eutróficas, evidenciando um estado nutricional equilibrado. Além disso, 3% apresentaram magreza acentuada, indicando baixo peso severo, enquanto 4% exibiram magreza e 6% manifestaram obesidade. No mesmo grupo, 6% foram identificadas com sobrepeso e 14% com risco de sobrepeso. Na faixa etária de 5 a 7 anos, 68% foram classificadas como eutróficas, indicando saúde nutricional. Por outro lado, 2% tiveram magreza acentuada, 4% mostraram magreza, e 7% foram diagnosticadas com obesidade. Adicionalmente, 5% enfrentaram obesidade grave, enquanto 12% estavam em situação de sobrepeso. Quando a avaliada a altura por idade e peso por idade no grupo de crianças entre 2 e 5 anos, foram encontrados valores de 89% de adequação para ambos. Quando a avaliada a altura por idade e peso por idade no grupo de crianças entre 5 e 7 anos, foram encontrados valores de 93% e 89% de adequação, respectivamente.

CONCLUSÃO

Os resultados com base no estudo dos dados do SISVAN revelam uma preocupante e elevada prevalência de obesidade em ambas as faixas etárias analisadas na população infantil da região de São Luís - MA. Os dados ressaltam a importância de políticas públicas e ações eficazes para estimular hábitos alimentares saudáveis desde a infância, visando reduzir os riscos à saúde pela obesidade e garantir um desenvolvimento saudável nas futuras gerações.

Palavras-chave: Estado Nutricional;SISVAN;Saúde Coletiva.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalência de obesidade segundo perfil sociodemográfico da população do Estudo NutriNet Brasil

THAIS DA SILVA MARQUES[1]; RENATA BERTAZZI LEVY[2]; MARIA ALVIM LEITE[2]. 1. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. FACULDADE DE MEDICINA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é uma condição complexa e multifatorial. De acordo com a Organização Mundial da Saúde, a estimativa para 2025 é de que 2,3 bilhões de adultos estejam acima do peso (Índice de Massa Corporal-IMC > 25kg/m2), sendo 700 milhões com obesidade (IMC > 40kg/m2). Uma das principais preocupações com relação ao crescimento considerável da obesidade se dá ao fato de múltiplas condições de saúde terem sido relacionadas com a sua ocorrência. Este estudo tem como objetivo analisar e descrever a prevalência de obesidade segundo perfil sociodemográfico de uma amostra da coorte NutriNet Brasil.

MÉTODOS

Estudo transversal envolvendo participantes do estudo NutriNet Brasil, uma pesquisa totalmente online com recrutamento contínuo de participantes com idade ≥ 18 anos desde janeiro de 2020 e que busca, em um acompanhamento de 10 anos, investigar a associação entre características da alimentação e desfechos de saúde relacionados à doenças crônicas não transmissíveis. Todos os participantes que se inscreveram até maio de 2023 e responderam ao peso e altura no baseline estudo atenderam ao critério de inclusão desta análise. Foram excluídos participantes que tinham como respostas valores implausíveis para peso (< 25 e > 300 kg) e para altura (< 1,40 e > 2,0 m). A prevalência de obesidade foi calculada a partir das medidas de peso e altura autorreferidos. As variáveis sociodemográficas sexo, cor da pele, faixa etária, macrorregião de residência e escolaridade foram utilizadas como estratificadores de análises de prevalência. Foram consideradas prevalências estatisticamente diferentes entre as categorias dos estratificadores aquelas em que os intervalos de confiança de 95% das distribuições não se sobrepunham.

RESULTADOS

A amostra analisada foi composta por 39.808 participantes do estudo NutriNet Brasil. Do total, 7.564 pessoas tinham obesidade, o que representa 19,0% da amostra. Os respondentes são em maior parte do sexo feminino (80,2%); da faixa etária de 40 a 59 anos (44,7%); da cor branca (69,6%); residentes na macrorregião Sudeste (62,6%), com ensino superior concluído ou em curso (86,2%). A prevalência de obesidade foi maior entre os homens (20,4%) que entre as mulheres (18,6%). Foi também maior entre

participantes de 40 a 59 anos (23,1%) em relação às demais faixas etárias. Dentre as macrorregiões, a prevalência foi maior no Sudeste (20,2%) em relação às demais. Por fim, respondentes com escolaridade até o ensino fundamental apresentaram maior prevalência (34,6%) em relação às demais faixas de escolaridade, demonstrando uma relação inversa entre anos de escolaridade e prevalência de obesidade.

CONCLUSÃO

A prevalência de obesidade apresenta diferenças significativas entre os estratificadores sociodemográficos investigados. Assim, devem ser propostas abordagens de promoção da alimentação saudável e prevenção da obesidade focadas a quem mais precisa e que resultem em maior efetividade das ações para o enfrentamento deste desafio em saúde pública.

Palavras-chave: saúde pública;desigualdade em saúde;epidemiologia nutricional;obesidade .

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalência e fatores que levam a prescrição de fórmula infantil para o recém-nascidos em maternidades

ANDRÉ MANOEL CORREIA DOS SANTOS; ANA CAROLINA FONSECA MATOS. UNIVERSIDADE IGUAÇU (UNIG), NOVA IGUAÇU - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O aleitamento materno é uma prática fundamental e essencial para a nutrição do bebê, prevenindo riscos de mortalidade e doenças como infecções, alergias, diabetes. É comprovado que o leite materno é superior a todo e qualquer alimento, pois possui todos os nutrientes necessários para o recém-nascido até no mínimo seis meses de idade. Apesar dos esforços em manter o aleitamento materno exclusivo, a oferta de complemento, predominantemente com fórmula infantil, é uma prática frequente e sem razões justificáveis. A alta prevalência do uso indiscriminado de fórmula infantil como substituto do leite em maternidades vem crescendo, considerando que muitas mães não recebem apoio ou orientação no período gestacional. Sendo assim, o objetivo desse trabalho foi observar a frequência do uso de fórmulas infantis em maternidade e o não incentivo a prática do aleitamento materno.

MÉTODOS

Trata-se de pesquisa de abordagem qualitativa, observacional, transversal, que buscou conhecer a prática do uso de fórmulas infantis em detrimento do aleitamento materno dentro de maternidades. Foram recrutadas aleatoriamente parturientes via redes sociais (WhatsApp, Instagram e Facebook), e aplicado um questionário via Google Forms® entre os meses de fevereiro e abril de 2022. O questionário apresentou questões relacionadas a parturientes e ao recém-nascido, assim como questões relacionada a prática da alimentação do recém-nascido. As participantes do estudo foram mães acima de 18 anos que concordaram em assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) para a realização da pesquisa e foram excluídas mães que não assinaram o TCLE e com idade inferior a 18 anos. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com número de CAAE 61751522.0.0000.8044.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 76 mães, com mediana de idade de 25 anos, sendo a mais nova com 18 anos e a mais velha com 41 anos. Com relação a gestação, a maioria das mães era primigesta (57,1%), e idade gestacional com mediana de 38 semanas gestacionais. O parto foi realizado em maternidade pública (59,7%) e o peso médio das crianças ao nascer foi de 3.307 ± 0.550g. Nota-se que durante o período em que permaneceram na maternidade, 40,3% dos recém-nascidos receberam fórmula infantil em detrimento do uso do leite materno. Vários foram os motivos relatados pelas mães para a utilização da fórmula infantil e o fator com maior frequência de relato foi “pouco leite”,

seguido de “não tinha leite” e “não tinha descido o leite” e “bebe não conseguia mamar / dificuldade de pega”. E ainda houve relatos de “hipoglicemia do recém-nascido” sendo indicado então o usa da fórmula infantil.

CONCLUSÃO

Foi observado no estudo que a maioria dos recém-nascido receberam fórmulas infantis sem justificativa aceitável. Desta forma, a elevada prevalência mostra a necessidade de intervenções que minimizem o fornecimento inadequado de fórmulas e promovam o aleitamento materno exclusivo antes alta hospitalar.

Palavras-chave: Aleitamento Materno;Fórmulas Infantis;Maternidades;Recém-Nascido.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevalência e preditores do aleitamento materno continuado na coorte MINA-Brasil

PAOLA SOLEDAD MOSQUERA[1]; BÁRBARA HATZLHOFFER LOURENÇO[1]; ALICIA MATIJASEVICH[1]; MARCIA C. CASTRO[2]; MARLY AUGUSTO CARDOSO[1]. 1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. HARVARD T.H. CHAN SCHOOL OF PUBLIC HEALTH, BOSTON - ESTADOS UNIDOS DA AMERICA.

INTRODUÇÃO

A Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda o aleitamento materno continuado (AM) até os dois anos ou mais, além de alimentação complementar adequada; no entanto, a duração do AM permanece substancialmente menor do que o recomendado na maioria dos paises. No Brasil, as últimas estimativas nacionais da prática de AM entre crianças de 20 a 23 meses de idade (35,5%), divulgadas pelo Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil (ENANI) em 2019, mostram estar longe das metas globais de pelo menos 60% de AM aos 2 anos, a ser alcançado até 2030. Investigações locais sobre preditores da duração do AM, sao essenciais para otimizar esforços de saúde pública, principalmente entre populações vulneráveis. O presente estudo teve como objetivo descrever a prevalência e os fatores associados ao AM em crianças amazônicas.

METODOS

Foram utilizados dados de 1.143 pares mãe-filho registrados na coorte de nascimento Materno-Infantil no Acre (MINA-Brasil). Informações sobre as praticas alimentares infantis foram coletadas após o parto (julho de 2015–junho de 2016) e durante as consultas de acompanhamento com 1 e 6 meses pós-parto, 1, 2 e 5 anos de idade. A análise de sobrevida de Kaplan-Meier foi realizada para estimar a probabilidade de AM em diferentes pontos no tempo ate os 5 anos de idade. Modelos de regressão de Cox estendido foram avaliados para explorar fatores associados à duração do AM até os dois anos entre crianças nascidas a termo, utilizando o software Stata 15.0. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (n° 872.613, 13 de novembro 2014).

RESULTADOS

A frequência do AM foi de 67,9% (IC95%: 64,9–70,8) no primeiro ano, e 29,3% (IC95%: 26,4–32,4) e 1,7% (IC95%: 0,9–2,8) aos 2 e 5 anos de idade, respectivamente. A duração mediana foi de 457dias (~15 meses). A razão de risco ajustada (*hazard ratio,* em inglês) para preditores da interrupção precoce do AM antes dos dois anos de idade foi: criança do sexo masculino = 1,23 (IC95%: 1,01–1,49), uso de chupeta na primeira semana de vida = 4,66 (IC95%: 2,99–7,26) e AME menor que 3 meses = 2,76 (IC95%: 1,64–4,66).

CONCLUSÃO

O período de tempo até a interrupçao do AM entre crianças amazônicas é consideravelmente menor do que as recomendações da OMS. Crianças do sexo masculino e aquelas que usavam chupeta ou foram amamentadas exclusivamente por menos de 3 meses apresentaram maior probabilidade de não continuarem a amamentar até os 2 anos de idade. Preditores significativos do AM devem ser considerados para avaliar estratégias locais e desenvolver intervenções para alcançar um comportamento ideal de amamentação exclusiva que impactará na duração total do AM e, consequentemente, nas condições de saúde infantil.

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001 e da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (2016/00270-6).

Palavras-chave: Aleitamento Materno;Análise de Sobrevida;Estudo de Coorte.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Prevenção e gestão de conflitos de interesse na área de alimentação e nutrição

MAYARA BARROSO QUINTANILHA[1]; FABIANA FREGONA[2]; MARILIA SOBRAL ALBIERO[2]; PAULA JOHNS[2]; LUCIENE BURLANDY[1]; CAMILA MARANHA PAES DE CARVALHO[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE (UFF), NITERÓI - RJ - BRASIL; 2. ACT PROMOÇÃO DA SAÚDE, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No Brasil, interações entre entidades comerciais e organizações da sociedade civil (OSC) atuantes na agenda de alimentação e nutrição têm sido permeadas por conflitos de interesse (CoI). Para a prevenção e gestão de CoI em políticas de nutrição, a Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS) elaborou uma Ferramenta de triagem para avaliar potenciais interações com atores não estatais. Considerando o potencial de adaptação e implementação da ferramenta por OSC, o objetivo do estudo foi analisar as concepções de OSC membros da Aliança pela alimentação adequada e saudável (Aliança) sobre os componentes abordados na ferramenta da OPAS.

MÉTODOS

Foi enviado entre janeiro e junho de 2023, via email, um formulário online para cada OSC membro da Aliança, com o objetivo de mapear as concepções sobre os componentes: CoI, reputação, integridade, independência, autoridade decisória e liderança, abordados pela ferramenta da OPAS. Também foram mapeados casos de interações entre estas OSC e atores externos, na perspectiva de CoI. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina da Universidade Federal Fluminense (CAAE 61533622.6.0000.5243).

RESULTADOS

Trinta e cinco OSC participaram do estudo. Para a maior parte das OSC as situações com CoI compreendem a influência de interesses secundários por primários, principalmente interesses de entidades comerciais se sobrepondo aos públicos. Em relação a garantia da integridade, destacam-se como problemas: patrocínio e transparência nas interações; situações, políticas e atores que envolvam CoI; políticas e práticas contrárias da organização; e formato da equipe. Em relação à garantia da reputação, os problemas referem-se ao tipo de ator externo associado; ao estabelecimento de parcerias informais e às situações de CoI. Os fatores que podem comprometer a independência das OSC foram: limitação de financiamento e comprometimento da independência por parte da própria gestão. As dúvidas para configurar uma situação com CoI referem-se ao formato da interação proposta e ao tipo de ator externo. Em relação a autoridade decisória, para a maior parte das OSC seria responsabilidade da coordenação avaliar a viabilidade das interações e tomar a decisão e outras OSC indicaram que as propostas são discutidas e

avaliadas com toda a equipe. A liderança envolvida no processo de avaliação das interações compreende diretoria e membros inicialmente abordados ou à frente do diálogo.

CONCLUSÃO

Percebe-se que os componentes CoI, reputação, integridade, independência, vêm sendo discutidos pelas OSC, portanto é factível avaliar “riscos e benefícios” de uma interação à luz da ferramenta da OPAS. Entretanto, as definições sobre a autoridade decisória e a liderança para avaliar interações não estão totalmente estabelecidas nessas OSC e foram os componentes mais difíceis de serem analisados indicando limites no uso da ferramenta da OPAS para avaliar questões sobre o “perfil da interação”.

Palavras-chave: Governança em Saúde;Sociedade Civil;Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação;Indústria de Alimentos.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Processo de elaboração das diretrizes para a composição da Cesta Básica de Alimentos para fins de orientação das políticas públicas relacionadas à alimentação adequada e saudável e à segurança alimentar e nutricional

ARIENE SILVA DO CARMO; BRUNA PITASI ARGUELHES; CLÁUDIA ROBERTA BOCCA SANTOS; GISELE BORTOLINI; PATRICIA CHAVES GENTIL; LILIAN DOS SANTOS RAHAL. MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL, FAMÍLIA E COMBATE À FOME, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

Introdução:

No Brasil, ainda até 2023, não existia uma normativa nacional que definia as diretrizes para a composição de uma Cesta Básica de Alimentos que incorpore as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira. Deste modo, a Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (SESAN/MDS) assumiu o compromisso de elaborar um decreto que disponha sobre as diretrizes para a composição da Cesta Básica para fins de orientação das políticas públicas relacionadas à alimentação adequada e saudável e à segurança alimentar e nutricional. O presente trabalho tem como objetivo apresentar o percurso metodológico do processo de elaboração deste decreto.

Métodos:

A proposta do Decreto foi coordenada pela SESAN/MDS. Para elaboração da minuta, o processo contou com a criação de um Grupo de Trabalho (GT), com a participação do Ministério do Desenvolvimento Agrário, Ministério da Saúde e representantes de outros órgãos governamentais, da academia e da sociedade civil. Houve a realização de três reuniões no âmbito do GT. Houve a apresentação da proposta de decreto na Reunião da Comissões Permanentes do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA). Após essa reunião, foram realizados novos ajustes conforme sugestões recebidas e a nova versão da proposta do decreto foi enviada para contribuições finais dos ministérios envolvidos na elaboração e da Casa Civil.

Resultados:

Foram consideradas como diretrizes para composição da Cesta Básica de Alimentos: a observância às recomendações dos guias alimentares brasileiros; o respeito à cultura e às tradições regionais; a proteção da alimentação adequada e saudável, da saúde e do meio ambiente; e a diversificação e a diversidade, observadas as condições da região, do território, do bioma e da sazonalidade dos alimentos. A Cesta Básica de Alimentos deverá ser composta exclusivamente por alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários, sendo excluídos os alimentos ultraprocessados e podendo incluir excepcionalmente alguns alimentos processados, contemplando todos

os seguintes 10 grupos de alimentos: I.Feijões (Leguminosas); II.Cereais; III.Raízes e Tubérculos; IV.Legumes e Verduras; V.Frutas; VI.Castanhas e Nozes (Oleaginosas); VII.Carnes e ovos; VIII. Leites e queijos; IX. Ingredientes culinários como açúcares, sal, óleos e gorduras; X.Café, chá, mate e especiarias. Buscou-se elaborar uma lista ampliada, não exaustiva, de exemplos de alimento dentro cada um destes grupos de alimentos, incluindo os alimentos mais consumidos pela população brasileira, principalmente entre aqueles de menor rendimento econômico, e fomento aos alimentos de origem vegetal regionais e da sociobiodiversidade.

Conclusão: Espera-se que as diretrizes definidas no decreto contribuam para a garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável, saúde e bem-estar da população brasileira.

Palavras-chave: Alimentação Básica;Alimentos, dieta e nutrição;Segurança Alimentar e Nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Programa Bolsa Família no 1° Centro Regional de Saúde do Pará: Cobertura da primeira e segunda vigência do ano de 2022

YASMIN DE FÁTIMA BRITO DE OLIVEIRA MORAES[1]; CAMILA MORAES DOS ANJOS[1]; JÉSSICA LARISSA SANTA BRIGIDA CARDOSO[2]; DÉBORA CELESTE CUNHA SANTA BRIGIDA[3]; THAIS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS[3]; TAISE CUNHA DE LUCENA[3]. 1. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ (CESUPA), BELÉM - PA - BRASIL; 2. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO BARROS BARRETO (HUJBB), BELÉM - PA - BRASIL; 3. SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Bolsa Família (PBF), antigo Programa Auxílio Brasil, ocorre por intermédio de repasse financeiro por meio da transferência de renda, a qual busca gerar dignidade e cidadania às famílias que encontram-se em estado de pobreza no país. Em vista este cenário, existem condicionalidades para obtenção/manutenção deste auxílio, entre estas; renda familiar mensal de R$218/pessoa (2023), mulheres em idade fértil de 14 a 44 anos, acompanhamento do pré-natal (em casos de gestação), atualização do calendário vacinal e diagnóstico do estado nutricional de crianças com idade inferior a sete anos. A partir do exposto, este trabalho possui o objetivo de analisar a cobertura do PBF durante a primeira e segunda vigência do ano de 2022, no 1° Centro Regional de Saúde (CRS) do Pará.

MÉTODOS

A base de dados utilizada na pesquisa foi da Secretaria de Atenção Primária à Saúde do Ministério da Saúde (SAPS-MS), do Programa Bolsa Família, em Relatórios Públicos Consolidados, com os filtros; municípios do estado do Pará que compõem o 1° CRS - Ananindeua (AN), Belém (BL), Benevides (BN), Marituba (MT) e Santa Bárbara (SB) - , primeira e segunda vigência de 2022, e relatórios consolidados de cobertura das condicionalidades de saúde, com todos os públicos abrangidos pelo programa.

RESULTADOS

O 1° CRS possuiu uma média de 59,68% na primeira vigência, e 71,93% na segunda. Quando analisados os municípios separadamente, BN apresentou maior cobertura em ambas as vigências, com 78,69% e 87,40%, seguido por SB (68,09%), AN (60,07%), MT (57,36%) e BL (34,21%) na 1ª, e AN (84,40%), SB (78,37%), MT (68,80%) e BL (40,72%) na 2ª. No que se refere aos públicos do programa, as crianças tiveram uma menor cobertura, sendo a maior 70,94% (BN), pertencente à segunda vigência, e a menor 12,10% (BL), à primeira. Todavia, a vacinação dos que estavam sendo acompanhados nos dois períodos alcançou valores de 98,99%-100%, já os dados nutricionais estavam presentes em 88,3-100% dos casos. No que concerne às gestantes, por sua vez, na vigência inicial e final possuíram o quantitativo superior ao número estimado, com o

alcance de 99,32%-100% do pré-natal em dia. Já as informações referentes à antropometria das mulheres grávidas estavam entre 47,62%-83,18%. É imperioso destacar que, por mais que o município de BL tenha tido a menor cobertura geral em porcentagem, em números absolutos foi o de maior, com 70.464 (1ª) e 85.035 (2ª) de usuários acompanhados.

CONCLUSÃO

O número populacional é um fator que contribuiu para a porcentagem da cobertura, mas não foi decisivo, pois nem todos os municípios que apresentaram maior quantitativo populacional possuíram menor cobertura, e vice-versa. Diante desta realidade, é de suma importância compreender os fatores intrínsecos e extrínsecos que estão vinculados aos valores achados, para assim alcançar os objetivos propostos do programa.

Palavras-chave: Renda; Pobreza;Cidadania.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Projeto segue o guia

SHIRLEY SILVA DIOGO[1]; RUTH CAVALCANTI GUILHERME[1]; MÔNICA ROCHA GONÇALVES[2]. 1. ASBRAN, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. ASBRAN, BRASILIA, DF - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Guia alimentar para a população brasileira (GAPB), publicado em 2014, considera aspectos biológicos, socioculturais e ambientais resultantes de diferentes padrões alimentares. Além disso, esse documento promove a autonomia de indivíduos e populações na tomada de decisões alimentares, bem como, tem a finalidade de fundamentar programas nas áreas de alimentação e nutrição, saúde, educação alimentar e nutricional, e agricultura. Isso é feito com o intuito de estimular hábitos alimentares e estilos de vida saudáveis, contribuindo para a promoção da saúde em geral.O GAPB apresenta recomendações não quantitativas, expressas em linguagem acessível à população em geral, sendo que as orientações centrais do GAPB são fundamentadas na classificação NOVA, a qual considera a extensão e o processamento dos alimentos. Nesse sentido, o objetivo do projeto foi disseminar o uso do GAPB para os profissionais que atuam na atenção primária à saúde e na educação por meio do uso das redes sociais.

MÉTODOS

O Projeto foi realizado no período compreendido entre abril de 2022 a setembro de 2023, sendo a comunicação nas redes sociais um dos seus principais eixos. Foram divulgadas mensagens nas redes sociais, Instagram, que incentivavam os seguidores a utilizarem o GAPB nas suas práticas cotidianas com informações sobre escolha dos alimentos baseados na classificação NOVA, contexto de realização da alimentação, rotulagem nutricional, nutricionismo, marketing dos alimentos, entre outros. Ademais, em agosto, foi realizado uma live para se discutir a autonomia das escolhas alimentares, tendo sido sorteado alguns exemplares do GAPB. Houve também o uso das redes sociais para a divulgação de material técnico que foi elaborado ao longo do projeto.

RESULTADOS

Foram realizados no período de abril de 2022 a setembro de 2023, mais de 64 cards nas redes sociais com informações sobre conceitos disponíveis no GAPB e 15 vídeos que abordavam assuntos diversos presentes no GAPB. As informações nas redes sociais tinham em média 1.000 visualizações e o material produzido teve uma média de 20.000 mil insights. Na live que aconteceu em agosto de 2023 houve o sorteio de 30 exemplares impressos do GAPB, tendo uma média de público de 250 participantes.

CONCLUSÃO

A internet possui um potencial dialógico sendo uma das mídias preferidas para as pessoas expressarem suas vivências, experiências, percepções e buscarem informações sobre determinado assunto. Portanto, o uso das mídias sociais para a disseminação do GAPB mostrou ser uma ferramenta interessante para o compartilhamento de conceitos presentes nestes, tais como o incentivo a práticas culinárias, autonomia nas escolhas e grau de processamento dos alimentos.

Palavras-chave: Guias alimentares;Nutrição saudável;;Redes sociais.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Promoção da Alimentação Adequada e Saudável na Assistência Técnica e Extensão Rural

NÁDIA OLIVEIRA; ROBERTA DE VARGAS ZANINI; LANA CARNEIRO ALMEIDA; VINICIUS PICCIN DALBIANCO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA, ITAQUI - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No Brasil, a agricultura familiar representa 77% dos estabelecimentos produtivos no rural, no qual estão inseridos 10,1 milhões de indivíduos. Comparando moradores de áreas urbanas e rurais, identificou-se que a condição alimentar é pior entre os residentes das áreas rurais, onde a Insegurança Alimentar atingiu mais de 60% dos domicílios. A desigualdade e dificuldade de acesso à renda, aos bens e serviços e às políticas públicas podem justificar a falha na garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada. Reforçando estes dados, destaca-se que, no país, somente 18% da agricultura familiar tem acesso à orientação técnica pelos serviços de Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER), enquanto que na região Sul, mais especificamente, 49% do público tem acesso. Diante do exposto, o objetivo deste estudo foi analisar práticas de promoção da alimentação adequada e saudável realizadas por agentes de ATER do estado do Rio Grande do Sul.

MÉTODO

Estudo qualitativo, com produção de dados em grupo focal e análise interpretativa do conteúdo. População alvo composta por extensionistas rurais da Emater-RS, selecionados pela técnica de bola de neve. Os participantes relataram suas vivências a partir de questão norteadora. Ocorreram duas oficinas de escuta em julho de 2023, com nove participantes. Na análise de dados, realizou-se audição e transcrição das narrativas, seguida pela leitura vertical e impregnação dos temas, cultura e universo simbólico das experiências introjetadas de cada sujeito. Para análise e interpretação das categorias considerou-se as teorias sociais sobre as perspectivas do consumo de alimentos e geração de renda. CAAE nº 5.804.977

RESULTADOS

Evidenciou-se 14 categorias relacionadas à PAAS, sendo seis categorias previstas: autoconsumo, comercialização, cultura alimentar, plantas bioativas, agroecologia e saúde; e oito categorias emergentes: intersetorialidade, políticas públicas, formação, processamento, inclusão socioprodutiva, qualidade higiênico-sanitária, diversificação e

habilidades culinárias. Dentre as categorias identificadas, intersetorialidade esteve presente na totalidade das narrativas, englobando as atividades desenvolvidas pela ATER em conjunto aos outros setores, como educação (nutricionistas, merendeiras e escolares), saúde (equipe da atenção primária à saúde - ao exemplo dos agentes comunitários de saúde - e usuários do SUS), assistência social e turismo. Essa categoria também se refere à participação e controle social por meio de representação em conselhos de saúde, conselhos de SAN, conselhos de alimentação escolar, conselhos de desenvolvimento rural, conselhos de assistência social, entre outros.

CONCLUSÃO

Destaca-se o potencial da extensão rural na promoção de Segurança Alimentar e Nutricional, onde a amplitude das práticas permite a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável ao mesmo passo em que assegura condições de vida adequadas por meio da geração de renda.

Palavras-chave: Intersetorialidade;Políticas Públicas;Segurança Alimentar e Nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Promoção de habilidades culinárias saudáveis para pessoas com deficiência visual: um relato de experiência

ÍRIS MIYUKI HIROSE RAMOS[1]; PAULA THAIS DOS SANTOS SOARES[2]; FLÁVIA BARBOSA RIZZO[1]; RAFAEL SILVA CADENA[1]; THAIS SALEMA NOGUEIRA DE SOUZA[1]; SIMONE AUGUSTA RIBAS[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UNIRIO), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. INSTITUTO BENJAMIN CONSTANT (IBC), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Segundo a OMS, a deficiência visual (DV) afeta cerca de 285 milhões de pessoas no mundo. As maiores dificuldades relacionadas à alimentação nesse público referem-se à aquisição de alimentos, ao preparo e ao porcionamento das refeições, ressaltando a importância do desenvolvimento de estratégias alternativas que facilitem o acesso aos alimentos e uma maior autonomia para escolhas saudáveis. A promoção de ações educativas voltadas à promoção da saúde que respeitem suas especificidades ainda é um desafio no país. Neste contexto, nosso estudo apresentou uma proposta pedagógica inclusiva direcionada para indivíduos com DV por meio de um curso de extensão visando melhorar o acesso aos alimentos saudáveis e incentivar uma cultura de autocuidado.

METODOLOGIA

Trata-se de um relato de experiência fruto da parceria de dois projetos (um de extensão e outro de mestrado) entre a Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro e o Instituto Benjamin Constant. A proposta pedagógica do curso de extensão consistiu em capacitar estudantes adultos com DV sobre conceitos de técnica dietética e promover habilidades culinárias necessárias para o pré-preparo e preparo de alimentos. A pesquisa foi qualitativa e construída em três etapas. 1) Identificação do perfil dos indivíduos com DV e das dificuldades enfrentadas na prática culinária cotidiana; 2) Planejamento do conteúdo programático do curso; 3) Execução do curso de extensão. As oficinas culinárias foram realizadas considerando o nível de acuidade visual e o grau de autonomia necessária para a realização das tarefas culinárias. Parecer de aprovação do Comitê de Ética no 5.609.610.

RESULTADOS

Do total dos 29 estudantes investigados, constatou-se que a maioria era do sexo feminino e já tinham cursado o ensino fundamental, sendo que apenas 7 participantes aceitaram

participar e finalizar o curso de extensão. Destes, 50% tinham baixa visão e 50% cegueira, sendo este último grupo relatou depender de terceiros para o preparo de suas refeições. Em relação ao curso, o conteúdo programático foi distribuído em 8 encontros, somando uma carga horária de 20 horas. Temas abordados: planejamento de cardápios e compras, pré-preparo e preparo de alimentos in natura, e identificação de medidas caseiras. Em cada módulo, os atributos sensoriais das preparações e receitas foram estimulados por meio das percepções do tato, olfato, além da técnica da audiodescrição. Quanto à avaliação somativa, foi identificado que os estudantes adquiriram maior autonomia e habilidades essenciais para uma alimentação mais saudável que antes do curso eram dificultadas devido a insegurança relacionada a perda total ou parcial da visão.

CONCLUSÃO

Considera-se que o curso de extensão proposto foi uma importante ferramenta para promoção de autonomia, segurança alimentar e qualidade de vida dos indivíduos com DV. Porém ainda é necessário ainda políticas públicas para garantir a acessibilidade de alimentos saudáveis e práticos para essa população.

Palavras-chave: Aptidão;Culinária;Deficiência Visual.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

PROMOVENDO HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS EM COMUNIDADES PERIURBANAS: EXPERIÊNCIA EDUCATIVA DE ACADÊMICOS DE NUTRIÇÃO EM SANTARÉM-PA.

WARLEY SILVEIRA[1]; DANIEL SANTOS DE CASTRO[2]. 1. CENTRO UNIVERSITÁRIO DA AMAZÔNIA, SANTARÉM - PA - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITARIO DA AMAZONIA, SANTAREM - PA - BRASIL.

Introdução A alimentação saudável desempenha um papel fundamental no desenvolvimento e no bem-estar das crianças na escola, incentivar hábitos alimentares saudáveis desde cedo promove um estilo de vida equilibrado, reduzindo o risco de obesidade infantil e doenças crônicas no futuro. Além disso, é imperativo reconhecer que a importância da alimentação saudável vai além dos benefícios físicos. Uma dieta equilibrada não apenas nutre o corpo, mas também influencia diretamente o desempenho cognitivo e o aprendizado das crianças. Estudos mostram uma conexão intrínseca entre uma alimentação rica em nutrientes e o desenvolvimento cerebral, impactando positivamente a concentração, memória e habilidades de resolução de problemas dos jovens estudantes. Dessa forma, ao fomentar hábitos alimentares saudáveis desde cedo, não apenas estamos moldando corpos saudáveis, mas também mentes capazes e preparadas para um futuro mais promissor. **Objetivo** relatar a experiência de acadêmicos de nutrição em uma ação socio educativa realizada em uma comunidade periurbana de Santarém-PA. **Metodologia.** Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência, foi realizado em outubro de 2023, pelos discentes e docentes do curso de nutrição do Centro Universitário da Amazônia, em uma comunidade periurbana próximo a Santarém. A ação realizada contou a participação da comunidade, pais e professores, além do apoio dos responsáveis, optou-se por desenvolver uma dinâmica mais lúdica a partir de uma trilha de aprendizagem onde as crianças pudessem aplicar seus conhecimentos adquiridos durante a palestra. Os critérios éticos utilizados seguiram em conformidade a resolução 466 de 2012 **Resultados** Neste estudo, estes dados, foram adquiridos através da observação das pessoas presentes no barracão comunitário, durante a ação foi possível notar a curiosidade das crianças sobre o tema "alimentos ultraprocessados e obesidade". Além disso, ao final foi realizado uma gincana onde as crianças precisavam identificar onde cada respectivo alimento se enquadrava. A curiosidade manifestada pelas crianças durante a ação sugere uma receptividade positiva à abordagem educativa. A gincana, ao envolver as crianças em uma atividade prática, não apenas as entreteve, mas também testou eficazmente seu entendimento sobre alimentos ultraprocessados. Essas estratégias não apenas educam, mas também motivam mudanças de comportamento, contribuindo para a construção de hábitos alimentares positivos desde a infância **Conclusão** Portanto, a experiência realizada por acadêmicos destaca a importância de intervenções educativas sobre alimentação saudável para crianças. Ao envolver a comunidade, pais, professores e crianças em atividades com sequencias de aprendizagens lúdicas e informativas, foi possível perceber o interesse e a curiosidade dos pequenos sobre o tema, sendo essas atividades meios recomendáveis e eficazes para transmitir conhecimentos e promover mudanças de comportamento.

Palavras-chave: Criança;educação infantil;alimentos saudáveis.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Promovendo o ambiente alimentar saudável em Porto Alegre: avanços, desafios e estratégias das políticas públicas municipais

ANNELISE BARRETO KRAUSE[1]; CINTIA DOS SANTOS COSTA[1]; CAROLINA HEINECK DA CUNHA[2]; SARA BORTOLUZ[3]; SILVIA PAULI[3]; VIVIAN PIEROBOM STEIN[4]. 1. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, PORTO ALEGRE, RS, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E CIDADANIA, PREFEITURA DE PORTO ALEGRE (PMPA), PORTO ALEGRE, RS, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL; 3. SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, PORTO ALEGRE, RS, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL; 4. SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, PORTO ALEGRE, RS, PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A governança de políticas públicas voltadas para problemas complexos, como a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), exige o envolvimento de diferentes órgãos. Porto Alegre tem 62,2% de sua população com excesso de peso; 26,7%, hipertensão; e 8,6%, diabetes (Vigitel, 2022). O Rio Grande do Sul é um dos estados brasileiros com maior gradiente de consumo de ultraprocessados. Este trabalho pretende relatar a experiência de construção de ações de SAN nos anos de 2022 - 2023, a partir da vivência dos técnicos do município de Porto Alegre, RS.

MÉTODOS

Estudo descritivo, transversal. As técnicas de pesquisa envolveram revisão bibliográfica sobre políticas de SAN e análise documental. Destacaram-se como fontes as atas, pautas e listas de presença das plenárias.

RESULTADOS

Em Porto Alegre, em 2014, foi criada a CAISAN. No entanto, a Câmara estava desarticulada. Assim, todas as nutricionistas das diversas áreas de atuação do profissional nutricionista do município realizaram um encontro em agosto de 2022, sendo uma das demandas a criação de um GT cujo objetivo era articular as ações de garantia de SAN. O GT, oficializado em setembro de 2022, cujo prazo era de 365 dias, tinha um objetivo pontual, tendo, portanto, um papel diferente e complementar ao do COMSANS e da CAISAN. A primeira agenda deu conta de realizar o levantamento das ações de SAN no município, realizadas em 2022-2023: Projeto Amamentar é Tri! (programa intersetorial de incentivo ao aleitamento materno, estendido à todas as USs, bem como a todas as escolas infantis), ações intersetoriais de educação permanente (mais de 500 profissionais da saúde e 60 da educação participaram de formações sobre os Guias Alimentares Brasileiros), garantia de ambiente alimentar saudável nas escolas públicas municipais (90% do recurso do PNAE é utilizado para compra de alimentos in natura e minimamente

processados), compras pelo PAA (2 editais de compra de alimentos da agricultura familiar), fomentos à hortas (mais de 200 escolas recebendo material de horta por meio do Programa Saúde na Escola, bem como a construção de 2 hortas comunitárias). A segunda agenda foi a organização do Encontro de Nutricionistas em 2023, com o intuito de discutir sobre ambientes alimentares. O encontro foi realizado junto à CAISAN, contando com presença da presidenta da COMSANS, 7 secretários municipais e 60 nutricionistas de todas as áreas de atuação do município. A terceira agenda foi a construção das metas para atualização do Plano de SAN.

CONCLUSÃO

Entendeu-se que o objetivo principal do GT havia sido alcançado: canal direto de comunicação e articulação entre nutricionistas de todas as áreas do município, favorecendo o planejamento conjunto de ações entre diferentes setores do governo, permitindo organização da escuta e diálogo e proporcionou a interlocução e o processamento das demandas com outras instâncias governamentais. Optou-se pela não renovação do GT e manutenção das ações no âmbito da CAISAN e COMSANS.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional;Política Nacional de Alimentação e Nutrição;Intersetorialidade.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Promovendo saúde: multiplicadores do aleitamento materno em ação no município de Registro, São Paulo

GISLENE DOS ANJOS TAMASIA; VANESSA DE ABREU BARBOSA FERNANDES; ROSANGELA GOMES. PREFEITURA MUNICIPAL DE REGISTRO, REGISTRO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Município de Registro, São Paulo, observou aumento na procura espontânea de gestantes e puérperas por orientações sobre aleitamento materno. A Atenção Básica, como ponto inicial na rede de assistência à saúde, desempenha um papel crucial na promoção do aleitamento materno. A relevância dessa promoção reside na oportunidade de alcançar um amplo espectro da população, garantindo que gestantes e puérperas recebam suporte desde o início da gravidez até os primeiros meses pós-parto. A implementação da educação permanente é fundamental para capacitar constantemente os profissionais, promovendo a atualização contínua de conhecimentos e habilidades, fortalecendo, assim, a qualidade e efetividade dos serviços prestados à comunidade. Diante da demanda crescente, a ação buscou capacitar os profissionais da atenção primária e outros níveis de atenção quanto ao manejo clínico da amamentação para atender mulheres, crianças e suas famílias quando precisam de apoio para estabelecer e/ou manter a amamentação.

MÉTODOS

Inicialmente, houve formação das três nutricionistas da Atenção Básica, que participaram de três cursos oferecidos pelo Ministério da Saúde, com carga horária de 120 horas sobre manejo clínico do aleitamento materno e Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil. A segunda fase do processo envolveu a sistematização do conteúdo pelas nutricionistas, a fim de capacitar 54 profissionais da Atenção Básica, através de um curso teórico de 8 horas e prática de 4 horas na maternidade local, incluindo visitas às puérperas. A partir daí, as unidades de saúde que formaram multiplicadores, receberam um selo personalizado para ser colocado em local visível, simbolizando o compromisso contínuo com a promoção do aleitamento materno e indicando a disponibilidade desses profissionais como fontes confiáveis de suporte e orientação para as mães que buscam assistência na jornada da amamentação.

RESULTADOS

A adesão voluntária de 54 participantes refletiu o sucesso da iniciativa. Durante o período de crise sanitária, a prevalência de aleitamento materno exclusivo municipal aumentou de 50% em 2019 para 54% em 2023. A experiência positiva e o compromisso evidenciaram a eficácia da ação.

CONCLUSÃO

O curso representou uma abordagem inovadora para atender à crescente demanda por apoio à amamentação. Os resultados positivos indicam que a estratégia não apenas atingiu seus objetivos, mas também contribuiu para a melhoria da saúde materno-infantil em meio a desafios sanitários. A experiência pode servir como referência para outros municípios, destacando a importância de capacitar profissionais de saúde como agentes multiplicadores, promovendo uma rede de apoio abrangente e impactando positivamente a prevalência de aleitamento materno exclusivo.

Palavras-chave: Aleitamento materno;Educação permanente;Atenção Primária em Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Proposta de uma nova versão de cesta básica nacional acessível e saudável

MONIZE COCETTI; JULIA PIZZO TEIXEIRA; JULIA RAMOS LIMA; RENATO CRISTIANO DELFINO JÚNIOR; PEDRO DE MIRANDA COSTA; MARA LIGIA BIAZOTTO BACHELLI. PUC CAMPINAS, CAMPINAS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Considerando as sucessivas mudanças econômicas e sociais que o Brasil tem passado, a inalteração dos itens que compõem a cesta básica nacional desde sua criação e a incapacidade do salário-mínimo em custear as necessidades básicas com a alimentação, recomendar uma cesta de alimentos que forneça os requerimentos nutricionais e promova padrões alimentares saudáveis justifica-se para se garantir o direito à alimentação adequada e saudável (DHAA) na população brasileira. Este trabalho tem por objetivo propor uma nova composição para a cesta básica nacional de alimentos, acessível e que atenda uma alimentação adequada, saudável e sustentável, sugerindo uma cesta composta por alimentos que se apresentem tanto adequados nutricionalmente, como também que assegure um custo semelhante ao da cesta básica atual.

MÉTODO

Os preços foram apurados com base na metodologia já desenvolvida pelo projeto de apuração de preços do Observatório da PUC Campinas. Para elaboração dos itens da nova cesta, foi considerado as recomendações do Guia Alimentar para a população Brasileira e os dados de consumo alimentar da Pesquisa de Orçamentos Familiares, 2019. Na nova cesta, foram especificamente incluídas carnes de frango e suína, além de ovos e macarrão. A quantidades dos ingredientes culinários (óleo, manteiga e açúcar) foram reduzidas, levando em consideração as recomendações da Organização da Saúde (OMS) para o consumo diário. Foram realizados os cálculos nutricionais para avaliar a adequação nutricional tanto da nova cesta sugerida, quanto da cesta básica atual. Para tanto, foram utilizadas as tabelas brasileiras de composição de alimentos TACO e TBCA. Foram considerados valores per capita e necessidades de um homem adulto. Para determinação da composição nutricional, convencionou-se montar 4 versões da nova cesta, conforme os diferentes alimentos cárneos, uma versão com frango (peito sem pele), uma com carne suína (pernil), uma com o ovo e outra com frango e ovo.

RESULTADOS

A versão com a carne suína apresentou melhor adequação nutricional. Essa versão apresentou valor energético total (VET) mais próximo do recomendado e é adequada em macronutrientes, mas excessiva em ferro e com quantidade insuficiente de vitamina A. O custo da cesta sugerida se assemelhou ao custo da cesta básica atual para o município de Campinas.

CONCLUSÃO

Diante de tais achados, faz-se necessário aprimorar a nova cesta no que diz respeito a diversidade de vegetais e a possível inclusão de pescados, atendendo assim as premissas da alimentação adequada e saudável, segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira. Esta análise deve aprimorar também a estimativas de custo e averiguar as políticas de acesso aos demais alimentos in natura e minimamente processados na garantia da adequação nutricional da cesta sugerida.

Palavras-chave: CESTA BÁSICA;ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL;DIREITO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Proposta intervenção nutricional por telemedicina para melhora da qualidade do sono de estudantes universitários

ALINE SILVA DE AGUIAR (CNPQ PROCESSO 408774/2023-1); AMANDA DUARTE CAMPOS SOUZA; POLIANA MARTINS DA ROSA. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O sono é um estado fisiológico vital e cíclico, sendo considerado uma necessidade biológica para restauração física e mental. Sua privação pode causar alterações comportamentais e fisiológicas, e as perturbações do sono podem mudar significativamente a qualidade de vida. O tempo de sono considerado adequado para adultos é de 7 a 9 horas (tempos mais curto ou mais longo está associado ao aumento da morbimortalidade). O consumo de alguns alimentos pode ser facilitador ou apresentar ação prejudicial na capacidade do indivíduo de adormecer. O uso da telemedicina apresenta-se como uma ferramenta facilitadora para a difusão de conhecimento e orientação nutricional de estudantes universitários, por facilitar o acesso às informações, superando barreiras geográficas, permitindo o acesso de forma mais conveniente, além de eliminar a necessidade de deslocamento.

MÉTODO

Trata-se de estudo observacional com estudantes de graduação de uma Universidade Pública aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da instituição (CAAE 69467323.8.0000.5243). Os universitários foram convidados a participar através de e-mail institucional. Após inscrição, os alunos receberam por e-mail link do Google Forms com questionários de rastreio como Índice de Gravidade da Insônia (IGI) e Inventário de Ansiedade de BECK (BAI). Por e-mail, foi encaminhado o número de Whatsapp gerenciado pela equipe. Semanalmente, os alunos foram orientados a acompanhar vídeo aula com temáticas distribuídas em quatro semanas sobre sono, alimentação e comportamento para higiene do sono. A cada semana a equipe realizou conversa online para tirar as dúvidas do conteúdo abordado.

RESULTADOS

Dos 50 participantes, 64% apresentaram grau mínimo a leve de ansiedade e a maioria apresentou insônia em grau subliminar (42%) a moderado (36%). Ao final da intervenção por quatro semanas, os alunos relataram melhora tanto nos hábitos principalmente noturnos (“controle do tempo de tela à noite”, “ler um livro como substituto do celular”,

“práticas de meditação e respiração”) quanto na alimentação (“redução do consumo de alimentos gordurosos e refrigerantes, priorizando opções mais leves e nutritivas”, “início ao consumo de infusão, chás e alimentos ricos em triptofano”, “redução do consumo de cafeína”). Os voluntários responderam um questionário final de avaliação da proposta.

CONCLUSÃO

Evidencia-se a importância de orientações nutricionais por telemedicina como suporte para melhoria do consumo alimentar e qualidade do sono dos estudantes universitários, sugerindo que abordagens similares podem ser benéficas para a promoção da saúde e bem-estar nesta população. A abordagem por telemedicina, por meio de vídeos educacionais e encontros virtuais, demonstrou ser uma estratégia para disseminação de conhecimento, promovendo mudanças positivas nos comportamentos relacionados ao sono e à alimentação. Isso reforça a viabilidade da implementação de projetos promotores de saúde e educação por meio de tecnologias remotas.

Palavras-chave: Nutrição;Sono ;Telemedicina.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

PROVIDÊNCIAS TOMADAS QUANTO ÀS DENÚNCIAS RELACIONADAS À ALIMENTOS NO ANO DE 2023 NO MUNICÍPIO DE PINHAIS -PR

DANIELA RAU SPERANDIO; MARIA THEREZA JOHNSSON CAMPOS VICENTINI; TATIANA DA SILVA LOPES DE MACEDO. PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHAIS, PINHAIS - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO No ano de 2023, através da Ouvidoria da Secretaria Municipal de Saúde de Pinhais, a Vigilância Sanitária recebeu 163 reclamações, sendo 108 relacionadas aos alimentos. As denúncias foram apuradas com tomada de providências. Através do canal de denúncias, a Vigilância Sanitária de Pinhais consegue categorizar os riscos à saúde da população, priorizar as inspeções e tomar as providências necessárias. O objetivo deste estudo é a melhoria da qualidade higiênico sanitária dos alimentos produzidos nos estabelecimentos do município a fim de garantir a segurança alimentar e nutricional da população e diminuir os riscos à saúde. MÉTODOS Foi realizado um levantamento das providências tomadas, após a realização da inspeção sanitária para averiguar as denúncias relacionadas aos alimentos no ano de 2023, através da planilha de controle de protocolos da Gerência de Vigilância Sanitária e Saúde do Trabalhador. Os desfechos dessas denúncias foram classificados em 8 categorias: Auto de Infração, Termo de Interdição Cautelar, Termo de Intimação, Orientação verbal, Solicitação de Documentos, Não foi necessária nenhuma medida administrativa, Nova instrução em Processo Administrativo Sanitário já existente e Vistoria não foi possível. RESULTADOS Das 163 reclamações recebidas, 91 foram encerradas e respondidas em 2023 pelas fiscais da área de alimentos. Deste total, 82 estabelecimentos foram fiscalizados, sendo que 48 denúncias procediam quanto ao motivo relatado (59%) e 34 não (41%). Quanto ao resultado dentro das categorias elencadas, temos: em 5 denúncias o desfecho foi a aplicação da medida administrativa Auto de Infração (6%), em 4 foram lavrados o Termo de Interdição Cautelar (4%), em 4 a providência adotada foi o Termo de Intimação (27%). A Orientação verbal foi adotada em 27 das denúncias (30%), em 2 houve Solicitação de Documentos (2%), em 8 não foram necessárias nenhuma medida administrativa (9%), em 12 adicionou-se Nova instrução em Processo Sanitário Administrativo já existente (13%) e em 8 a Vistoria in loco não foi possível (9%). CONCLUSÃO O recebimento de denúncias proporciona a realização de inspeções sanitárias em estabelecimentos de baixo médio, que não possuem necessidade de vistoria prévia à liberação da licença sanitária, de acordo com o Código de Vigilância em Saúde de Pinhais. Através da análise das reclamações, percebemos a importância de identificar estabelecimentos que trabalham de forma irregular oferecendo riscos à saúde pública, visto que a maioria das denúncias procede quanto ao teor relatado. Após as providências serem tomadas, observamos que a maioria dos locais buscou adequar-se e sanar as não conformidades. O estudo mostra que, após as denúncias apuradas, houve melhora da qualidade higiênico sanitária nos estabelecimentos inspecionados, diminuindo riscos à saúde e garantindo segurança sanitária para a população que consome esses alimentos.

Palavras-chave: Vigilância Sanitária;Inspeção Sanitária;Desfechos;Denúncias;Risco Sanitário.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Publicidade digital de alimentos e a conexão multiplataforma em uma competição de eSport no Brasil

LUANA KLAUCK KERN[1]; LETÍCIA COLLI GUZELOTTO[1]; NAIARA FERRAZ MOREIRA[1]; ALESSANDRA SILVA DIAS DE OLIVEIRA[2]; CAROLINE CAMILA MOREIRA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, DOURADOS - MS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Brasil lidera o mercado de *games* da América Latina, sendo os esportes eletrônicos (eSports) modalidades competitivas praticadas em dispositivos eletrônicos. Em 2022, 53% de crianças e adolescentes brasileiros (9 a 17 anos) assistiram transmissões ao vivo pela internet e 58% jogaram online conectados a outros jogadores, sendo que 43% tinham este hábito diariamente. O ambiente virtual ressignificou a conexão e o acesso a informações, ao mesmo tempo que tornou-se inseguro. A utilização do marketing digital voltado a alimentos e bebidas não saudáveis é considerado fator de risco modificável para má alimentação e excesso de peso, e contribui com o cenário de múltipla carga de má nutrição da população. Este trabalho objetiva descrever um estudo de caso sobre a presença de conexão multiplataforma na publicidade digital de alimentos em uma competição de eSport no Brasil.

MÉTODOS

Estudo de caso sobre a presença de conexão multiplataforma em ferramentas publicitárias no serviço de streaming Twitch®, referência na transmissão de vídeos ao vivo de competições de eSports. A coleta de dados do estudo piloto ocorreu em novembro/2023, por meio de ferramentas de captura/gravação de tela e protocolo próprio adaptado do *Stream Hatchet Brands in Gaming and Esports Report*. Foram analisadas quatro partidas de 2022 do Campeonato Brasileiro de *League of Legends* (CBLOL), sendo o critério de inclusão o menor e o maior número de visualizações das temporadas, totalizando 03:44:29 horas de transmissão.

RESULTADOS

Quatro principais ferramentas publicitárias de alimentos e bebidas foram identificadas na Twitch®, com diversidade, coocorrência e dinamismo: (a) Aplicações de patrocínios nos uniformes dos jogadores; (b) Banners in-stream; (c) Chatbots automatizados; (d) Anúncios automatizados. Nas estratégias (b) e (c), a *hashtag* #BreakTheTower, parte de uma campanha publicitária promocional da marca KitKat®, patrocinadora oficial da competição, foi utilizada para direcionar os espectadores ao Twitter®, outra plataforma digital. Essa estratégia de marketing se caracterizou por demandar do espectador a necessidade de se cadastrar no site da marca, seguir a página da marca no Twitter® e

fazer uma publicação com a # supracitada. Além disso, foi lançado o desafio de alcançar dez mil menções da *hashtag*, que resultariam em prêmios individuais, aplicáveis dentro do jogo online. Foi possível identificar a existência de personificação das peças publicitárias da marca em função do campeonato, formando um vínculo e trazendo proximidade com o espectador por meio de linguagem própria de *gamers*.

CONCLUSÃO

O uso da estratégia de conexão multiplataforma é complexo, potencializa o alcance e torna difícil o rastreio e monitoramento da publicidade de alimentos e bebidas no ambiente digital. É iminente o avanço na agenda regulatória da publicidade de alimentos e bebidas não saudáveis no Brasil, no sentido de mitigar os impactos negativos na saúde da população.

Palavras-chave: Redes Sociais Online;Jogos de Computador;Marketing;Publicidade de Alimentos;Vídeo em Streaming.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Qual a percepção sobre o consumo de café entre usuários com diagnóstico de hipertensão com acompanhamento nutricional?

CAMILA MACHADO VIDIGAL GUIMARÃES[1]; VERÔNICA MAGALHÃES SILVA[1]; TAINÁ CRISTINA DAMASCENO SILVA[1]; ANABELE PIRES SANTOS[2]; RAQUEL DE DEUS MENDONÇA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS, LAVRAS - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No manejo da hipertensão arterial estão as mudanças das práticas alimentares, como o consumo moderado de café, pois a cafeína tem um potencial efeito de elevar a pressão arterial. O consumo de café faz parte da cultura brasileira, extrapolando o caráter de bebida, ao ser reconhecido como elemento de socialização. Assim, objetivou-se compreender a percepção dos usuários com diagnóstico de hipertensão arterial quanto ao consumo de café após acompanhamento nutricional individual.

MÉTODOS

Estudo descritivo de natureza qualitativa, recorte da etapa final de um estudo de intervenção nutricional para usuários com diagnóstico de hipertensão arterial, analisou a percepção dos sujeitos quanto ao consumo de café após 6 meses de acompanhamento nutricional individual. O atendimento nutricional abordou o consumo de café considerando as Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial e o Guia Alimentar para a População Brasileira. A produção de dados ocorreu por meio de grupos focais, guiados por perguntas norteadoras e gravadas por áudio, em seguida, transcritos e revisados na íntegra. Para o presente trabalho, foram escolhidos grupos focais (GF) de duas Unidades Básicas de Saúde, e utilizou como referencial teórico a socioantropologia da alimentação. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto (CAAE:42858120.9.0000.5150).

RESULTADOS

Os usuários diagnosticados com hipertensão arterial relataram redução do consumo de café após o acompanhamento nutricional individual e compreender que a ingestão excessiva detém relação com o aumento da pressão arterial, passando assim, a se atentarem à quantidade de café. Os usuários com elevado consumo apresentaram redução, com retirada do consumo à tarde e/ou a noite, consumindo apenas de manhã e/ou depois do almoço. Dentre as estratégias adotadas para a mudança, destacam-se: substituir café por chá, reduzir gradativamente a quantidade de café ingerida, além de diminuir o açúcar de adição. Aspectos psicossociais e culturais foram relatados como os principais desafios enfrentados durante o processo de mudança no consumo da bebida, tendo em vista que a

mesma faz parte da cultura alimentar de Minas Gerais, ocupando centralidade no convívio com familiares e amigos.

CONCLUSÃO

As ações adotadas mostraram-se como um potencial instrumento para ampliar os conhecimentos da população a respeito do assunto e promover uma a redução no consumo do café sem comprometer o significado social e afetivo da sua ingestão que faz parte do da cultura alimentar da população estudada.

Palavras-chave: Café;Hipertensão;Atenção Primária à Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Qualidade da alimentação de indivíduos com obesidade e participantes do Programa Academia da Saúde de Belo Horizonte-MG

PATRÍCIA PINHEIRO DE FREITAS[1]; MARIANA SOUZA LOPES[2]; VITÓRIA MARLI SERAFIM MOREIRA SILVA[1]; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOÃO PESSOA - PB - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é um problema de saúde pública mundial, associado ao aumento do consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) e mudanças nos modos de comer. No Brasil, o Guia Alimentar propõe diretrizes para a alimentação adequada e saudável que incluem orientações sobre os modos de comer e a origem dos alimentos. Nesse sentido, este estudo objetivou verificar a associação entre a qualidade da alimentação e características dos participantes do Programa Academia da Saúde (PAS) de Belo Horizonte, Minas Gerais.

MÉTODOS

Estudo transversal com dados da linha de base de Ensaio Comunitário Controlado Randomizado conduzido em amostra representativa do PAS (n=59) de Belo Horizonte-MG. Foram entrevistados indivíduos com obesidade, ≥ 20 anos e com prontidão para mudança do peso corporal. Foram investigados dados sociodemográficos (sexo, idade, estado civil, ocupação profissional e renda), estágio de mudança para perda de peso e aferidos peso e altura. O teste "Como está sua alimentação?" foi aplicado para identificar a qualidade da alimentação, sendo categorizado em: "Precisa mudar" (até 31 pontos) e "Já possui alimentação saudável" (32 ou mais pontos). Foi realizada regressão logística e o teste de Kruskal-Wallis com correção de Bonferroni. O estudo foi aprovado pelos comitês de éticas (36395320.7.0000.5149; 42654421.1.0000.5149; 36395320.7.3001.5140; 42654421.1.0000.5149; 42654421.1.3001.5140).

RESULTADOS

Foram avaliados 1.109 participantes, sendo 92,5% mulheres, com média de idade de 59,7±11,0 anos, 56,0% casados e 36,2% aposentados. Do total, 68,3% apresentaram obesidade grau I, 24,4% grau II e 7,3% grau III. A média do escore de alimentação saudável foi de 40,4 (±8,7), sendo que 83,7% dos indivíduos possuíam uma alimentação alinhada às recomendações do Guia Alimentar. A maioria dos indvíduos (81,9%) participava do preparo dos alimentos em casa e nunca substituía almoço e jantar (51,1%).

Ademais, 72% relataram nunca variar o consumo de feijão e 61,3% nunca usavam farinha de trigo integral. Indivíduos aposentados apresentaram 1,9 (IC95%: 1,03-1,05) vezes mais chance de terem uma alimentação saudável, quando comparado aos trabalhadores. Ademais, ter maior renda e idade foram associados à ter uma alimentação mais saudável (Renda: R$1070,67; IC95%: 813,88-1004,28 *vs.* R$900,00; IC95%: 1210,64-1353,38. Idade: 60,6 anos; IC95%: 60,0-61,3 *vs.* 55,1 anos; IC95%: 53,4-56,8). E indivíduos em manutenção para redução do peso corporal tiveram menor chance de ter uma alimentação saudável, quando comparados àqueles em preparação (OR: 0,7; IC95%: 0,0-0,13). Não houve associação com o grau de obesidade.

CONCLUSÃO

A maioria dos participantes do PAS já possui uma alimentação saudável, no entanto, ser aposentado, ter maior idade e renda, e estar em preparação para redução do peso aumentam as chances de se ter bons hábitos alimentares. Sugere-se o uso do "Teste como está sua Alimentação" na Atenção Primária para basear as ações de promoção da alimentação adequada e saudável.

Palavras-chave: Obesidade;Alimentação Saudável;Atenção Primária à Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Qualidade da dieta dos Hipertensos da Atenção Primária à Saúde de Ouro Preto-MG

JUSSARA QUINTÃO FARIA; MARÍLIA DE LIMA ALVARES; GABRIELA DA SILVA MACHADO; RENATA ADRIELLE LIMA VIEIRA; RAQUEL DE DEUS MENDONÇA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) é um grave problema de saúde pública, sendo considerado o principal fator de risco para doenças cardiovasculares. O tratamento e controle da hipertensão envolve modificação na qualidade da dieta. Dessa forma, o objetivo da pesquisa é avaliar a qualidade da dieta de pessoas com diagnóstico de hipertensão acompanhados na Atenção Primária à Saúde de Ouro Preto - Minas Gerais.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, com indivíduos de ambos os sexos, diagnosticados com HAS e acima de 20 anos. Foram avaliados dados sociodemográficos (sexo, idade e anos de estudo), antropométricos (peso, altura, índice de massa corporal, perímetro da cintura e do pescoço) e pressão arterial. Para análise do Índice de Alimentação Saudável adaptado (IASad) e do Índice de Qualidade da Dieta Revisado (IQD-R) utilizou-se recordatório de 24 horas. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto (CAAE: 42858120.9.0000.5150). As análises foram realizadas com auxílio do software STATA versão 13.0, com nível de significância para todas as análises de 5%.

RESULTADOS

Foram avaliados 195 hipertensos, a maioria do sexo feminino (78,97%) e apresentando excesso de peso (75,90%). O perímetro da cintura mostrou-se aumentado nas mulheres (95,41±13,24cm). Com relação ao perímetro do pescoço, somente os indivíduos do sexo masculino apresentaram risco cardiometabólico, com mediana de 39,27 (P25: 37,23-P75: 41,67) cm. A média geral do IASad foi 73,03±10,58 pontos e a do IQD-R foi 62,64±10,34, ambos indicando dietas com necessidade de melhorias. Os idosos apresentaram escores significativamente maiores de IQD-R (p=0,011) quando comparados aos adultos, sendo que 49,40% dos idosos apresentando dieta “saudável” vs. 30,36% dos adultos. Os componentes com menor contribuição para a média dos escores totais para o IASad foram laticínios, frutas, hortaliças e para o IQD-R foram cereais integrais, gordura sólida, álcool e açúcar de adição e leite e derivados.

CONCLUSÃO

Dessa forma, a partir dos resultados apresentados verificou-se a inadequação na qualidade da dieta entre as pessoas com diagnóstico de hipertensão atendidos na Atenção Primária à Saúde em Ouro Preto-MG. Diante do exposto, ressalta a necessidade de intervenções nutricionais, visando à melhora dos hábitos alimentares que podem repercutir positivamente no controle e manejo da hipertensão arterial sistêmica e, consequentemente, na qualidade de vida desses indivíduos.

Palavras-chave: Hipertensão;Consumo alimentar;Avaliação Nutricional;Saúde Pública.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Qualidade da dieta, sintomas psicológicos e qualidade de vida de mulheres obesas atendidas na Atenção Primária a Saúde.

SABRINA ALVES LENQUISTE[1]; GIOVANA ZAGO CABRERA[1]; ISABELA MANFRIN MONTEIRO[2]; REBECA NASCIMENTO DOS SANTOS CAVALI[2]; RAYANA LOCH GOMES[1]. 1. UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE, PRESIDENTE PRUDENTE - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA, PRESIDENTE PRUDENTE - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade, caracterizada pelo excessivo acumulo de gordura corporal, é um problema de saúde pública global. O acúmulo excessivo de gordura corporal possui relação com o aparecimento de doenças incapacitantes e que aumentam o risco de morte, como Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS), doenças cardiovasculares (DCV), diabetes mellitus tipo II (DM2). O impacto da obesidade na qualidade de vida e na saúde mental das mulheres têm levantando preocupação, haja visto a elevada prevalência de transtornos mentais em mulheres obesas. Nesse sentido, objetivou-se avaliar correlação do IMC com a qualidade da dieta, sintomas psicológicos e a qualidade de vida de mulheres obesas.

MÉTODOS

Estudo observacional, transversal, com 34 mulheres adultas obesas, inseridas na Linha de Cuidado do Sobrepeso e Obesidade na Atenção Primária à Saúde (APS) de um município do interior de São Paulo - Brasil. Avaliou-se o Índice de Massa Corporal (IMC), circunferência da cintura (CC), relação cintura-quadril (RCQ) e Relação Cintura-estatura (RCE). A ingestão dietética habitual foi coletada em recordatório de 24h e calculada para obtenção do Índice de Qualidade da Dieta com o Guia Alimentar Digital associado (IQD-GAD). Aplicou-se a Escala de Estresse, Ansiedade e Depressão (DASS-21) e o questionário de qualidade de vida (QV) WHOQOOL-Bref. Resultados apresentados como média ± Desvio-Padrão e realizados testes de correlação entre as variáveis, considerando $p \leq 0,05$. Pesquisa devidamente aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da UNOESTE.

RESULTADOS

As participantes apresentaram IMC de 37,68 ± 4,96 kg/m^2 e CC de 113,19 ± 11,71 cm, caracterizando obesidade grau II e risco muito elevado de complicações metabólicas associadas à obesidade. Os indicadores RCQ e RCE também apontaram alto risco cardiovascular, com valores de 0,89 ± 0,06 e 0,69 ± 0,09, respectivamente. Foi evidenciado consumo inferior às necessidades de proteína (81,67g/dia ± 30,22) e fibras (20,34g/dia ± 12,01) e elevado consumo de gorduras totais (52,94g/dia ± 29,83). 50% das

mulheres apresentaram u dieta de qualidade intermediária, 42,86% de baixa qualidade e apenas 7,14% de boa qualidade. Na escala DASS-21, o sintoma de estresse foi predominante, porém com classificação leve (15,43 ± 9,98). A QV geral foi classificada como regular (3,45 ± 0,62), assim como os domínios físico (3,49 ± 0,80), psicológico (3,46 ± 0,79), social (3,64 ± 0,88) e ambiental (3,36 ± 0,83). Não houve correlação entre IMC e os indicadores de sintomas psicológicos, qualidade da dieta e QV.

CONCLUSÃO

As mulheres avaliadas apresentaram obesidade grau II e alto risco metabólico e cardiovascular associados. A qualidade da dieta foi predominantemente baixa a intermediária, com baixo consumo de proteínas e fibras e alto consumo de carboidratos e gorduras. O IMC não se correlacionou com a qualidade da dieta, escala DAAS-21 e QV, apesar de apresentarem sintomas de estresse leve e qualidade de vida regular.

Palavras-chave: Obesidade;Estresse psicológico;guias alimentares;qualidade de vida.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Qualidade de vida de usuários com hipertensão atendidos em Unidades Básicas de Saúde em Salvador-BA

EDILENE MARIA QUEIROZ ARAUJO; GRACIETE PEREIRA DE SOUZA; VIVIANE DA CONCEIÇÃO DAVINO DE ASSIS; LUAMA ARAÚJO DOS SANTOS; LANA MÉRCIA SANTIAGO DE SOUZA; LILIAN BRITO DA SILVA FATAL. UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) é fator de risco importante para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares, principal causa de morbimortalidade no Brasil e no mundo. Considerada um problema de saúde pública, pode gerar impactos na qualidade de vida (QV) dos indivíduos, visto que, o bem estar físico e mental é importante determinante social, bem como influencia nas práticas de cuidado e tratamento adotadas. A mensuração da QV permite um melhor entendimento a respeito da percepção do indivíduo perante o convívio com a doença, podendo revelar aspectos importantes para intervenções mais eficientes. O objetivo deste estudo foi avaliar a QV qualidade de vida de indivíduos atendidos em Unidades Básicas de Saúde de Salvador, através do MINICHAL, considerando seus domínios mental e somático.

MÉTODOS

Estudo observacional, analítico, transversal realizado em usuários com HAS, maiores de 20 anos, com pressão arterial, sistólica ≥ 140 mmHg e/ou diastólica ≥ 90 mmHg, atendidos em seteUnidades Básicas de Saúde, após sorteio, no período de 2022 e 2023. Para avaliação da QV foi aplicado o *Spanish short form of quality of life questionnaire for arterial hypertension* (MINICHAL), em escala *Likert*, composto por 17 questões: 10 (dez) se referem ao domínio da saúde mental (pontuação de 0 a 30),6 (seis) se referem asomática (pontuação de 0 a 18) e 1 (uma) questão independente. Segundo o instrumento, a QV é considerada melhor quanto mais a pontuação for próxima de zero. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade do Estado da Bahia, número: 43203121.5.3005.5662.

RESULTADOS

Foram atendidos 197 usuários, 78,4% (n=156) eram do sexo feminino; 55,3 % (n=110) adultos, 93% (n=185) autodeclarados pretos e pardos, 72,4% (n=144) com renda entre 1 e 2 salários mínimos e 98%(n=195) faziam uso de algum medicamento hipotensor. De acordo com o MINICHAL, o domínio mental apresentou pontuação média de 8,24 pontos, enquanto a somática foi de 5,48 pontos, o que sugere um maior comprometimento no aspecto da saúde mental nas pessoas com HAS em comparação aofísico, inclusive em relação a média internacional.

CONCLUSÃO

Os resultados evidenciaram maior comprometimento da QV no estado mental, o que pode ter sido influenciado pó routros determinantes psicossociais envolvidos na saúde da população estudada, tais como, o período final da pandemia, questões econômicas e financeiras.Quanto às manifestações somáticas, a melhor QV pode estar associada aos cuidados com o controle da PA, a exemplo do uso de medicamentos e dos fatores de riscos associados.Esse trabalho reforça a importância de considerar a avaliação da QV como componente essencial na terapêutica de cuidado desses indivíduos, sendo necessário aprofundar mais o estudo com o MINICHAL-Brasil, com amostras maiores, aplicando testes estatísticos adequados para melhor aproveitamento do seu potencial.

Palavras-chave: Qualidade de Vida;Doenças cardiovasculares;Atenção primária a saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Qualidade dos formulários nutricionais de solicitação de fórmulas infantis para a Alergia à Proteína do Leite de Vaca da Assistência Farmacêutica do Tocantins

CLARA OLIVEIRA LOPES[1]; ANA ELISA BARBOSA NOLETO[1]; KAMILLY JULIANE AGUIAR FERREIRA[1]; LAÍS FERNANDA COSTA OLIVEIRA[1]; MILENA ALVES DE CARVALHO COSTA[2]; RENATA ANDRADE DE MEDEIROS MOREIRA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS (UFT), PALMAS - TO - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO ESCOLA DE SAÚDE PÚBLICA (FESP) DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE PALMAS (SEMUS), PALMAS - TO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV) acomete principalmente crianças de 0 a 24 meses, interferindo no seu crescimento e desenvolvimento, tornando-se necessário realizar acompanhamento nutricional adequado. Em alguns casos é recomendado o tratamento com uso de Fórmulas Nutricionais Especiais (FNE) que são disponibilizadas no Sistema Único de Saúde. No Tocantins, a dispensação de FNE ocorre na Assistência Farmacêutica (AF), com apresentação de Formulários Nutricionais (FN). Assim, buscou-se avaliar a qualidade dos FN de solicitação de FNE para APLV de crianças de 0 a 2 anos no Tocantins.

MÉTODOS

Estudo qualitativo retrospectivo com dados das crianças cadastradas no setor de FNE da AF da Secretaria de Saúde do Tocantins, para receber fórmula APLV entre 2020-2021. Coletou-se dados de 420 FN iniciais (FN1: 199) e de renovação e atualização de 3 (FN2: 136) e 6 meses (FN3: 85) sendo: suporte nutricional (tipo de fórmula, quantidade em latas e indicação de consumo diário), justificativa dietoterápica e da terapia nutricional, peso e estatura, e diagnóstico nutricional informados. Realizou-se análise descritiva dos dados A qualidade dos FN foi avaliada pelos escores: 0 ausência de informação, 1 informação incompleta, 3 informação adequada, descritos em quartil. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Tocantins (Parecer nº4.999.609).

RESULTADOS

Verificou-se baixa prevalência da descrição de peso (FN1: 72,3%; FN2: 71,7%; FN3: 70%) e estatura (FN1: 61,9%; FN2: 63,5%; FN3: 60%), avaliação do estado nutricional (FN1: 72,6%; FN2: 71,7%; FN3: 68,6%). Destaca-se que 63,1% dos FN apresentaram diagnóstico nutricional que não permitiam a identificação da curva utilizada. A necessidade estimada de energia (EER) diária, estava presente em 90% dos FN, por outro lado, a justificativa da dietoterapia constou em 51% dos FN1, 49,3% FN2 e 43,6% FN3 e mais de 60% dos FN não apresentaram a programação diária da dieta. Quanto aos

escores de qualidade da informação, mais de 25% dos formulários estavam abaixo do Q1 e 30% entre Q1 e Q2. Houve diferença significativa entre os escores de FN1 e FN2 (55,1±19,8 vs. 54,9±21,2; p<0,001).

CONCLUSÃO

Verificou-se demanda de informações mais completas que permitam melhor acompanhamento e qualidade dos FN, a fim de garantir o adequado estado nutricional, desenvolvimento e atenção à saúde das crianças com APLV. Observa-se a necessidade de realização de educação permanente em saúde dos profissionais envolvidos no atendimento das crianças pela AF.

Palavras-chave: Alimentação infantil;Assistência Farmacêutica;Qualidade da assistência à saúde;Saúde Coletiva.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Quantitativo de requerimentos para habilitação dos nutricionistas às Práticas Integrativas e Complementares em Saúde

ANDRÉ AUGUSTO MARQUES LAMIN; OSVALDINETE LOPES DE OLIVEIRA SILVA; ROSANA MARIA NOGUEIRA; IRENE COUTINHO DE MACEDO; LUCIA HELENA LISTA BERTONHA; BRENDA MELISSA MENDONÇA RIBEIRO.
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 3ª REGIÃO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As Práticas Integrativas e Complementares em Saúde (PICS), voltadas para a prevenção de doenças e promoção da saúde, ganharam destaque nas resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) em 2021. A Resolução CFN nº 680/2021 revisou a habilitação para a prescrição de fitoterápicos, enquanto a nº 679/2021 permitiu aos nutricionistas o uso de 22 diferentes PICS. Este estudo tem como objetivo analisar a quantidade de requerimentos encaminhados por nutricionistas para habilitação às PICS nos anos de 2021, 2022 e 2023, a fim de demonstrar um comparativo durante a vigência das resoluções citadas.

MÉTODOS

Estudo de abordagem transversal e natureza quantitativa realizou a coleta de dados no período de junho de 2021 a dezembro de 2023. Todos os requerimentos enviados pelos nutricionistas inscritos no Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região (CRN-3) foram contabilizados para a habilitação para adoção das PICS. Esses registros foram extraídos do Sistema Integrado de Gestão utilizado pelo CRN-3 (IncorpWare®). Após a quantificação, foram obtidos os percentuais de variação dos períodos 2021- 2022 e 2022-2023 da quantidade de requerimentos recebidos para o período estudado.

RESULTADOS

Como resultados, observa-se que a Aromaterapia cresceu 425% de 2021 para 2022, mas reduziu em 38,10% no ano seguinte. A Fitoterapia teve aumentos consistentes: 72,58% em 2022 e 86,92% em 2023. A Cromoterapia aumentou 300% em 2022 e 25% em 2023. Foram observadas também as variações na Homeopatia (redução de 80% em 2023) e na Auriculoterapia, que cresceu 133,33% em 2022 e decresceu 33,33% em 2023. A Terapia de Florais aumentou 40% em 2022, caindo 42,86% em 2023. Ayurveda, Arteterapia, Terapia Comunitária Integrativa e Medicina Tradicional Chinesa: Práticas Corporais mostraram variações menores com quantidades de requerimentos abaixo de uma dezena. Biodança, Bioenergética, Medicina Antroposofia aplicada à saúde e Musicoterapia não registraram requerimentos no período.

CONCLUSÃO

A análise dos requerimentos para habilitação nas Práticas Integrativas e Complementares em Saúde (PICS) demonstra uma variação significativa no interesse dos nutricionistas pelas diferentes modalidades. Nota-se um aumento contínuo e expressivo nos requerimento para Fitoterapia, o que sugere um interesse cada vez maior para habiltação a essa prática. Por outro lado, a Cromoterapia e a Auriculoterapia exibem variações em sua demanda, indicando alterações nas preferências dos profissionais ao longo do tempo. A escassa quantidade ou mesmo a completa ausência de requerimentos para algumas práticas aponta para a necessidade de investigações mais aprofundadas ou de uma maior divulgação dessas modalidades, a fim de compreender o motivo do desinteresse dos nutricionistas por tais práticas.

Palavras-chave: PICS;Nutrição;Habilitação;Interesse;Evolução.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Quanto mais colorido o prato melhor será a qualidade da refeição? Avaliação das cores, variedade de grupos alimentares e qualidade da dieta a partir do registro fotográfico de refeições nas 5 macrorregiões do país.

LUCCA MARTINS COLLIN[1]; NATALIA HARUE KAMIA NOHARA[1]; DIRCE MARIA MARCHIONI[2]; SEMÍRAMIS M. A. DOMENE[1]; JUN OKAMOTO JUNIOR[2]; JOSIANE STELUTI[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP), SANTOS - SP - BRASIL; 2. UNIVERSADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A dieta é um dos importantes fatores associados à ocorrência de doenças. Uma das recomendações para melhorar a qualidade da dieta é diversificar o consumo alimentar, possibilitando a ingestão de diferentes nutrientes. Além disso, há uma relação da coloração dos alimentos e presença de compostos bioativos. Esses compostos têm propriedades específicas benéficas à saúde. Portanto, o objetivo do presente estudo foi avaliar as cores, a variedade de grupos alimentares e a qualidade da dieta dos brasileiros a partir do registro fotográfico de refeições.

MÉTODOS

Foram coletados 1049 registros fotográficos do almoço e jantar de voluntários adultos, das cinco macrorregiões do Brasil. Os alimentos foram identificados e, posteriormente, organizados em grupos de alimentos e as cores predominantes foram registradas. Cada foto foi avaliada quanto a presença de 16 grupos de alimentos e 8 cores. A qualidade da refeição foi avaliada por meio do índice de qualidade da refeição a partir do registro fotográfico. Explorou-se as diferenças entre frequência de grupos de alimentos e variáveis demográficas por meio do teste Qui-quadrado (X^2). A correlação de Pearson foi realizada para investigar a relação entre número de grupos de alimentos (variedade), frequência de cores registradas nas fotos e qualidade da refeição.

RESULTADOS

Nota-se que a maioria das fotos foram enviadas por mulheres (75,1%), com superior completo (67,7%), adultos (92,5%) e da região sudeste (82,3%). Observa-se que os grupos de alimentos mais frequentes foram cereais (81,3%) e legumes (63,2%), verduras (59,7%) e feijões/leguminosas (48,4%). Por outro lado, os menos frequentes foram o grupo dos cogumelos (97,1%), castanhas, nozes e sementes (94,8%), pescados (92,7%) e embutidos (92,7%). Na avaliação da variedade dos alimentos e cores presentes nas fotos das refeições, observa-se que 75,2% das fotos das fotos enviadas apresentam no máximo 5 grupos de alimentos e 83%, 5 cores diferentes no prato. Ser do sexo feminino e idoso esteve associado a maior variedade de alimentos nas refeições. Ao investigar a relação da quantidade de grupos de alimentos, cores e pontuação do IQR-foto, todos apresentaram

correlação significante e positiva, ou seja, quanto maior a quantidade de grupos de alimentos, maior a quantidade de cores e pontuação da refeição, ou seja, maior qualidade.

CONCLUSÃO

A condição de variedade de cor pareceu influenciar positivamente na variedade dos grupos de alimentos e qualidade nas refeições. Portanto, conclui-se que quanto mais colorido for o prato, maior será a probabilidade de ter uma refeição com melhor variedade e qualidade. Dessa forma, realizar investigações acerca das cores presentes nos alimentos que constituem o prato é um método relevante para avaliar a variedade do consumo alimentar e subsequentemente um ponto importante para a discussão da qualidade da dieta.

Palavras-chave: Refeições;Variedade de alimentos;Alimentação;Consumo de Alimentos;Qualidade da dieta.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Quantos e quem são os indivíduos saudáveis na população brasileira?

WOLNEY LISBÔA CONDE[1]; DANIELA WENZEL[2]; AMANDA SIMÕES MEIRA[1]; KATHLEEN REICHOW DE FIGUEIREDO[1]. 1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO PAULO (PMSP-SAÚDE), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Organização Mundial da Saúde recomenda que os países adotem políticas públicas que promovam e protejam cuidados e comportamentos cotidianos que contribuam para o aumento da qualidade de vida e prevenção das doenças crônicas. Esses comportamentos ou cuidados refletem o controle, baseado em evidências, de fatores de risco associados a desfechos que causam perda de anos de vida saudável e geram efeitos individuais, familiares e sociais negativos. Os fatores de risco usualmente envolvidos nas políticas de prevenção são: os usos de tabaco e álcool, práticas de atividade física e alimentação saudável, e manutenção do índice de massa corporal, marcadores da pressão arterial, glicemia, entre outros, dentro de valores recomendados. O monitoramento das pessoas que acompanham as recomendações saudáveis em seu cotidiano e da frequência dos indicadores contribuem para a compreensão da efetividade das políticas públicas e da estimativa de riscos à saúde de indivíduos e populações. O campo da Nutrição contribui com pelo menos 2 dos principais indicadores mais utilizados. O objetivo desta análise é descrever frequência e distribuição de indicadores do comportamento saudável entre adultos brasileiros.

MÉTODOS

Utilizamos dados de 48869 adultos (20-59 anos), sem doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), da Pesquisa Nacional de Saúde de 2019 (PNS-2019). Selecionamos cinco indicadores para descrever o perfil do estilo de vida saudável (EVS): não usar tabaco, consumir álcool até 3 vezes na semana, escore alimentar saudável, atividade física em três domínios >=150 min/sem e IMC entre 18,5 e 24,9 kg/m2. As análises descrevem a distribuição sociodemográfica do escore EVS (soma dos indicadores) e a prevalência de indivíduos que adotam os cinco indicadores. O risco (RR) ajustado de adoção do EVS foi estimado em modelo de Poisson.

RESULTADOS

Os indicadores saudáveis alcançam a seguinte prevalência entre adultos: tabaco (87%), álcool (77%), alimentação saudável (47%), IMC (43%) e atividade física (15%). Apenas 2.5% praticam simultaneamente os cinco indicadores. As mulheres apresentam, em geral, valor do escore EVS superior ao dos homens e a diferença aumenta com idade, escolarização e renda. Entre indivíduos com menos de 7 anos de estudo, o escore EVS é 2,2 para mulheres e 1,5 para homens; entre indivíduos com 17 ou mais anos de estudo os

valores são 4,9 e 3,2 respectivamente. O ajuste múltiplo no modelo de Poisson mostrou que escolarização (RR=1,01) e ser mulher (RR=1,13) foram os fatores de maior impacto positivo no EVS.

CONCLUSÃO

No Brasil, a adoção de estilos de vida saudável é mais elevada quando o fator de risco está regulado em políticas públicas de proteção à saúde que quando o fator de risco está submetido a políticas públicas de promoção à saúde. Individualmente, mulheres e pessoas com alta escolaridade estão mais propensas a adotar estilos de vida saudável atualmente.

Palavras-chave: Estilo de vida saudável;Promoção da saúde alimentar e nutricional;Vigilância em saúde pública.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Questões para avaliar o conhecimento em alimentação saudável entre professores da educação básica segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira: reconhecimento da precisão de medida

THANISE SABRINA SOUZA SANTOS[1]; LUCINEIA DE PINHO[2]. 1. NÚCLEO DE PESQUISAS EPIDEMIOLÓGICAS EM NUTRIÇÃO E SAÚDE, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MONTES CLAROS, MONTES CLAROS - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As escolas têm papel importante na formação dos hábitos alimentares dos alunos, sendo um lócus estratégico para a promoção da alimentação adequada e saudável de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira. Avaliar o conhecimento dos professores sobre alimentação saudável pode fortalecer a realização da Educação Alimentar Nutricional (EAN) no ambiente escolar com estímulo a uma reflexão crítica nas escolhas alimentares. Este estudo teve como objetivo avaliar a precisão de medida de um conjunto de questões, separadamente, na mensuração do conhecimento em alimentação saudável de professores.

MÉTODOS

Estudo psicométrico com professores da educação básica em escolas municipais, que responderam a um instrumento adaptado para avaliar o conhecimento em alimentação saudável. O instrumento era composto por 16 questões, incluindo: benefícios e malefícios dos alimentos com diferentes níveis de processamento; comensalidade; e ambiente e seus impactos nos hábitos alimentares. Posteriormente, as respostas foram avaliadas com o modelo logístico de três parâmetros unidimensional da Teoria de Resposta ao Item. Separadamente, cada questão foi analisada considerando: relação e discriminação do traço latente (conhecimento); nível de dificuldade associado; e probabilidade de acerto casual. Cada um dos três parâmetros foram analisados com respectivos erros-padrão. Paralelamente, se avaliou o ajuste do modelo, aceito quando: Root Mean Square Error of Approximation e Standardized Root Mean Square Residual <0,08; e Comparative Fit Index e Tucker-Lewis Index > 0,95. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética (nº 3.586.107).

RESULTADOS

Três questões foram excluídas devido à menor explicação em abordagem unidimensional. Especificamente, abordavam modos de comer (envolvimento com outras atividades em paralelo à refeição e sua relação como prazer ao comer), comensalidade (compartilhamento das refeições com colegas e familiares e sua relação com hábitos alimentares) e regra de ouro do Guia Alimentar (alimentos in natura como base da alimentação saudável). A quarta questão, que abordava opções de

estabelecimentos para uma alimentação saudável fora de casa, precisou ser excluída devido à menor precisão em informar o nível de dificuldade associado. As duas últimas questões excluídas apresentaram associação com maior probabilidade de acerto por chute. Essas questões abordavam recomendações sobre o uso de óleos vegetais em preparações culinárias e o consumo de alimentos ultraprocessados. O modelo final (com dez questões) apresentou ajuste adequado.

CONCLUSÃO

Reconhecer as características de mensuração viabilizou disponibilizar um conjunto de questões com maior precisão para avaliar o conhecimento em alimentação saudável entre professores da educação básica. A caracterização de níveis de conhecimento em alimentação saudável pode apoiar o delineamento de processos de qualificação de professores para a execução de ações de EAN com os alunos.

Palavras-chave: Guia Alimentar;Educação Alimentar e Nutricional;Inquéritos e Questionários;Psicometria.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Raça/cor da pele, gênero e má nutrição em adultos brasileiros acompanhados na Atenção Primária à Saúde em 2022

ANA LORENA LIMA FERREIRA; THANISE SABRINA SOUZA SANTOS; MARIA CRISTINA LIMA FONTENELE PRESTA; CARLA RENATA DOS SANTOS MARQUES; JANNE RUTH NUNES NOGUEIRA; KELLY POLIANY DE SOUZA ALVES. COORDENAÇÃO GERAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, DEPARTAMENTO DE PREVENÇÃO E PROMOÇÃO DA SAÚDE, SECRETARIA DE ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE, MINISTÉRIO DA SAÚDE, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

Introdução

A Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) é uma das diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição e pode ser definida como a avaliação contínua da situação alimentar e nutricional da população e de seus determinantes. Cenários de iniquidades podem revelar populações mais vulnerabilizadas que precisam ser priorizadas nas ações de atenção à saúde. A necessidade de compreender como iniquidades estruturais relacionadas a raça/cor da pele, gênero e a intersecção de ambas podem associar-se com a má nutrição é cada vez mais latente para a definição das políticas públicas. Dessa forma, este estudo tem o objetivo de investigar as desigualdades de raça/cor da pele e gênero na ocorrência de diferentes formas de má nutrição em adultos brasileiros acompanhados na Atenção Primária à Saúde (APS) em 2022.

Métodos

Trata-se de um estudo transversal que utilizou dados do acompanhamento do estado nutricional de adultos brasileiros no ano de 2022 provenientes do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). As diferentes formas de má nutrição foram avaliadas de acordo com o Índice de Massa Corporal (IMC) e incluíram a desnutrição (IMC <18,5kg/m2) e a obesidade (IMC > 29.9 kg/m2). A variável de raça/cor da pele e sexo (enquanto proxy) foram utilizadas para avaliar a desigualdades de raça e gênero, com os seguintes agrupamentos: mulheres brancas, homens brancos, mulheres pretas, homens pretos, mulheres amarelas, homens amarelos, mulheres pardas, homens pardos, mulheres indígenas e homens indígenas.

Resultados

Em 2022, mais de 17 milhões de indivíduos adultos tiveram seu estado nutricional avaliado na APS, sendo em sua maioria mulheres, 75% (13.327.798), e pessoas que se

autodeclararam como brancas, 37,2% (6.611.691), e pardas, 37,1% (65.92.916). Quanto a má nutrição, 2,2% (387.337) dos adultos apresentaram desnutrição, enquanto 29,5% (5.239.177) apresentaram obesidade. Contudo, a desnutrição foi mais frequente entre mulheres pardas, 2,5% (1,364,438), e menos frequente em homens brancos, 1,8% (34.812). Quanto à obesidade, observou-se maior frequência entre mulheres pretas, com 37,9% (349.358), enquanto homens pretos apresentaram a menor frequência, 20,2% (58.024).

Conclusão

Mulheres acompanhadas na APS que se autodeclaram pardas e pretas (negras) foram mais acometidas pelas diferentes formas da má nutrição (desnutrição e obesidade). Mulheres negras são o grupo que estruturalmente encontra-se em maior situação de vulnerabilidade social. Os resultados deste estudo corroboram com as evidências que apontam como a intersecção de raça e gênero pode ser determinante da situação alimentar e nutricional da população brasileira.

Palavras-chave: Má nutrição;Vigilância Alimentar e Nutricional;Atenção Primária à Saúde;iniquidades raciais;iniquidades de gênero.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Raça, saúde e nutrição na formação de nutricionistas: uma análise dos projetos pedagógicos de três universidades públicas do Rio de Janeiro

CAMILA DE PAULA PINTO DA CONCEIÇÃO; CLAUDIA MARCH.
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A pauta da saúde da população negra, incluindo o antirracismo, é parte essencial da luta em defesa da saúde enquanto direito universal. Pessoas negras se encontram em situação de maior vulnerabilidade social, advinda da desigualdade histórica, que é fruto do longo período escravocrata, e do racismo estrutural e institucional que permeia a sociedade brasileira desde o período colonial até os dias atuais. O profissional nutricionista é parte das equipes multiprofissionais que atuam nos diferentes pontos das Redes de Atenção do Sistema Único de Saúde, cujo objetivo é o atendimento das necessidades sociais de saúde da população, incluindo o enfrentamento das iniquidades raciais e de seus impactos nas condições de vida e saúde da população negra. A formação de profissionais de saúde é uma das ferramentas fundamentais para a superação das referidas iniquidades em saúde.

OBJETIVO

O presente estudo teve como objetivo analisar a abordagem da questão racial e da relação entre raça, saúde e nutrição nos Projetos Pedagógicos de três cursos de universidades públicas do Rio de Janeiro – UERJ, UFF e UFRJ – Campus Macaé.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa qualitativa, utilizando análise documental e análise de conteúdo temática para tratamento do material discursivo. Na primeira fase da pesquisa foram analisados os Projetos Pedagógicos dos Cursos, incluindo as ementas das disciplinas. Na segunda fase foi realizada análise de conteúdo das ementas nas quais foi identificada a inserção das temáticas analisadas, incorporando-se como documentos analisados as referências bibliográficas das referidas disciplinas.

RESULTADOS

Nos resultados, a ausência da temática indica um silenciamento nos PPCs dos cursos de Nutrição da UFF e da UERJ, uma vez que não foi possível identificar a inserção das temáticas equidade racial, raça e saúde/alimentação/nutrição e nem nada relacionada às relações étnico raciais nos documentos. Já o PPC da UFRJ Macaé apresentou um tópico inteiro sobre o estudo da saúde da população negra como um norteador didático pedagógico do curso. Nos três cursos, as disciplinas do campo da Nutrição e Saúde Coletiva que abordam a temática da saúde da população negra em suas ementas e bibliografias. Há uma desigualdade na inserção da relação raça-saúde-nutrição nos

documentos analisados. As diferenças entre os três cursos podem ser atribuídas aos elementos históricos da criação dos referidos cursos, sendo o curso da UFRJ Campus Macaé o mais recente e criado a partir do REUNI e em um município do interior do estado. Também o fato da UERJ , uma instituição estadual de ensino superior, ter sido protagonista e vanguarda na adoção de políticas de ação afirmativa para ingresso no ensino superior. Destaca-se ainda nos resultados a não transversalidade da temática no conjunto de cada um dos currículos analisados.

CONCLUSÃO

O presente estudo expõe a necessidade e a urgência da inserção das relações étnico raciais nos cursos de graduação em Nutrição.

Palavras-chave: raça;;nutrição;;saúde;;formação;.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

RECEITAS AFRO-BRASILEIRAS SOB A ÓTICA DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

MANOELA PESSANHA DA PENHA; RAYSSA GONÇALVES DE SOUZA.
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A relação dos povos africanos com o alimento vai muito além do ato de comer, pois o alimento representa a resistência, a devoção e a fartura das comunidades negras rurais e urbanas. No entanto, nos dias de hoje ainda se observa grande discriminação da culinária afro-brasileira e diversas tentativas de apagamento do legado afrodescendente nos aspectos alimentares da população brasileira. Portanto, este trabalho tem como objetivo evidenciar, por meio de uma análise qualitativa, a importância da culinária afro-brasileira frente ao que é recomendado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB).

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa exploratória, qualitativa, onde buscou-se avaliar as receitas típicas de origem afro-brasileira, encontradas em sites de pesquisa culinária, no período de setembro a novembro de 2023. As preparações escolhidas para a análise do presente estudo foram as seguintes: acarajé, angu, canja, canjica, feijoada, frango com quiabo, pirão e rabada. Foram analisados os ingredientes utilizados nas referidas receitas de origem afro-brasileira, levando em conta o modo de preparo e o nível de processamento segundo a classificação NOVA (*in natura* ou minimamente processado, processado e ultraprocessado) dos alimentos usados em cada preparação, de acordo com as recomendações do GAPB. Os dados coletados foram tabulados e analisados por meio de estatística descritiva, utilizando-se frequência relativa, em percentual e números absolutos.

RESULTADOS

Cerca de 72,2% (n=104) dos alimentos que compõem as preparações avaliadas no presente estudo são considerados in natura ou minimamente processados, seguido de 13,2% (n=19) de ingredientes culinários, 5,6% (n=8) de alimentos processados e 9,0% (n=13) de alimentos considerados ultraprocessados, com destaque para a feijoada que apresentou a maior proporção de alimentos ultraprocessados. Das oito receitas escolhidas neste trabalho, sete utilizam o processo de calor úmido, o que corresponde a 87,5% das preparações, três o processo de calor seco e três o processo de calor misto (37,5% para os dois tipos de processo de cocção). O acarajé é a única preparação cujo modo de preparo envolve o processo de fritura por imersão.

CONCLUSÃO

As preparações afro-brasileiras muitas vezes têm sua origem em alimentos e preparos trazidos da África, tendo como base alimentos in natura e minimamente processados e técnicas de preparo via calor úmido. Visto que a culinária afro-brasileira conta com a maioria de seus ingredientes com o menor grau de processamento, de acordo com a classificação NOVA, podemos concluir que as preparações avaliadas por este trabalho seriam uma boa opção para o consumo, de forma moderada para a feijoada e acarajé, permitindo o resgate, a permanência e o não apagamento da ancestralidade do povo afrodescendente.

Palavras-chave: Comida afro-brasileira;Grau de processamento;Guia Alimentar para a População Brasileira.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Recomendações nutricionais x dietas da moda: qual a melhor estratégia para emagrecimento saudável

KEVEN D LUCAS FRANÇA DE OLIVEIRA; ANA BEATRIZ BARBOSA DA COSTA; MARIA EDUARDA ALVES ANUTE; RAYSSA PINHEIRO DA SILVA; MAÍRA DA COSTA SILVA RENDON HIDALGO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE, RIO BRANCO - AC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A sociedade moderna busca uma relação entre otimização de tempo, alimentos, saúde e estilo de vida saudável. A influência das mídias digitais na propagação de "dietas da moda" visa alcançar um público que busca se encaixar em padrões de beleza e perda de peso rápida. As dietas mencionadas incluem a Dieta de Dukan, a Dieta da Fruta, a Dieta Volumétrica e a Dieta Líquida. O objetivo deste estudo foi analisar a composição nutricional das dietas mais difundidas em sites, ressaltando a falta de embasamento científico e compará-las com o que preconiza os órgãos reguladores.

MÉTODOS

Para a realização deste estudo, foram selecionados sites sem embasamentos científicos, que com uma simples pesquisa foram encontrados, neles continham dietas para perda de peso com informações de como realizá-las e exemplos de cardápios. As informações contidas nos cardápios sobre quantidade de calorias e perda de peso foram colhidas e avaliadas. Para a realização dos cálculos nutricionais, foi utilizado o software Nutrium, foram escolhidos um cardápio de cada tipo de dieta citada. Os nutrientes analisados foram somente: carboidrato, proteína, lipídio e fibra, os valores foram comparados com as recomendações diárias de ingestão das Dietary Reference Intakes (DRI) e Recommended Dietary Allowances (RDA) para homens e mulheres de 19 a 50 anos. Para análise dos valores totais de energia, utilizou-se como referência o valor médio diário de 2 000 calorias para adultos saudáveis, determinado pela Organização das Nações Unidas para Alimentação (FAO) e Organização Mundial da Saúde (OMS). As medidas dos alimentos são referentes às fornecidas pelo próprio site.

RESULTADOS

O estudo analisou um total de 7 cardápios, comparando-os com os valores de Kcal e macronutrientes referenciais das DRIs para homens e mulheres entre 19 e 50 anos. Os resultados mostraram que apenas um cardápio conseguiu atingir o valor de 2000 Kcal, sendo a quarta fase da dieta de Dukan com 2153 Kcal. Os demais cardápios não atingiram os valores de referência, sendo a dieta líquida com o menor valor calórico, atingindo somente 679 Kcal. Os resultados mostram que a maioria dos cardápios analisados não atende às recomendações nutricionais para homens e mulheres entre 19 e

50 anos. Gerando implicações para a saúde, pois uma dieta inadequada pode aumentar o risco de doenças crônicas como obesidade, diabetes e doenças cardiovasculares.

CONCLUSÃO

Considerando que essas “dietas da moda” violam os princípios fundamentais de uma boa alimentação que engloba as leis da quantidade, qualidade, harmonia e adequação, resultando em alimentação nutricionalmente desequilibrada, que não promovem a saúde, a qualidade de vida e não são sustentáveis a longo prazo. Desse modo, a melhor estratégia para emagrecimento saudável, mesmo que a médio prazo, é o acompanhamento supervisionado com um nutricionista, gerando uma dieta adequada e saudável, respeitando a necessidade de cada paciente.

Palavras-chave: Composição de cardápio;Mídias digitais;Qualidade de Vida;Composição nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Redução do desperdício através da organização e controle de estoque seco de gêneros alimentícios em unidades que produzem refeições vinculadas ao Sistema Único de Saúde

RENATA DE MATOS VICENTE[1]; ADOLFO HENRIQUE COSTA DOS SANTOS[2].
1. PREFEITURA MUNICIPAL DE TRÊS LAGOAS, TRÊS LAGOAS - MS - BRASIL; 2. PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO BRILHANTE, RIO BRILHANTE - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação se configura como um direito constitucional e dentro do Sistema Único de Saúde (SUS) está prevista sua garantia nos documentos oficiais que regularizam algumas unidades da Rede de Atenção Psicossocial (RAPS), como o Serviço Residencial Terapêutico (SRT) e os Centros de Atenção Psicossocial (CAPS). No município de Três Lagoas, Mato Grosso do Sul, há 2 CAPS (modalidade II, Álcool e Outras Drogas) e um SRT que dispõem do serviço de alimentação desde que começaram a funcionar, mas não possuíam um controle minucioso dos gêneros alimentícios até a lotação de uma nutricionista nas unidades. O objetivo do presente trabalho foi relatar a experiência e os efeitos da implementação da organização e controle de estoque seco de gêneros alimentícios nas unidades da RAPS em que há produção de refeições.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência sobre a implementação e descrição dos efeitos da organização e controle de estoque seco de gêneros alimentícios em unidades da RAPS que produzem refeições no município de Três Lagoas, Mato Grosso do Sul, no segundo semestre de 2023. Inicialmente foi conferido o prazo de validade dos alimentos disponíveis nas unidades e os que estavam vencidos foram descartados. Foi realizada a limpeza e desinfecção do local e dos itens com álcool 70%. Posteriormente, os produtos foram separados e empilhados conforme a categoria e data de validade nas prateleiras, deixando um espaçamento mínimo necessário (10cm) entre as pilhas de alimentos de modo a garantir a circulação de ar. Os produtos foram dispostos de modo que os que apresentassem data de validade mais próxima se localizassem na parte da frente das prateleiras e fossem retirados do estoque na respectiva ordem. Os alimentos foram identificados com etiquetas adesivas em três cores distintas: rosa - produtos com vencimento em até 3 meses; amarelo - produtos com vencimento entre 3 e 6 meses; verde - produtos com vencimento maior que 6 meses. Cada etiqueta continha a nomenclatura do item e sua respectiva data de validade, sendo coladas nas prateleiras, de modo que permitissem fácil visualização. A quantidade dos itens foi contada e registrada em planilhas no programa Microsoft Excel, sendo atualizada a cada mês.

RESULTADOS

Com a lotação de uma nutricionista nos CAPS e no SRT o controle de estoque foi sistematizado e passou a ser realizado mensalmente facilitando a gestão da alimentação e nutrição nas unidades. Dessa forma, o monitoramento dos prazos de validade dos produtos começou a ser realizado e a solicitação de gêneros alimentícios foi ajustada conforme a necessidade de cada item, ocasionando a redução do desperdício de alimentos, menores custos e consequentemente economia dos recursos financeiros para o município.

CONCLUSÃO

A organização e controle do estoque seco de gêneros alimentícios apresentou-se como ferramenta fundamental para redução do desperdício relacionado à aquisição excessiva de alimentos e ao vencimento desses produtos.

Palavras-chave: Desperdício de Alimentos;Armazenamento de Alimentos;Prazo de Validade de Produtos;Alimentação Coletiva;Serviços de Saúde Mental.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Relação das condições sociodemográficos com o estado nutricional das crianças atendidas pela Assistência Farmacêutica com Alergia à Proteína do Leite de Vaca

ANA ELISA BARBOSA NOLETO[1]; ANA CLARA MACEDO DA CONCEIÇÃO[1]; CLARA OLIVEIRA LOPES[1]; MARGARETE SOUSA MARTINS[1]; MILENA ALVES DE CARVALHO COSTA[2]; RENATA ANDRADE DE MEDEIROS MOREIRA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS (UFT), PALMAS, TOCANTINS – BRASIL., PALMAS - TO - BRASIL; 2. FUNDAÇÃO ESCOLA DE SAÚDE PÚBLICA (FESP) DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE PALMAS (SEMUS), PALMAS, TOCANTINS – BRASIL, PALMAS - TO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV) é comumente encontrada na primeira infância. As crianças que apresentam APLV possuem características sociodemográficas importantes a respeito da sua qualidade de vida. Portanto, objetiva-se descrever as características sociodemográficas de crianças que apresentam APLV e que são atendidas pelo setor de Fórmulas Nutricionais Especiais da Assistência Farmacêutica (FNE/AF) da Secretaria de Saúde do Estado do Tocantins.

MÉTODOS

Estudo transversal com pais de crianças de 6 a 24 meses com APLV atendidas pelo setor de FNE/AF da Secretaria de Saúde do Estado do Tocantins. Foram realizadas entrevistas semiestruturadas presenciais ou por telefone, para os participantes que residissem no interior. Coletou-se dados de idade, sexo, estado civil, etnia, nível de escolaridade, renda, zona em que reside e tipo de moradia dos pais e peso e estatura autorreferido das crianças para avaliação das curvas de crescimento de Peso/Idade (P/I), Peso/Estatura (P/E), Estatura/Idade (E/I) e Índice de Massa Corporal/Idade (IMC/I). Realizou-se análise descritiva e Teste Exato de Fisher dos dados. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Tocantins (Parecer nº4.999.609).

RESULTADOS

Dos entrevistados 98% eram mulheres, cujo 92% residiam na zona urbana e 60% moravam em casa alugada, financiada ou cedida. Desses, 30% eram solteiros, 48% pardos e 18% pretos, 27,5% tinham concluído o ensino médio e 57,5% o ensino superior. A mediana da renda familiar mensal foi de R$2.640,00 (IC95%:3214,31-8382,09), sendo que 25% apresentaram renda mensal per capita <R$400,00, 22,7% ente R$400,00-R$622,00 e 22,7% >R$1666,62. Das 50 crianças avaliadas, 52% eram do sexo feminino e 98% eram >6 meses. Verificou-se o estado nutricional atual das crianças, sendo que na curva de P/I 85,4% tinham peso adequado para idade e 10,4% muito baixo e baixo P/I, em E/I 26% apresentavam excesso de peso e 39,1% muito baixa e baixa E/I, com relação

ao IMC/I 32,6% tinham excesso de peso. Verificou-se que houve relação da E/I com escolaridade (Muito Baixa e Baixa E/I – MBE/I: 76,9% dos pais com Ensino Médio vs. Adequação da E/I - AE/I: 79,3% Ensino Superior; p=0,001); renda mensal (MBE/I: 83,3% das famílias com renda de ½ a 1 SM vs. AE/I: 86,7% >3 SM; p=0,020); e renda per capita (MBE/I: 30,0% das famílias per capita <R$400,00; p=0,039). O P/E associou com número de filhos, onde 45% das famílias com 2 filhos a criança apresentava sobrepeso e obesidade (p=0,048). O estado nutricional associou com sexo da criança (60,9% do sexo feminino – Muito baixa e baixa E/I; p=0,006).

CONCLUSÃO

Evidenciou-se que a situação sociodemográfica está associada diretamente com o estado nutricional das crianças com APLV. Assim, para realizar uma atenção integral à saúde da criança, além do acompanhamento clínico, faz-se necessário acompanhar o contexto social em que elas estão inseridas, e se preciso realizar ações intersetoriais.

Palavras-chave: Hipersensibilidade ao leite;Fatores Sociodemográficos;Saúde Coletiva.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Relação das construções de masculinidades, processo alimentação e Direito Humano à Alimentação Adequada de homens em situação de rua

DALVAN ANTONIO DE CAMPOS. UNIVERSIDADE DO PLANALTO CATARINENSE, LAGES - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A população em situação de rua (PSR) é formada por um conjunto de pessoas com diferentes realidades e que têm em comum a condição de pobreza absoluta, vínculos familiares interrompidos ou fragilizados e falta de habitação convencional regular, utilizando o os espaços públicos como local de moradia e sustento, de forma temporária ou permanente. A PSR apresenta importante aumento no Brasil, com mais 300% desde 2008, data do primeiro censo, e é formada majoritariamente por homens. Uma das principais preocupações da PSR é ao acesso à alimentação, necessidade básica para a sobrevivência, apesar disso existem poucos estudos sobre o tema, em especial que articulem as construções de masculinidades e do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). O objetivo deste trabalho foi compreender as inter-relações das construções de masculinidades, processo alimentação e Direito Humano à Alimentação Adequada de homens em situação de rua (HSR) de Florianópolis/SC.

MÉTODOS

Foi realizada uma etnografia urbana entre outubro de 2018 a setembro de 2019 com HSR do Centro de Florianópolis/SC. Para coleta de informações realizou-se observação participante com registro de 73 dias no diário de campo, além de 8 entrevistas e 5 gravações de conversas no cotidiano. A análise foi realizada por meio de imersão e leitura do material proveniente da coleta.

RESULTADOS

Foram identificadas 4 categorias, a saber: alimentação enquanto regulador das dinâmicas sociais e de circulação entre os HSR, relações de poder entre homens para o acesso aos alimentos, paradoxo do acesso precário a alimentos e excesso de peso, e demonstração de masculinidade no ato de comer. Observou-se que o processo de alimentação, por ser uma necessidade básica dos seres humanos, aparece enquanto um aspecto central e regulador da vida nas ruas, influenciando na circulação e relações de poder. Por outro lado, verificou-se que o acesso a uma alimentação adequada e saudável está comprometida pela condição de pobreza, mas também pela baixa qualidade dos alimentos obtidos nas doações e acessíveis com os recursos próprios. Por fim, percebeu-se também que há entre os HSR certo status de masculinidade relacionada ao “comer muito” e “comer o que tiver” significados como sinal de força e capacidade de “se virar”.

CONCLUSÃO

Concluiu-se que há uma interconexão entre alimentação, Direito Humano à Alimentação Adequada e construções de masculinidade entre os HSR. A alimentação relaciona-se às dinâmicas sociais e poder nas ruas, revelando o paradoxo entre acesso precário a alimentos e excesso de peso, influenciado pela pobreza e baixa qualidade alimentar. O ato de comer transcende sua função nutricional, adquirindo significados simbólicos, sendo que a associação entre masculinidade e capacidade de "comer muito" aponta para especificidades deste contexto. Destaca-se a necessidade de políticas públicas contextualizadas para garantir o DHAA para a PSR.

Palavras-chave: Pessoas em Situação de Rua;Alimentação;Direito Humano à Alimentação Adequada;Masculinidades.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Relação entre características sociodemográficas de gestantes e desfechos neonatais em um hospital de alta complexidade de Goiânia/GO

LUCIANA BRONZI DE SOUZA; ISABELA CRISTINA MAIONI XAVIER; FERNANDA CARDOSO DE CASTRO; LEANDRO OLIVEIRA; KARINE ANUSCA MARTINS; RAQUEL MACHADO SCHINCAGLIA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A prematuridade e o baixo peso ao nascer (BPN) tem a sua determinação relacionada a um conjunto comum de fatores, entre os quais se destacam condições socioeconômicas precárias. Os recém-nascidos (RN) pré-termos são associados, mais frequentemente, a fatores biológicos maternos enquanto o BPN, a fatores socioeconômicos. Assim, o presente trabalho teve por objetivo avaliar a relação entre variáveis sociodemográficas e desfechos neonatais.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, conduzido com 81 gestantes atendidas no Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás (HC-UFG). Para avaliação dos dados sociodemográficos, em entrevista presencial, foi aplicado questionário com informações sobre idade (anos), cor da pele (autorreferida), estado civil (solteira, vive com companheiro), escolaridade (Ensino Fundamental incompleto, Ensino Fundamental completo, Ensino médio completo, Ensino Superior Completo), se exerce atividade remunerada (sim/não), renda familiar (em salários-mínimos) e se recebe auxílio governamental (sim/não). Após o nascimento, foi questionado, por entrevistas telefônicas ou a partir dos dados do prontuário, a idade gestacional do parto atual e peso do bebê ao nascer. O BPN foi definido como o RN com peso inferior a 2.500 gramas e prematuridade como RN nascido antes de 37 semanas de gestação. Foi aplicado o teste Exato de Fisher para avaliar a homogeneidade dos dados e Teste t de Student para avaliar as diferenças entre os grupos, com nível de significância de 5%. O projeto matriz foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás - UFG, com o parecer de número 56361622.3.0000.5078.

RESULTADOS

A maioria das gestantes avaliadas tinham entre 20 e 29 anos (53,09%) e viviam com companheiro (83,95%), cursou ensino médio completo (51,85%). Quanto a cor da pele, 59,26% se autodeclararam pardas, seguidos de 20,99% que se autodeclararam brancas e 9,88% pretas. 50,62% não possuíam atividade remunerada e 39,51% recebiam algum auxílio governamental. A renda familiar predominante foi de 1 a 2 salários-mínimos (48,15%). Das variáveis avaliadas, a cor da pele ($p=0,027$) e a renda ($p=0,028$) diferiram segundo o peso ao nascer, revelando que o baixo peso foi mais prevalente em mulheres

pardas e com renda entre 1 e 2 salários-mínimos. Não foram observadas diferenças significativas nas variáveis sociodemográficas avaliadas em relação à idade gestacional ao nascimento.

CONCLUSÃO

As gestantes avaliadas, predominantemente, vivem com companheiro, se autodeclaram pardas, apresentam baixa escolaridade, baixa renda familiar, não exercem atividade remunerada e não recebem auxílio governamental. O baixo peso foi mais prevalente em mulheres pardas e com renda entre 1 e 2 salários-mínimos. Nenhuma variável analisada se relacionou à idade gestacional ao nascimento. Esses achados vão ao encontro do descrito previamente na literatura.

Palavras-chave: gravidez de alto risco;peso ao nascer;idade gestacional;indicadores sociais.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Relação entre consumo alimentar e estados emocionais de estudantes universitários.

MARIA EDUARDA RIBEIRO JOSÉ; IVY EVANGELISTA COSTA RAMOS; DANIELA CANELLA. UERJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Durante a graduação, o estudante universitário é submetido a enorme carga de trabalho e responsabilidade, privação social e familiar, necessidade de lidar com o cansaço, altos níveis de estresse e busca por bons resultados acadêmicos. Tal cenário pode influenciar negativamente os hábitos alimentares dos estudantes. Pesquisas já mostraram que níveis elevados de estresse durante períodos acadêmicos intensos estão associados ao maior consumo de alimentos ultraprocessadas e menor de alimentos in natura ou minimamente processados. Este estudo tem como objetivo descrever a alimentação de estudantes universitários segundo sintomas de ansiedade e estresse.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, com estudantes que ingressaram em 2022, após a pandemia de Covid-19, em cursos de graduação de uma universidade pública no Rio de Janeiro. A coleta de dados foi online, via google forms. Foi avaliado o consumo alimentar no dia anterior (12 itens in natura ou minimamente processados e 13 itens ultraprocessados). A partir da soma dos itens consumidos, foi gerado um escore de consumo de alimentos in natura ou minimamente processados e outro para alimentos ultraprocessados. Foi utilizada a escala DASS-21 para avaliar ansiedade e estresse e classificar os estudantes como não tendo ou tendo sintomatologia (variando de leve a extremamente severa). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Pedro Ernesto (HUPE/Uerj) (CAAE: 54239621.4.0000.5259).

RESULTADOS

Dos 924 estudantes participantes, 52% apresentaram algum nível de ansiedade e 59,4% de estresse, em ambos os casos. Em relação à ansiedade e consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, o escore médio verificado para estudantes que apresentaram sintomatologia foi de 6,3 (IC95% 6,0-6,5) e para aqueles sem sintoma foi de 7,2 (IC95% 7,0-7,4), enquanto para os alimentos ultraprocessados os escores médios foram de 4,5 (IC95% 4,2-4,8) e 4,5 (IC95% 4,2-4,7), respectivamente. Considerando estresse, o escore médio de consumo de alimentos in natura ou minimamente processados para estudantes que apresentaram sintomatologia foi de 6,5 (IC95% 6,2-6,7) e para aqueles sem sintoma foi de 7,1 (IC95% 6,9-7,4), enquanto para os alimentos ultraprocessados os escores médios foram de 4,5 (IC95% 4,2-4,8) e 4,4 (IC95% 4,1-4,8), respectivamente.

CONCLUSÃO

A partir dos resultados tanto para ansiedade quanto para estresse, verificou-se que estudantes sem sintomas apresentavam maior consumo de alimentos in natura ou minimamente processados que aqueles com sintomas. O mesmo não foi visto para os alimentos ultraprocessados, que não diferiram entre os grupos. De qualquer forma, houve um alto consumo de mais que alimentos ultraprocessados em ambos estados emocionais. Assim são necessárias intervenções no ambiente alimentar universitário para que ele promova a alimentação adequada e saudável e com isso contribua positivamente para o estado emocional dos estudantes.

Palavras-chave: ansiedade;estresse;graduação;in natura;ultraprocessado.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Relação entre consumo de alimentos ultraprocessados e o Índice de Massa Corporal de estudantes universitários

CYNTIA ERTHAL LEINIG; GIOVANNA BRUNETTI; IZABELLE MUNHOZ DE ANTONIO; MARINA SCOTT BIGATA DE ALMEIDA; MILENA SCHIRLEY MEDEIROS DOS SANTOS. PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ, CURITIBA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Estudantes universitários estão expostos a fatores de risco comportamentais que podem induzir a um inadequado consumo alimentar. Embora seja causado por uma interação de fatores complexos, o consumo alimentar inadequado é um dos principais condicionantes do ganho de peso excessivo. O objetivo dessa pesquisa é analisar a relação entre o consumo de alimentos ultraprocessados (AUP) e o Indice de Massa Corporal (IMC) de universitários.

MÉTODOS

Estudo transversal, de caráter descritivo e abordagem quantitativa, com aprovação do CEP da PUCPR sob número CAAE 70035523.0.0000.0020. A população foi selecionada por amostra de conveniência não probabilística e os dados coletados por meio de um formulário eletrônico (*Google Forms*®) divulgado para estudantes a partir de redes sociais e canais de comunicação (*Instagram*®, *Twiter*®, *WhatsApp*®). O formulário continha dados de caráter sociodemográfico, além de peso e altura relatados para cálculo do IMC, classificado segundo OMS (1995). Para avaliação do consumo de alimentos, incluindo os AUP, o estudante respondia a um questionário semiestruturado com a frequência de consumo de alimentos protetores ou de risco para a saúde. Este foi baseado na publicação do Ministério da Saúde (2015) e no questionário para graduandos desenvolvido por Carvalho e colaboradores (2010). Dados quantitativos foram inseridos e armazenados em um banco de dados do Excel® e apresentados por estatística descritiva. A associação entre as variáveis foi realizada empregado-se o teste T, sendo considerado o nível de significância de 5% ($p<0,05$).

RESULTADOS

Participaram do estudo 272 universitários com idade média de 22±5 anos, variando entre 17 e 55 anos; 77,9% do sexo feminino e da área da saúde (44,5%), seguido pelas ciências humanas (32,7%); 64,7% (n=176) dos estudantes apresentaram eutrofia e 30,1% (n=82) excesso de peso. Sobre alimentos protetores consumidos acima de 7 vezes na semana, 23,2% relataram consumir frutas; 29,4% verduras e legumes; 30,1% feijão e 51,8% leite e derivados. Quanto aos AUP, os mais relatados foram alimentos congelados/*fast foods*, embutidos, chocolate, salgado frito e salgadinho de pacote. Foram encontradas associações entre o IMC daqueles que não consomem, consomem raramente ou uma vez

ao mês com o IMC de quem consome biscoito recheado acima de 10 vezes na semana (p=0,03), alimentos *fast food* ou congelados de 1 a 3 vezes (p=0,04), salgados fritos de 1 a 3 vezes (p=0,04) e de 4 a 9 vezes (p=0,01) e acima de 10 vezes na semana para molhos industrializados (p=0,003).

CONCLUSÃO

A relação entre o consumo de AUP e o IMC de estudantes universitários expõe os desafios da transição da adolescência para a vida adulta, a disponibilidade de AUP nas instalações acadêmicas e a conscientização sobre escolhas alimentares. Instituições de ensino e políticas de saúde pública desempenham papel fundamental na promoção de ambientes saudáveis e na educação sobre alimentação saudável e sua importante presença nas universidades.

Palavras-chave: Alimento processado;Ingestão de alimentos;Obesidade.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Relação entre dependência de açúcares e estilo de vida em estudantes de uma universidade pública

FLÁVIA VITORINO FREITAS; LÍVIA GALVANI CÔCO; ISABELA MIRANDA DOS SANTOS; GABRIELA PERMANHANE PEREIRA; MAXWELL FELICIANO SIMÕES; FABIANA DAYSE MAGALHAES SIMAN MEIRA. UFES, ALEGRE - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Brasileiros consomem uma quantidade diária de açúcares superior às recomendações da Organização Mundial da Saúde. Estudos recentes têm apontado para uma possível dependência de açúcares (adição alimentar), que pode ser influenciada por diversos fatores, como hábitos de vida, estresse, transtornos mentais, dentre outros. Desta forma, este trabalho teve como objetivo investigar a possível dependência de açúcares e a sua relação com o estilo de vida no meio universitário.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal descritivo, realizado com uma amostra constituída por adesão, com 354 indivíduos, sendo 285 discentes e 69 servidores de uma universidade pública, localizada no sul do Estado do Espírito Santo, o qual foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CAAE: 14325019.6.0000.81511). Para a coleta de dados foi aplicado um questionário online, com perguntas relacionadas ao estilo de vida, seguido pelo questionário de dependência de açúcar (atual e crônica). Também foi avaliada a prevalência de sintomas sugestivos de ansiedade e depressão por meio das escalas Beck Anxiety Inventory (BAI) e Beck Depression Inventory (BDI-II). Foi avaliada a associação entre as variáveis por meio do teste do qui-quadrado, a 5% de significância.

RESULTADOS

Foi verificada a possível dependência de açúcares crônica e atual no meio universitário, com respectivas altas prevalências de 46,9% e 45,2%. Quanto ao estilo de vida, 54,5% dos indivíduos apresentaram sono insatisfatório, 56,2% e 13,3% relataram hábito etilista e tabagista respectivamente, 39,1% sedentarismo e 65,5% não praticavam atividade de lazer. Respectivamente 61,9% e 48,0% não consumiam frutas e verduras diariamente, enquanto 31,4% consumiam açúcares/doces diariamente. A prevalência de ansiedade e depressão foi alta (respectivamente 42,4% e 45,8%). Por fim, foi verificada associação entre a dependência de açúcares crônica e atual com as variáveis: sono insatisfatório, sedentarismo, consumo diário de açúcares/doces, ansiedade e depressão ($p<0,05$). A adição alimentar crônica se associou com o tempo de sono $\geq$ 7 horas ($p=0,028$). Já a dependência atual foi associada com a ausência do hábito de atividades de lazer ($p=0,40$) e com o hábito de não consumir frutas diariamente ($p=0,028$).

CONCLUSÃO

Os achados do presente estudo demonstraram que alta prevalência de uma possível dependência de açúcares no meio universitário e que esta adição alimentar se associou com o estilo de vida universitário e com sintomas sugestivos de ansiedade e de depressão.

Palavras-chave: Adição alimentar;Estilo de vida;Universidades;Ansiedade;Depressão.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Relação entre depressão e consumo alimentar em estudantes ingressantes em uma universidade pública após a pandemia de covid-19

IVY EVANGELISTA COSTA RAMOS; MARIA EDUARDA RIBEIRO JOSÉ; DANIELA SILVA CANELLA. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO
Estudos epidemiológicos têm reportado relação entre alimentação saudável e menor risco de depressão, enquanto uma alimentação baseada em alimentos não saudáveis, como os ultraprocessados, tem sido associada a problemas de saúde mental. A entrada na universidade é uma fase de mudanças na rotina do indivíduo, inclusive quanto à alimentação, tornando-o mais vulnerável ao surgimento de depressão. O objetivo do estudo foi investigar a associação entre o consumo de alimentos ultraprocessados e de alimentos in natura ou minimamente processados com a depressão em universitários.
MÉTODOS
Estudo transversal, realizado com universitários ingressantes de cursos de graduação de uma universidade pública. Avaliou-se o consumo alimentar atual. Utilizou-se a escala de depressão, ansiedade e estresse (DASS-21). A associação entre o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados e de ultraprocessados com depressão foi testada por meio de regressão logística. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Pedro Ernesto (HUPE/Uerj) (CAAE: 54239621.4.0000.5259).
RESULTADOS
Entre os 904 estudantes avaliados, 57,7% (n=534) apresentaram algum grau de depressão. Destes, 63,5% (n=339) mulheres; 33,2% (n=177) eram cotistas e 12,6% (n=67) tinham renda familiar de até 2 salários-mínimos. O percentual de estudantes que consumiu mais do que 5 alimentos in natura ou minimamente processados no dia anterior à pesquisa foi maior entre os estudantes sem depressão (85,9%; IC95% 82,1-89,0) do que entre aqueles com depressão (76,2%; IC95% 72,6-79,8). A média do escore total de consumo de alimentos in natura ou minimamente processados também foi maior entre os estudantes sem depressão (7,2%; IC95% 6,9-7,4) do que entre aqueles com depressão (6,4; IC95% 6,2-6,6). Quanto aos alimentos ultraprocessados, não foi identificada diferença entre estudantes sem depressão (39,0; IC95% 34,2-43,9) e aqueles com depressão (38,8; IC 95% 34,6-42,9). Também não foi encontrada diferença na média do escore total de consumo de alimentos ultraprocessados entre os estudantes sem depressão (4,5; IC95% 4,2-4,8) e aqueles com depressão (4,4; IC95% 4,2-4,7). O maior consumo de alimentos in natura ou minimamente processados representou proteção para a depressão nos modelos bruto (Odds=0,53; p valor=0,000) e ajustado (Odds=0,57; p valor=0,002). Não houve diferença entre os indivíduos com consumo maior ou menor de alimentos ultraprocessados quanto ao risco de depressão nos modelos bruto (Odds=0,99; p valor=0,948) e ajustado (Odds=0,92; p valor = 0,551).
CONCLUSÃO
Os alimentos ultraprocessados parecem estar presentes na rotina de universitários, não

influenciando sua condição de saúde mental. Contudo, o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados parece ser um fator de proteção para depressão. Nossos resultados reforçam a necessidade da implementação de políticas públicas que promovam uma alimentação saudável nas universidades.

Palavras-chave: ultraprocessados;universitários ;depressão;in-natura;covid-19.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Relação entre insegurança alimentar e qualidade de vida em idosos: Estudo Brazuca Natal

FERNANDA KEILA VALENTE BATISTA[1]; NILA PATRÍCIA FREIRE PEQUENO[1]; ANA MÁRCIA SOARES FERNANDES XAVIER[1]; ALANDERSON ALVES RAMALHO[2]; SEVERINA CARLA VIEIRA CUNHA LIMA[1]; CLÉLIA DE OLIVEIRA LYRA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, NATAL - RN - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE, RIO BRANCO - AC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os idosos estão entre os grupos mais vulneráveis aos danos causados por um contexto de Insegurança Alimentar (IA), traduzida como a falta de acesso a uma alimentação adequada. Nos idosos, a IA está associada a desfechos negativos na saúde contribuindo para uma pior percepção da Qualidade de vida (QV). Estudos realizados com esse enfoque destacam a relevância de investigar a relação entre IA e QV em idosos. O objetivo foi investigar a relação da insegurança alimentar e qualidade de vida em idosos do município de Natal-RN.

MÉTODOS

Estudo transversal, com 190 idosos, recrutados por amostra probabilística por conglomerados em dois estágios (setores censitários e domicílios) da cidade de Natal-RN. Foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFRN (CAAE: 96294718.4.2001.5292). Os dados foram coletados por meio de questionário padronizado em plataforma digital (Epicollect 5). A análise da QV foi realizada por meio da escala WHOQOL-Bref e a IA, pela da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). A análise estatística incluiu frequências absolutas e percentuais, com intervalos de confiança 95% e análise estratificada em dois grupos, “segurança alimentar” e “insegurança alimentar”. O Teste U de Mann-Whitney foi realizado para verificar a diferença estatística entre os grupos.

RESULTADOS

A maioria dos idosos tinham entre 60 a 69 anos (57,1%; IC95%49,3%-64,6%), eram do sexo feminino (71,6%; IC95%68,5%-74,6%), residiam em domicílios com 3 a 4 moradores (52,4%;IC95%44,9%-59,7%) e se autodeclararam negros (59,8%;IC95%51,7%-67,4%). A IA foi observada em 37,5% dos domicílios, sendo a maior proporção identificada como leve (23,6%; IC95% 17,3%-31,4%). Os idosos com renda per capita no 1º Quartil apresentaram renda per capita familiar média de R$212,82 (DP 13,54) e os idosos do 4º quartil média de renda familiar per capita de R$3283,76 (DP 337,31). A análise estratificada, mostrou que em todos os domínios da QV a mediana foi significativamente menor no grupo com IA. No domínio físico a mediana do grupo com

segurança alimentar (SA) foi 61% (57%-71%) do grupo com IA 57% (42%-64%)(p =0,006). O domínio psicológico o grupo com SA apresentou mediana 67% (58%-75%) o com IA 63% (50%-67%)(p =0,002). No domínio social o grupo com SA apresentou mediana 75% (67%-83%) e o com IA 67%(58%-83%)(p =0,050). Já no domínio meio ambiente o grupo com SA apresentou mediana 69%(56%-78%) o com IA 53% (41%-67%)(p =0,000). Por fim, no percentual global da QV o grupo com SA apresentou mediana 67%(61%-75%) o com IA 59 (51%-67%)(p =0,000).

CONCLUSÃO

Diante dos resultados apresentados, conclui-se que idosos residentes no município de Natal em situação de IA apresentaram medianas menores em todos os domínios do questionário da QV em relação aos idosos em SA. Os achados evidenciam a importância de se pensar em políticas públicas que tenham como foco prevenir a IA e promover a SA nesta população, visto que, estar em SA pode contribuir para uma melhor percepção da QV.

Palavras-chave: Segurança alimentar;Qualidade de vida;População idosa.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Relação entre o tempo de tela e o fenótipo obesidade do peso normal em adolescentes

MAÍRA DOS SANTOS GARCIA; BRUNA CLEMENTE COTA; MARIANA DE SANTIS FILGUEIRAS; JULIANA FARIAS DE NOVAES; NALVA DE PAULA DIAS. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA (UFV), VIÇOSA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é uma doença crônica que tem aumentado a sua prevalência entre crianças e adolescentes na última década, uma consequência da exposição crescente a telas (videogame, celulares etc.). Contudo, ela não é facilmente identificada em jovens eutróficos, o que dificulta ainda mais sua prevenção. Este estudo teve o objetivo de investigar a relação entre o tempo de tela e o excesso de gordura corporal em adolescentes eutróficos.

MÉTODOS

Esse estudo trata-se de uma investigação transversal com dados parciais da etapa de seguimento com adolescentes de 15 a 17 anos, avaliados em 2022/2023. Os dados do tempo de tela em horas foram coletados por meio de questionário semi-estruturado e pré-codificado aplicado com o adolescente. Foram avaliados o peso e a estatura dos adolescentes para calcular o índice de massa corporal por idade (IMC/I), os quais foram classificados como eutróficos de acordo com as curvas de crescimento da Organização Mundial de Saúde (2007). O percentual de gordura corporal foi obtido pelo Dual-energy X-ray absorptiometry (DXA), sendo elevados os valores ≥ 20% para meninos e ≥ 25% para meninas. Para avaliar a relação do tempo de tela entre os grupos (peso normal com excesso de gordura vs. peso normal sem excesso de gordura), utilizou-se teste de Mann-Whitney, e regressão de Poisson com variância robusta ajustada por sexo, idade e renda per capita, com estimativas da razão de prevalência (RP) e intervalos de confiança de 95% (IC95%). O nível de significância adotado foi de 5%. Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (4.982.479/2021).

RESULTADOS

Dentre os 178 adolescentes com peso normal avaliados, 53,4% (n= 95) são do sexo feminino, e a média da idade foi de 16 anos (desvio padrão: 0,7). Observou-se que 54,5% (n=97) dos adolescentes eutróficos possuem excesso de gordura corporal, além de apresentarem uma média de tempo de tela de 6,5 horas (desvio padrão: 3,0). Ao comparar o tempo de tela entre os adolescentes eutróficos com e sem excesso de gordura corporal, notou-se maior tempo de tela entre aqueles com excesso (média: 7,1; desvio padrão: 3,0 horas versus média: 5,9; desvio padrão: 2,9; P=0,008). Além do mais, ajustando-se pelo sexo, idade e renda per capita, a cada aumento de 1 hora no tempo de tela dos

adolescentes, a prevalência do excesso de gordura corporal aumentou em 4% (RP: 1,04; IC95%: 1,01-1,08).

CONCLUSÃO

Observou-se um aumento das prevalências do excesso de gordura corporal em adolescentes eutróficos que se expõem ao maior tempo de tela. Logo, é necessário a conscientização dos pais e educadores acerca do combate ao comportamento sedentário relacionado ao uso prolongado de telas, bem como a busca de ações de órgãos públicos a fim de criar intervenções para reduzir o tempo excessivo de tela entre os jovens, prevenindo a obesidade.

Palavras-chave: Obesidade;Mídia;Adolescentes;Telas;Comportamento Sedentário.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Relação entre padrões alimentares e características estruturais das redes sociais de pessoas idosas do município de São Paulo (Estudo SABE - Saúde, Bem-estar e Envelhecimento)

BRUNO CÉSAR SPINELI SILVA[1]; JAIR LICIO FERREIRA SANTOS[2]; DAIANA APARECIDA QUINTILIANO SCARPELLI DOURADO[3]; YEDA APARECIDA DE OLIVEIRA DUARTE[1]. 1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP), RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 3. UNIVERSIDAD DEL DESARROLLO (UDD), SANTIAGO - CHILE.

INTRODUÇÃO

As escolhas alimentares dos indivíduos são afetadas pelo tipo de rede social ao qual pertencem, pois essas decisões geralmente são definidas em grupo e não de forma individual. Estudos revelam que pessoas idosas (PI) com redes sociais menores ou com poucos contatos sociais geralmente têm uma ingestão alimentar em menor qualidade. O objetivo do presente estudo foi analisar as características estruturais das redes sociais das PI associadas aos padrões alimentares (PA).

MÉTODOS

Estudo transversal de base populacional que utilizou dados das coortes A_{10}, B_{10} e C_{10} do Estudo SABE (Saúde, Bem-estar e Envelhecimento). A amostra foi composta por PI com 60 anos e mais, de ambos os sexos, residentes no município de São Paulo e que foram localizadas, reavaliadas e entrevistadas em 2010. Foram selecionados dados das PI que responderam as questões relacionadas as características estruturais das redes sociais (número de integrantes da rede, sexo dos integrantes da rede e arranjo domiciliar) e ao questionário de frequência da ingestão alimentar. Os PA utilizados neste estudo (inadequado, modificado, benéfico e tradicional brasileiro) foram identificados através de análise fatorial exploratória pelo método de componentes principais e divididos em tercis. As diferenças entre os grupos foram estimadas utilizando o teste de χ^2 de Pearson com correção Rao-Scott. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 46216921.2.0000.5421).

RESULTADOS

A amostra do presente estudo é composta por 1.304 PI que representam 1.293.371 indivíduos. Dessas PI, 60,2% eram mulheres e a média da idade de 70,6 anos (DP = 8,3 anos). O percentual de indivíduos que moravam sozinhos foi de 15,2%. As redes sociais avaliadas eram compostas, em média, por 7,8 integrantes (DP = 3,7 integrantes). No ambiente doméstico, 44,0% das PI tinham redes compostas por homens e mulheres. Quanto aos arranjos domiciliares, 28,3% residiam com filhos, incluindo ou não a presença de cônjuge. Maior adesão ao PA inadequado foi associado ao sexo dos integrantes que residem no domicilio das PI ($p = 0,004$) e ao arranjo domiciliar ($p = 0,007$). Maior adesão

ao PA modificado foi associado ao sexo dos integrantes que residem no domicílio das PI ($p = 0,015$). Menor adesão ao PA benéfico foi associado ao número de integrantes da rede ($p = 0,046$) e ao sexo dos integrantes que residem no domicílio das PI ($p = 0,004$). E menor adesão ao PA tradicional brasileiro foi associado ao número de integrantes da rede ($p < 0,001$) e ao arranjo domiciliar ($p = 0,017$).

CONCLUSÃO

Neste estudo os PA das PI apresentaram associação com redes sociais pouco numerosas, compostas por integrantes de ambos os sexos que residem nos domicílios das PI e arranjos domiciliares bigeracionais. A intervenção comunitária destinada a melhorar a qualidade da alimentação desta população deve considerar os tipos de redes sociais aos quais os indivíduos pertencem.

Palavras-chave: População Idosa;Nutrição do Idoso;Padrões Alimentares;Rede Social;Redes de Apoio Social.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Relações entre o consumo alimentar e a sindemia global: uma revisão de escopo

GIOVANNA GARRIDO; SAMANTHA MARQUES VASCONCELOS BONFIM; ALINE MARTINS DE CARVALHO. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (FSP-USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A sindemia global de obesidade, desnutrição e mudanças climáticas, compartilha fatores comuns como agricultura, desenho urbano e comportamento alimentar. Para analisar esses problemas sistêmicos, propõem-se abordagens multidimensionais, multiníveis e transdisciplinares. Apesar dos avanços recentes na compreensão dos sistemas alimentares e seus impactos globais, permanece incerto como o consumo alimentar, de maneira dinâmica, influencia o sistema alimentar, especialmente as relações entre consumo alimentar e os componentes da sindemia global. Sendo assim, o presente trabalho objetiva trazer uma revisão da literatura que forneça informações relevantes para a literatura nacional e internacional sobre as relações do consumo alimentar com os componentes da sindemia global.

MÉTODOS

Revisão de escopo aplicada nas bases de dados Web Of Science (WOS), Pubmed, Scopus e SciELO.ORG com termos em inglês, com restrição de tempo dos últimos cinco anos levando em consideração o aumento substancial de pesquisas na área e com ferramentas de busca adaptadas às suas respectivas bases de dados. A estratégia de busca foi feita em termos do título, resumo e/ou palavras-chave dos trabalhos e seguiu a lógica de múltiplas combinações entre palavras-chave do consumo alimentar e da sindemia global de obesidade, desnutrição e mudanças climáticas, sendo elas: termos de associação (*determinant*, *relationship*, *influence* e *outcome*) para consumo alimentar (*food consumption*, *food intake* e *eating*), obesidade (*overweight* e *obesity*), desnutrição (*malnutrition*, *nutritional deficiency*, *nutritional deficiencies*, *undernutrition*, *food security* e *food insecurity*) e mudanças climáticas (*climate change*, *climate changes*, *global warming* e *eutrophication*).

RESULTADOS

Após aplicados os devidos ajustes para elaboração das estratégias de busca, as mesmas foram utilizadas em quatro bases de dados, das quais, obtivemos para Pubmed: 2.435; SciELO.ORG: 425; WOS: 519 e Scopus: 12,600 – totalizando 15,979 artigos, dos quais apenas 11 resultados (0,09%) foram obtidos através da estratégia de busca formulada com os "termos de associação" E consumo E desnutrição E obesidade E desnutrição, ou seja, da associação do consumo alimentar e a sindemia global.

CONCLUSÃO

Apesar do elevado número de artigos obtidos a partir da associação dos termos-chave mencionados, quando aplicados os termos de busca relacionados ao consumo alimentar com os elementos da sindemia global percebeu-se que em todas as bases de dados o total do bloco em questão é escasso. Justificando, dessa forma, a importância de mais pesquisas na área.

Palavras-chave: Ingestão de Alimentos;Mudança Climática;Obesidade;Desnutrição;Revisão .

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Relato de experiência da ação de orientação para entrega de carteira de identidade profissional realizada por um dos Conselhos Regionais de Nutricionistas da região sul do país

FERNANDA FIORENZA; MAIELE BERTOLDO LEWANDOWSKI BIANCHINI; DANIELA BRUNDO AMARAL; ANA LUIZA SANDER SCARPARO. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 2ª REGIÃO (CRN-2), PORTO ALEGRE - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Atualmente, a Resolução CFN nº 466/2010 (alterada durante a pandemia pela Resolução CFN nº 661/2020) refere que a entrega da Carteira de Identidade Profissional (CIP) será feita pelo respectivo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) ao profissional que tiver seu processo de inscrição deferido. Associado a isso, condiciona o recebimento da CIP à participação do profissional em uma atividade de orientação, presencial ou não presencial, quanto ao compromisso de bem e fielmente exercer a profissão, com zelo e dignidade. Esse trabalho tem como objetivo relatar a experiência da ação de orientação para entrega da CIP realizada por um dos CRN da região sul do país.

MÉTODOS

O projeto foi estruturado em 2022, com a finalidade de planejar a ação orientadora de forma não presencial, destinada aos egressos de cursos de graduação em nutrição com inscrição no CRN. A ação orientadora foi composta por três momentos: 1) estudo do conteúdo disponibilizado no material de apoio, elaborado na plataforma do Google Sites®; 2) participação na palestra orientativa, realizada de forma online, com auxílio da plataforma Google Meet®, podendo realizar perguntas no chat, e participando de enquetes e de atividade no Mentimeter® (nuvem de palavras sobre o código de ética); 3) preenchimento, após a palestra e consultado o material de apoio, de um estudo dirigido, em um formulário online, composto de perguntas objetivas e ao final um item para o nutricionista confirmar que participou da ação orientadora e esta ciente do compromisso de bem e fiel exercer da profissão. Os egressos de cursos de nutrição, que realizaram a inscrição no CRN em 2023, receberam uma mensagem eletrônica com o convite e as instruções para participar da ação orientadora. Os participantes da palestra assinaram uma lista de presença eletrônica.

RESULTADOS

Em 2023, foram realizadas quatro edições da palestra orientativa, com a participação de 760 profissionais de todo o estado. As reuniões tiveram duração de uma hora e meia à duas horas, em função dos espaços de interação, nos quais os profissionais puderam perguntar e esclarecer suas dúvidas. Durante as palestras, foram abordados os seguintes temas: Sistema CFN/CRN e suas responsabilidades de orientar, fiscalizar, regulamentar e normatizar a atividade profissional; registro profissional; legislações vigentes; atividades privativas dos nutricionistas; áreas de atuação; responsabilidade técnica; exercício ético da profissão e denúncias.

CONCLUSÃO

A modalidade online da ação orientadora permitiu que os nutricionistas de todo o estado participassem, cumprindo a legislação para entrega da CIP e auxiliando o CRN na sua função orientadora. O material de apoio, além de auxiliar no estudo, poderá ser utilizado para futuras consultas. Espera-se que o egresso, participante da orientação, tenha mais conhecimento sobre a atuação do conselho, exercício profissional e ética profissional, e, consequentemente, uma melhor qualidade na prestação de serviços à sociedade.

Palavras-chave: nutricionista;orientação profissional;conselho profissional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Relato de Experiência: Iniciativa de Educação Alimentar e Nutricional em alusão ao “novembro azul”

JÉSSICA LARISSA SANTA BRIGIDA CARDOSO[1]; CAMILA MORAES DOS ANJOS[2]; YASMIN DE FÁTIMA BRITO DE OLIVEIRA MORAES[2]; AMUJACY TAVARES VILHENA[3]; WALKÍRIA DE MORAES SILVA[3]; THAIS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS[3]. 1. HOSPITAL UNIVERSITÁRIO JOÃO DE BARROS BARRETO, BELÉM - PA - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DO ESTADO DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL; 3. SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O câncer se caracteriza como uma Doença Crônica Não Transmissível (DCNT) com elevado impacto global, no qual estima-se que um a cada cinco indivíduos apresentarão a doença. O câncer de próstata é considerado o quarto mais frequente mundialmente com cerca de 1,4 milhões de casos novos. Dessa forma, a alteração de fatores de risco modificáveis como alimentação e hábitos de vida se constitui como medida de prevenção primária para essa condição de saúde. O objetivo desse estudo foi descrever ação de educação alimentar e nutricional realizada em uma unidade de atenção secundária a saúde.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência desenvolvido a partir de ação de educação alimentar e nutricional promovida por Nutricionistas e Residentes de Nutrição da Coordenação Estadual de Nutrição, em novembro de 2023 com foco na prevenção do câncer. A ação ocorreu em um centro diagnóstico de média e alta complexidade em Belém-Pará e foi destinada a adultos e idosos atendidos pela instituição. A iniciativa incluiu uma palestra interativa em sala de espera ambulatorial, onde abordou-se temas como a classificação dos alimentos segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira e a rotulagem de alimentos, seguida por um breve atendimento nutricional que incluiu avaliação antropométrica com diagnóstico nutricional, orientações dietéticas baseada nos dez passos para uma alimentação saudável ou direcionadas para a prevenção e tratamento de doenças crônicas como hipertensão e diabetes, esclarecimento de dúvidas, além da entrega de material educativo (folder) com o resumo das orientações realizadas.

RESULTADOS

Durante a palestra na salda de espera, os pacientes mostraram-se participativos e interessados sobre os assuntos apresentados, além de motivados a compartilhar suas vivências relacionadas a hábitos saudáveis. O atendimento nutricional contou com a presença de 16 pacientes, em sua maioria adultos e durante esse período notou-se que as principais dúvidas não residiam na compreensão do conceito de alimentação saudável,

mas sim na busca de estratégias práticas de planejamento para aprimorar a qualidade de suas escolhas alimentares e como inseri-las em seu contexto de forma prática e acessível.

CONCLUSÃO

A partir do diálogo com os pacientes, percebeu-se diversos fatores que impactam negativamente na escolha dos alimentos como dificuldades na leitura de rótulos e identificação de produtos processados e ultraprocessados, dúvidas sobre como incluir opções saudáveis em sua rotina, considerando que a maioria trabalhava em período integral, crenças em mitos e modismos alimentares, dentre outros. Dessa forma, a orientação nutricional mostra-se essencial para melhora dos padrões alimentares e, consequentemente, auxiliar na prevenção de DCNTs.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional;Neoplasias da próstata;Recomendações nutricionais.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Relato de mães sobre as dificuldades, estratégias e particularidades na alimentação dos filhos autistas

BRUNA MURATTI FERRAZ DE OLIVEIRA; MARIA FERNANDA PETROLI FRUTUOSO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP), SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O campo da Alimentação e Nutrição reforça a seletividade alimentar no autismo, a partir de relatos das mães sobre um repertório alimentar restrito dos filhos e descrição dos momentos das refeições como estressantes, caóticos e desgastantes. Considerando a ausência de robustas evidências científicas sobre o tema e o desafio posto à família no manejo da alimentação dos filhos, este estudo teve como objetivo descrever o entendimento de mães sobre a alimentação dos filhos autistas e analisar as estratégias adotadas para condução das refeições.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa qualitativa com entrevistas semiestruturadas individuais com dez mães e um pai, entre 29 e 45 anos de idade, de autistas entre três e 15 anos de idade. As entrevistas foram realizadas em sala de atendimento de Instituição terapêutica do interior de São Paulo, SP, com todos os presentes na data da coleta. Com duração entre 10 e 30 minutos e a partir de roteiro sobre a alimentação da família, sobre os momentos das refeições e a trajetória alimentar da criança/adolescente, os depoimentos foram gravados, transcritos e tratados por meio de análise temática. Certificado de Apresentação de Apreciação Ética número 1.867.143 de 14/12/2016.

RESULTADOS

As restrições alimentares relatadas foram: recusar comer um alimento antes aceito, aceitar somente “arroz puro”, preferir alimentos crocantes/tostados. Houve relato de consumo de jiló, quiabo e abóbora, acompanhado da satisfação da mãe ao ver o filho comer esses alimentos. A ingestão alimentar insuficiente ou excessiva, sobretudo de alimentos ultraprocessados, e suas possíveis complicações à saúde foi uma preocupação recorrente. Ainda que a alimentação do filho seja considerada incompleta, uma mãe relata não haver consequências, pelo menos imediatas, no estado nutricional da criança. Observou-se aceitação de alimentos diferentes dos habituais em locais como shopping e escola. Sobre as estratégias, foi relatado balanceamento entre refeições saudáveis e não saudáveis/preferidas pela criança; inserção de alimentos saudáveis e aceitos em diferentes preparações; refeições em família; apresentação dos alimentos para que a criança escolha o que quer comer. Somente uma mãe relatou que a alimentação não é uma preocupação, sem vivenciar recusas alimentares pela criança.

CONCLUSÃO

Segundo as mães, pode-se afirmar a presença de seletividade alimentar na maioria dos autistas, que ocorrem de forma singular e resultam em estratégias para aumento da variedade de alimentos ingeridos e considerados saudáveis. É importante avançar na discussão da alimentação nas infâncias e nas adolescências - e em autistas, diante das particularidades e da possibilidade de ampliar o entendimento sobre as experiências com o alimento e o comer de qualquer criança e adolescente diante dos padrões alimentares contemporâneos com ampla disponibilidade de alimentos ultraprocessados.

Palavras-chave: Mães;Alimentação;Transtorno do espectro autista;Pesquisa qualitativa.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Relato de produção de um vídeo institucional que retrata a atuação de Profissionais Nutricionistas na Nutrição inclusiva

ROBERTA MORGANA DA MOTA QUIRINO; FABIOLA DE CARLA NOBREGA MARINHO; JANAINA CLAUDIA NASCIMENTO SILVA; PAULA BRIELLE PONTES SILVA; ANNA CARLA CAVALCANTE LUNA DOS SANTOS; ALLAN VICTOR DA SILVEIRA GOUVEIA. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 6ª REGIÃO, RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Inclusão é um dos assuntos em destaque nos últimos anos, ele levanta pontos de discussão dentro da diversidade no contextos sociais e de saúde da população. A participação dos profissionais da saúde é crucial, entre eles temos o Nutricionista. Sua atuação está ligada ao direito a alimentação e segurança alimentar. Tendo em vista sua importância, o Conselho Regional de Nutricionistas 6ª Região criou através da portaria n. 102/2021 a primeira Comissão Transitória de Políticas de Inclusão do sistema com o objetivo de fomentar discussões sobre inclusão e diversidade na prática profissional, assim como difundir experiências inclusivas. O trabalho objetiva difundir a experiência exitosa realizada na produção do vídeo intitucional com relatos de profissionais que atuam junto aos grupos minorizados e propagar essas atuações no meio acadêmico da Nutrição.

METODOLOGIA

Trata-se de um relato de experiência da criação e produção do vídeo institucional sobre a atuação de Nutricionistas dentro da inclusão, no período entre março e agosto de 2022.

RESULTADO

Entre outubro de 2021 e janeiro de 2022, foram realizadas reuniões com a participação de nutricionistas que pertenciam ou atuavam em grupos em vulnerabilidade e minorias. Entre fevereiro e julho de 2022, iniciou-se um banco de dados através de um formulário google de Nutricionistas com o objetivo de levantar e conhecer as atuações dentro da inclusão. Esse banco de dados permitiu o levantamento dos profissionais que participariam do vídeo. As gravações ocorreram em agosto de 2022 na sede do CRN-6, Recife. Houve a participação de 12 nutricionistas, foi usado como norteador um questionário que levantavam pontos sobre sua entrada na inclusão, como a inclusão pode ser praticada no dia a dia, como pode ser abordada dentro do meio acadêmico e quais desafios são enfrentados atualmente. As gravações foram tratadas pela comunicação do CRN-6. Ao final do processo, foram gerados 3 vídeos formatados em 30, 15 e 7 minutos. O vídeo principal de 30 minutos foi apresentado no CONBRAN 2022, em Alagoas, dentro da programação do stand do CRN-6, com ações voltadas para a Inclusão, sendo realizadas rodas de palestras em todos os turnos do evento. Neste mesmo evento e junto ao vídeo,

foi lançado um e-book sobre nutrição inclusiva em colaboração com a professora Doutora Úrsula Bagniq que também participou das gravações de composição do vídeo.

CONCLUSÃO

Com a criação, o vídeo vem corroborar para trocas profissionais e trazer luz sobre novos pontos dentro da humanização com relação ao atendimento, acessibilidade e respeito a diversidade na prática profissional. Tal como promover discussão sobre educação no meio acadêmico, em apoio as Instituições de ensino superior quanto a formação do profissional do futuro em relação a novas competências. Tais experiencias possibilitam a reflexão para ações futuras que apoiará positivamente na efetivação da nutrição inclusiva para profissionais e pacientes.

Palavras-chave: Atuação profisisonal;Inclusão;Nutricionista;Nutrição inclusiva;Segurança alimentar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Representações do CRN-4 em conselhos de direitos: o que desejamos?

CAROLINE MARIA DA COSTA MORGADO; RAQUEL MEZZAVILLA; FERNANDO LAMARCA; ANGELA MARTA. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 4º REGIÃO (CRN-4), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Dentre os instrumentos democráticos instituídos pela Constituição Federal de 1988 para assegurar a participação dos cidadãos na gestão pública, estão os conselhos de direitos, espaços colegiados que garantem a representação de diferentes segmentos sociais. A participação do Conselho profissional de Nutricionistas em alguns deles é estratégica para contribuir na formulação de propostas e no controle da execução das políticas públicas, com foco no campo da alimentação e nutrição. O objetivo deste trabalho é descrever o processo de construção de proposta institucionalizada do papel norteador do Conselho Regional de Nutricionistas da 4º Região (CRN-4) sobre os seus representantes em conselhos de direitos.

MÉTODOS

A Câmara Técnica de Saúde Coletiva (CTSC) da Gestão Inova (2022-2025) do CRN-4 buscou entender como aconteciam as inserções e participações dos nutricionistas que os representam, principalmente em conselhos de saúde, alimentação escolar e de segurança alimentar e nutricional (SAN) municipais e/ou estaduais dos estados do Rio de Janeiro e Espírito Santo. A partir daí, foi organizada uma proposta que contempla atividades de educação permanente e organização de fluxos de inserção, comunicação e seguimento na representação.

RESULTADOS

Em março de 2023 foi realizado o 1º Encontro com Representantes do CRN-4 em Conselhos de direitos que contou com a presença de 25 dos 33 nutricionistas representantes ativos. Na parte da manhã ocorreram apresentações com intuito de embasá-los e inspirá-los para prática; e na parte da tarde em formato de oficina, eles trouxeram ideias e propostas sobre como deve ser a atuação deles e como a entidade pode apoiar em suas demandas e ações. Como desdobramento desse encontro, foi organizado um curso pelo projeto ‘CRN-4 Atualiza’ sobre ‘A atuação do nutricionista em conselhos de direitos’ com as apresentações que foram realizadas no encontro. O curso deverá ser realizado por novos representantes e terá acesso aberto aos interessados no tema. Está em elaboração uma cartilha com os compromissos, atividades e canais de comunicação com o CRN-4, construída a partir do produto do 1º Encontro. Os fluxos de entrada para novos representantes foram redesenhados e estão em fase de pactuação com as coordenações técnica e de fiscalização. Já está no planejamento de 2024 o próximo encontro presencial.

CONCLUSÃO

A proposta institucional que essa gestão quer deixar como legado inclui: (1) a seleção de nutricionistas como representantes nos conselhos que sinalizem engajamento e sem conflitos de interesses; (2) a recepção feita por um fiscal; (3) a educação continuada pelo 'CRN-4 Atualiza' e os encontros presenciais e/ou virtuais; e (4) a comunicação pelos canais pactuados. A ocupação desses espaços é fundamental, mas é preciso prezar que essa representação expresse uma prática pautada na ética e comprometida com a SAN em benefício da sociedade, que certamente refletirá em conquistas para a categoria.

Palavras-chave: participação social;programas e políticas de nutrição e alimentação;conselhos de saúde;alimentação escolar; segurança alimentar e nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Resignificando o papel das cozinheiras da alimentação escolar do Município de São Paulo-SP - um mapeamento temático sobre o entendimento e o uso do receituário padrão

LÚCIA DIAS DA SILVA GUERRA[1]; GIOVANNA LUCENA ZOIA DE CAMARGO[2]; BETZABETH SLATER VILLAR[2]. 1. CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA CAMPUS SANTANA, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

A alimentação escolar tem atuação direta na promoção da alimentação adequada e saudável – PAAS, é uma estratégia importante para a educação alimentar e nutricional (EAN) e permite participação social comunitária. Objetivou-se extrair informações sobre o uso do receituário padrão da alimentação escolar do Município de São Paulo a partir da perspectiva das cozinheiras escolares. **Métodos:** Estudo de abordagem qualitativa, com análise temática descritiva sobre o entendimento e o uso do receituário padrão na alimentação escolar por cozinheiras do Município de São Paulo-SP. Foram escolhidas 18 cozinheiras das escolas municipais de São Paulo para compor a amostra da pesquisa. Para produção dos dados, realizou-se oficinas culinárias e grupos focais durante dois dias, em Março de 2022. Analisou-se as informações obtidas com registros de áudio e vídeo. A construção do estudo ocorreu a partir da caracterização do grupo de cozinheiras da alimentação escolar de São Paulo e identificação das informações sobre o uso do receituário padrão. A organização sistemática e análise dos dados foi feita por meio de categorias temáticas: Uso, Compreensão, Praticidade e Sugestões. A interpretação contou o aporte teórico da pesquisa qualitativa e da literatura científica produzida na área da alimentação e nutrição. **Resultados:** Os grupos de cozinheiras das escolas de Escolas Municipais de Educação Infantil (EMEI) e das escolas dos Centros de Educação Infantil (CEI) relataram que possuem bom entendimento do receituário. A frequência de utilização da ferramenta depende do acesso a ela em cada unidade: algumas possuem a ferramenta impressa, outras em formato eletrônico e outras não têm acesso e desconhecem a ferramenta. Entre as que usam, o fazem esporadicamente, quando desconhecem uma receita ou quando uma funcionária nova entra na equipe. A execução das receitas é feita a partir dos saberes e experiências próprias de cada cozinheira e dúvidas são esclarecidas com as colegas ou nutricionista da unidade. Dificuldades estão relacionadas com o tempo de preparo que varia conforme qualidade dos ingredientes e dos equipamentos disponíveis na cozinha. A aceitação é influenciada pelos hábitos alimentares da família, fome e incentivo dos pais, professores e demais atores da comunidade escolar. Por fim, fica claro através das falas, um sentimento de exclusão e desvalorização na escola do seu potencial como educadoras. **Conclusão:** Os resultados obtidos foram além do uso do receituário, dizem respeito à dinâmica da escola, impactando na garantia da alimentação escolar adequada e saudável às crianças. Entre elas, merecem destaque a necessidade de maior alinhamento entre os atores da alimentação escolar em relação às práticas de alimentação saudável preconizadas pela SME, engajamento dos professores e gestão escolar com ações de EAN e reconhecimento das cozinheiras como parte indispensável do trabalho de educação dos estudantes.

Palavras-chave: Alimentação Escolar;Educação Alimentar e Nutricional;Direito Humano à Alimentação Adequada;Saúde Coletiva;Política Pública.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Restrição alimentar motivada pelo emagrecimento: um olhar sobre os dados da POF 2017/2018

ELISAMA COSTA LOPES; MARINA DE SÁ AZEVEDO; PRISCYLLA RODRIGUES VILELLA; RAQUEL MACHADO SCHINCAGLIA; KARINE ANUSCA MARTINS. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Dietas restritivas são constantemente associadas à perda de peso. No entanto, podem acarretar prejuízos metabólicos e psicológicos, e até mesmo, transtornos alimentares. As mulheres são frequentemente mais sujeitas à pressão pela busca do "corpo ideal", expondo-se ao maior risco para insatisfação corporal e comer disfuncional. Assim, é importante refletir sobre as implicações das restrições alimentares motivadas pela redução de peso e sobre os impactos para a saúde e qualidade de vida. Objetiva-se discutir os dados de restrição alimentar da população brasileira evidenciados na Pesquisa de Orçamento Familiar (POF), com foco no recorte de gênero.

MÉTODOS

Estudo transversal com análise de dados secundários da POF de 2017/2018, disponibilizados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Na análise do consumo alimentar pessoal, em uma subamostra de domicílios brasileiros, com indivíduos de idade igual ou superior a 10 anos, foi avaliado o comportamento alimentar, variável de interesse do presente estudo. O entrevistado foi questionado sobre a adesão a alguma forma de restrição alimentar e seus objetivos, com cinco opções de resposta disponíveis (emagrecer, pressão alta, colesterol, diabetes, doença do coração), além da alternativa "outras necessidades". Para fins de avaliação deste trabalho, a motivação da prática de restrição alimentar considerada foi o emagrecimento.

RESULTADOS

Na amostra brasileira, 13,9% dos indivíduos relataram realizar algum tipo de restrição alimentar, e 5,2% estavam em busca de emagrecimento. As mulheres, em todas as faixas etárias e motivações, apresentaram a maior prevalência de restrição alimentar. Entre os adultos, observou-se uma maior prevalência de restrição alimentar para a perda de peso em comparação com adolescentes (2,4%) e idosos (3,1%), sendo 9,4% entre as mulheres e 6,4% entre os homens. Esses resultados revelam uma parcela importante da sociedade com práticas restritivas voltadas à perda de peso. Esta é uma realidade que pode estar sub relatada, visto que muitos indivíduos, sobretudo mulheres, tratam com normalidade dietas restritivas como ferramenta de cuidado da saúde.

CONCLUSÃO

Os dados revelam uma maior prevalência da prática de restrição alimentar motivada pelo emagrecimento em mulheres. A disparidade de gênero reflete um cenário oriundo dos padrões de beleza que exercem uma pressão social sobre as mulheres. Este, por sua vez, pode as conduzir para um lugar de sofrimento, insatisfação corporal e comportamentos alimentares disfuncionais. Nota-se, portanto, a importância de minimizar os estigmas relacionados a esse público, que deve ser uma pauta de discussão entre profissionais da saúde, a fim de mitigar os impactos negativos das dietas restritivas para perda de peso. Além disso, revela a importância de intervenções e políticas de saúde pública para a promoção de uma relação saudável com o corpo e a alimentação.

Palavras-chave: restrição alimentar;perda de peso;inquéritos nutricionais;mulheres.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Revelando o invisível: a obesidade sob a perspectiva das crianças Uma revisão integrativa

BEATRIZ DE SOUZA LIMA; MARIA CLAUDIANA BEZERRA DA SILVA NETA; HELRY COSTA DA SILVA; YGOR CAVALCANTI AQUINO. UNI-RN: CENTRO UNIVERSITÁRIO DO RIO GRANDE DO NORTE, NATAL - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade, um problema global crescente, afeta crianças, gerando estigmatização e estereótipos negativos desde a infância. Essa situação influencia a autoimagem e interações sociais, comprometendo o bem-estar emocional e a qualidade de vida infantil. Estudos destacam a estigmatização social e midiática enfrentada por crianças obesas, afetando sua atratividade, habilidades e sucesso escolar. A representação social da obesidade é moldada por estereótipos, reforçando visões negativas que impactam não apenas a saúde física, mas também aspectos emocionais e sociais das crianças. A compreensão da perspectiva infantil sobre a obesidade é crucial para desenvolver estratégias de combate ao estigma do tamanho corporal e promover uma cultura inclusiva desde os primeiros anos pré-escolares.

MÉTODOS

Realizamos uma revisão integrativa de literatura com abordagem qualitativa e exploratória para analisar as representações sociais da obesidade na perspectiva infantil. Seguindo o modelo "Revisão Integrativa de Pesquisa", sintetizamos sistematicamente resultados de pesquisas em seis fases, desde a identificação do tema até a apresentação da revisão. A pergunta central foi: "As crianças têm estereótipos sobre a obesidade na infância?". Estabelecemos critérios de exclusão para garantir a relevância dos estudos selecionados, realizando busca em bases como LILACS, SciELO e PubMed, abrangendo janeiro de 2023 a março de 2023. A análise dos artigos seguiu a Análise Temática de Conteúdo, com as etapas do PRISMA para identificação, seleção, elegibilidade e inclusão. O objetivo foi compreender percepções infantis sobre obesidade, identificar estereótipos e entender o impacto nas interações sociais, contribuindo para estratégias de intervenção e educação inclusivas.

RESULTADOS

Dos 167 artigos iniciais, 14 foram selecionados após exclusão, emergindo quatro temas: estereótipo negativo, princípio da contaminação, relação interpessoal e obesidade em relação à deficiência. A estigmatização associa crianças obesas a adjetivos negativos, revelando ambivalência societal. O princípio da contaminação destaca associações entre obesidade e doença contagiosa, influenciando comportamentos e estigmas. Na relação interpessoal, a família é crucial para o impacto da estigmatização na saúde mental e física.

A obesidade em relação à deficiência mostra que crianças obesas enfrentam mais rejeição comparadas a outras deficiências.

CONCLUSÃO

A estigmatização global persistente da obesidade infantil gera impactos significativos na saúde mental e física, promovendo transtornos alimentares e obesidade crônica. A necessidade urgente de promover inclusão e respeito às diferenças demanda ação de políticas públicas, dos pais e das escolas. Mais estudos são cruciais para entender causas e consequências da estigmatização, com foco na atenção básica e alinhamento entre políticas e realidades sociais. A garantia do direito das crianças crescerem saudáveis, felizes e sem rejeição social é imperativa.

Palavras-chave: Percepção estereotipada;Estigmatização;Obesidade;Crianças.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Risco de transtornos alimentares em estudantes de Nutrição: uma revisão integrativa

MARINA DE SÁ AZEVEDO; PRISCYLLA RODRIGUES VILELLA; ELISAMA COSTA LOPES; KARINE ANUSCA MARTINS; RAQUEL MACHADO SCHINCAGLIA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIÂNIA - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os transtornos alimentares são doenças psiquiátricas, caracterizadas por perturbações persistentes na alimentação, afetando diretamente o consumo alimentar, a absorção dos alimentos ingeridos, e comprometendo seriamente a saúde física e as funções psicossociais do indivíduo. Seu estopim pode coincidir com o ingresso no universo acadêmico, que, por si só, já impõe mudanças nas múltiplas dimensões da vida dos jovens universitários. Entre estes, é comum que aconteça o desenvolvimento de comportamentos alimentares disfuncionais, fatores de risco aos transtornos alimentares. Percebe-se uma maior prevalência destes comportamentos entre acadêmicos da área da saúde e para os estudantes de Nutrição, acredita-se que essa prevalência seja ainda maior. Objetiva-se investigar o risco de transtornos alimentares entre os estudantes de Nutrição.

MÉTODOS

Para o desenvolvimento da revisão integrativa foi feita a busca de artigos científicos nas bases de dados PubMed, Web of Science, Scopus e Scielo em abril de 2023. Os critérios de inclusão foram “free full text”; estudantes de Nutrição e/ou da área da saúde; transtornos alimentares em estudantes universitários (Nutrição e/ou área da saúde); tempo: 10 anos; artigos originais. Inicialmente, foram identificados 84 artigos que seguiram para a seleção por título e resumo, exclusão de duplicatas e por último, leitura completa, resultando em 10 artigos para a elaboração do presente estudo.

RESULTADOS

Os estudos selecionados para identificar o risco de transtornos alimentares em estudantes de Nutrição são heterogêneos, realizados em diferentes países, com tamanhos de amostras e grupos de comparação variados, o que resultou em prevalências do risco de transtorno alimentar diferentes. A maioria dos estudos (n= 9) identificaram a prevalência de risco para transtornos alimentares nas diferentes amostras estudadas, que variou entre 6% e 46%. Entre estudantes de Nutrição, 6 estudos demonstraram risco de transtornos alimentares, sem relação significativa, no entanto com prevalências importantes. Os comportamentos alimentares desordenados podem ser preexistentes ao ingresso ao curso de Nutrição, como também serem potencializados no decorrer da graduação. Os resultados apresentados pelos artigos chamam a atenção para estudos mais amplos com este público e a adoção de medidas de prevenção aos distúrbios alimentares.

CONCLUSÃO

A apresentação do risco de transtornos alimentares em estudantes de Nutrição pode comprometer a saúde e a qualidade de vida. A existência ou não de antecedentes aos comportamentos alimentares desordenados nesse público permite uma reflexão sobre a exposição destes indivíduos à pressão para a adesão e manutenção de uma alimentação saudável ao ponto de serem “modelos alimentares” àqueles que os cercam e aos seus futuros pacientes.

Palavras-chave: comportamento alimentar; saúde do estudante;alimentação.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Saudabilidade das cantinas de escolas privadas em capitais brasileiras

LUIZA DELAZARI BORGES[1]; SABRINA GOMES FERREIRA CLARK[2]; LETÍCIA FERREIRA TAVARES[3]; LARISSA LOURES MENDES[4]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS (UFMG), BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS – BRASIL, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (UFPE), RECIFE, PERNAMBUCO – BRASIL, RECIFE - MG - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - MG - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A escola é um local estratégico para implementar intervenções de promoção da saúde para prevenir a obesidade infantil. A comercialização de alimentos não saudáveis dentro da escola está associada ao maior consumo de alimentos não saudáveis entre os alunos. No entanto, a avaliação da saudabilidade dos alimentos comercializados no ambiente escolar em países de baixa e média renda não está bem descrita. Dessa forma, o objetivo deste estudo foi avaliar e comparar a saudabilidade de cantinas de escolas privadas de onze capitais brasileiras.

METODOLOGIA

Foram analisados dados de uma amostra representativa de escolas com cantinas (n=1091) em 11 capitais brasileiras (Aracaju, Belo Horizonte, Brasília, Fortaleza, João Pessoa, Natal, Porto Alegre, Recife, Rio de Janeiro, Salvador e Vitória) que fazem parte do Estudo da Comercialização de Alimentos em Escolas Brasileiras (CAEB). Os alimentos e bebidas comercializados nas cantinas foram classificados em alimentos in natura, minimamente processados ou processados e preparações culinárias baseadas nestes alimentos (AIMPP) e alimentos ultraprocessados e preparações culinárias baseadas nestes alimentos (AAUP), conforme a classificação NOVA. Para avaliação das cantinas foi utilizado o índice de saudabilidade (IS) desenvolvido por Tavares e colaboradores (2021) que é um score cuja finalidade é indicar, por meio de medida síntese, a saudabilidade do estabelecimento com base na avaliação da disponibilidade de subgrupos de alimentos AIMPP e da não disponibilidade AUPP, variando entre zero e 100. Quanto mais próximo de 100 o escore estiver, maior a saudabilidade do estabelecimento. A pontuação para AIMPP presentes na cantina foi somada à pontuação positiva da ausência de AUPP. O resultado foi dividido por 50 e, depois, multiplicado por 100. Assim, vender alimentos saudáveis e deixar de vender alimentos ultraprocessados aumentam a pontuação da cantina. A análise dos dados contemplou o cálculo das frequências relativas e as médias e seus respectivos intervalos de confiança de 95%. Diferenças significativas entre as cidades foram identificadas com base na comparação entre os IC 95%.

RESULTADOS

Nas cantinas avaliadas há maior comercialização de AUPP comparado com os AIMPP (6,6; IC 95%:6,3-6,8 vs. 5,8; IC 95%: 5,6-6,0). A média de IS geral foi de 28,2 (IC 95%: 27,9-28,5). O Rio de Janeiro (22,6; IC 95%: 22,0-23,1) foi a cidade com menor média do IS apresentado comparado com as outras cidades. Porto Alegre foi a cidade com maior média do IS em comparação com as demais cidades (34,4; IC 95%: 33,5-35,4).

CONCLUSÃO

O presente estudo evidenciou uma elevada oferta de AUPP nas cantinas em detrimento dos AIMP. Apenas as cantinas de Porto Alegre obtiveram nota maior que um terço da nota máxima. O indicador de saudabilidade mostrou uma situação melhor na cidade onde as intervenções regulatórias foram implementadas, mostrando um potencial promissor dessas medidas para melhorar o ambiente de alimentação escolar.

Palavras-chave: ambiente escolar;saudabilidade;disponibilidade de alimentos;promoção da saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Saudabilidade do ambiente alimentar ao redor de escolas públicas e privadas em um município de médio porte do estado de São Paulo.

LÍGIA CARDOSO DOS REIS[1]; PATRÍCIA CONSTANTE JAIME[1]; WILLIAM CABRAL DE MIRANDA[2]; CAMILA A BORGES[1]. 1. NÚCLEO DE PESQUISAS EPIDEMIOLÓGICAS EM NUTRIÇÃO E SAÚDE DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (NUPENS/USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. INSTITUTO PENSI - PESQUISA E ENSINO EM SAÚDE INFANTIL, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Ambiente alimentar é definido pelo contexto físico, econômico, político e sociocultural em que os consumidores interagem com o sistema alimentar para adquirir, preparar e consumir alimentos. A configuração dos ambientes alimentares influencia o consumo alimentar, podendo favorecer o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, especialmente a obesidade. A epidemia da obesidade no Brasil atinge a infância e a adolescência, tornando as escolas equipamentos fundamentais para a proteção e a promoção da alimentação adequada e saudável. Diante do exposto, este trabalho objetivou avaliar a saudabilidade do ambiente alimentar do consumidor ao redor de escolas públicas e privadas de um município de médio porte do estado de São Paulo.

MÉTODOS

Estudo transversal observacional que envolveu auditoria do ambiente alimentar nos setores censitários urbanos utilizando o instrumento AUDITNOVA, realizada entre dezembro de 2018 a abril de 2019. Um total de 650 comércios varejistas foram identificados, auditados e geocodificados. O escore de saudabilidade do ambiente alimentar do consumidor, variando em uma escala de 0 a 100, foi calculado para cada comércio varejista, sendo considerado mais saudável quanto mais próximo de 100. Foi realizado um levantamento nas bases de dados da prefeitura de todas as escolas presentes no município em 2022 e um buffer de 1 km ao redor de cada escola foi calculado. Foram calculadas as médias e intervalo de confiança de 95% (IC95%) do escore de saudabilidade no buffer de 1 km segundo escolas públicas e privadas. Diferenças entre as médias foram observadas por meio de test t bicaudal e valores de $p<0,05$ foram considerados estatisticamente significantes. As análises foram realizadas em Stata 16.1. O projeto foi aprovado pelo CAAE número 69045917.5.0000.5421.

RESULTADOS

Foram analisados 650 comércios varejistas de alimentos, 194 escolas públicas e 148 escolas privadas. A média do escore de saudabilidade do ambiente alimentar ao redor das escolas públicas e privadas foi baixa: 36,03 (IC95%: 35,46; 36,61). No entanto, em um buffer de 1 km ao redor das escolas foi possível observar que o escore de saudabilidade

do ambiente alimentar foi significativamente maior no entorno das escolas públicas 36,54 (IC 95%: 35.77; 37,32) do que das privadas 35,39 (IC95%: 34,53; 36,61) ($p<0.05$).

CONCLUSÃO

A saudabilidade do ambiente alimentar no entorno das escolas avaliadas foi considerada baixa. Escolas públicas apresentaram entorno com maior saudabilidade do ambiente alimentar quando comparadas às escolas privadas, sugerindo a importância do Programa Nacional de Alimentação Escolar como política pública de garantia do direito à alimentação adequada e saudável. A compreensão das barreiras e dos facilitadores para escolhas alimentares saudáveis presentes nos ambientes alimentares pode auxiliar na formulação e avaliação de políticas públicas que atuem sobre a configuração dos sistemas alimentares.

Palavras-chave: sistema alimentar;alimentação escolar;consumo alimentar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Saúde mental, consumo alimentar e índice de massa corporal em universitários brasileiros durante a pandemia de COVID-19

ELAINE VALDNA OLIVEIRA; LUCAS DE ALMEIDA MOURA; ALISSON DIEGO MACHADO; DIRCE MARIA MARCHIONI. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - USP, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A pandemia de COVID-19 provocou diversas alterações na saúde e bem-estar de indivíduos em todo o mundo, incluindo prejuízos à saúde mental, acesso limitado a alimentos saudáveis em quantidade e qualidade adequadas, e aumento de sobrepeso e obesidade. Não está claro como os fatores afetados se relacionam e de que forma grupos específicos são impactados, como no caso de estudantes universitários. Dessa forma, este trabalho teve como objetivo avaliar a associação de um escore de saúde mental com marcadores de alimentação saudável e índice de massa corporal (IMC) de universitários durante a pandemia de COVID-19.

MÉTODOS

Foi realizado um estudo transversal, com coleta de dados entre setembro e novembro de 2020, por meio de um questionário on-line. A pesquisa envolveu 1453 estudantes de graduação, com idade ≥18 anos e que não eram gestantes ou que não tiveram bebê nos seis meses anteriores à coleta dos dados. A variável dependente foi o escore de estresse percebido (Perceived Stress Scale), categorizado segundo quartis de distribuição, sendo o mais alto o grupo com maior percepção de estresse, e as variáveis independentes foram os marcadores de alimentação saudável do Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (VIGITEL) - consumo de feijão, verduras e legumes, frutas, lácteos, carnes, frango e ovos - e o IMC. Para a análise de associação foi utilizado um modelo de regressão logística multinomial no software R, versão 4.3.2. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da FSP-USP (CAAE 36402820.9.0000.542)

RESULTADOS

Dos 1453 participantes, 67,3% eram do sexo feminino e a média de idade foi de 24 anos. A pontuação do escore de estresse percebido variou de 12 a 34, sendo a mediana de 24 pontos. O IMC variou de 14,2 a 46,8 kg/m², com mediana de 22,9 kg/m². Quando comparado ao escore dos indivíduos no quartil 1, o consumo de frango foi negativamente associado ao escore no quartil 2, com chance 8% (OR 0,92; IC 0,84-1,0) menor de estar neste quartil do escore, e o consumo de frutas foi negativamente associado ao escore nos quartis 3 (OR 0,93; IC 0,88-1,0) e 4 (OR 0,93; IC 0,87-1,0), com chance 7% menor de estar em ambos os quartis. Foi verificada associação positiva para sexo feminino nos

quartis 3 (OR 1,98; IC 1,45-2,72) e 4 (OR 2,90; IC 2,05-4,09) e para o IMC no quartil 4 (OR 1,05; IC 1,02-1,09).

CONCLUSÃO

O consumo de frango e frutas mostrou-se associado a um menor escore de estresse percebido nos universitários. Por outro lado, o sexo e o IMC parecem estar associados positivamente ao estresse nos estudantes, sobretudo naqueles com maior pontuação do escore.

Palavras-chave: Estresse;Alimentação saudável;Estado nutricional;Universitários.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Sazonalidade da cobertura de registros de aleitamento materno no Sistema Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional em 2022

BRUNA OLIVEIRA UNGARATTI GARZÃO; VANESSA RAMOS KIRSTEN.
UFSM, PALMEIRA DAS MISSÕES - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O acompanhamento dos serviços de saúde nos primeiros anos de vida é fundamental para a promoção da saúde. A vigilância alimentar e nutricional (VAN) orienta o planejamento de políticas públicas de acordo com as demandas identificadas nos diferentes ciclos da vida, incluindo a infância. Portanto, entende-se a importância da cobertura dos registros referentes à antropometria e aos marcadores de consumo alimentar nos sistemas de informação. Entre as estratégias de sensibilização para tais temas, estão as campanhas nacionais realizadas em períodos específicos do ano. O objetivo deste trabalho foi analisar a cobertura mensal dos registros de aleitamento materno exclusivo (AME) e continuado (AMC) no Sistema Nacional de VAN (SISVAN) no ano de 2022.

MÉTODOS

Estudo ecológico realizado a partir de dados secundários dos relatórios públicos do SISVAN. Foram aplicados os filtros de ano (2022), mês de referência (uma busca para cada mês do ano), faixa etária (menores de seis meses e 6 a 23 meses) e tipo de relatório (AME e AMC), agrupando os resultados pelas regiões do país. Nos demais filtros, não foram realizadas distinções. Dividiu-se o número de registros de aleitamento materno pelos dados de ocorrência de nascimento do Painel de Monitoramento de Nascidos Vivos em 2022 para cálculo da porcentagem de cobertura de dados de AME e dos anos de 2021 e 2022 para dados de AMC, multiplicando os respectivos resultados por 100.

RESULTADOS

Referente ao AME, constam 238.537 registros de 117.624 crianças, totalizando uma cobertura de 4,59% em 2022. A região Norte apresentou a menor cobertura (2,84%) e a maior foi no Sudeste (5,62%). Notou-se um comportamento sazonal dos registros; janeiro foi o mês com o menor número no Brasil (n=11.521). Observa-se um aumento gradual no decorrer do ano, atingindo um pico da cobertura em agosto (n=26.414). Após setembro, os registros voltam a cair (chegando a 17.718 em dezembro). Foram encontrados 463.671 registros de AMC das 248.374 crianças avaliadas, atingindo uma cobertura de 4,74% no ano. A menor cobertura identificada foi da região Centro-Oeste (3,36%) e a maior no Sudeste (5,4%). A tendência de aumento mensal de registros

também foi percebida neste marcador, iniciando com 23.816 registros em janeiro, chegando a 49.211 em agosto e voltando a cair nos meses subsequentes. O aumento da cobertura de dados de AME e AMC em agosto, comparado aos demais meses, foi estatisticamente significativo em todas as regiões..

CONCLUSÃO

Os relatórios do SISVAN revelam baixos registros de informações sobre AME e AMC nacionalmente. Observa-se que o mês de agosto apresentou maiores registros. O planejamento das ações em saúde deve prever a qualificação dos registros, convergindo para a identificação de pontos estratégicos na melhora da assistência prestada a crianças no sistema público de saúde. A celebração do Agosto Dourado pode incentivar o registro de marcadores de aleitamento materno no SISVAN.

Palavras-chave: Vigilância Alimentar e Nutricional;Nutrição do Lactente;Sistemas de Informação em Saúde;Cobertura de Serviços de Saúde;Indicadores de Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Segurança alimentar de agricultores ecologistas da região nordeste do Rio Grande do Sul

ISADORA QUADROS REMOR DE ALMEIDA; MICHELI AGUIRRES; LUANA CAROLLO; NATHALIA ROSA KRÜGER; ANA LUISA SANT'ANNA ALVES; CINTIA CASSIA TONIETO GRIS. UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, PASSO FUNDO - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Considera-se por segurança alimentar o acesso contínuo e suficiente de alimentos para uma vida ativa e saudável, sem comprometer ou substituir o alcance das outras necessidades básicas do indivíduo. Embora dados nacionais indicam segurança alimentar de 77,4%, há uma lacuna nas informações sobre a prevalência na população rural, especialmente entre agricultores que praticam a produção agroecológica. No contexto desta discussão, o estudo em questão busca avaliar a prevalência de segurança alimentar em agricultores ecologistas na região nordeste do Estado do Rio Grande do Sul.

MÉTODOS

Trata-se de estudo transversal de base domiciliar com agricultores que trabalham com produção ecológica de alimentos. A classe econômica foi avaliada por meio de questionário validado pela Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa (ABEP) e para avaliação de segurança alimentar foi utilizada a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), cujos resultados permitem classificação em: situação de segurança alimentar, insegurança alimentar leve, moderada ou grave. Aspectos como renda mensal, espaço de produção, satisfação na produção agroecológica, gastos com o cultivo, sucessão familiar e administração financeira foram levantados. Os dados foram digitados e analisados em software de estatística e o estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da Universidade de Passo Fundo sob o parecer nº 2.852.315.

RESULTADOS

Foram avaliadas 22 famílias de agricultores ecologistas, o percentual de perdas e recusas foi de 15,4%. A maioria dos domicílios pertencia às classes econômicas C, D e E (n = 13;59,1%), seguido das classes A e B (n = 9;40,9%). A segurança alimentar teve prevalência de 90,5% (n = 19), enquanto a insegurança alimentar leve esteve presente em 9,5% (n = 2) das propriedades. Em relação à produção de alimentos, 42,8% (n = 9) dos entrevistados cultivam em uma área de 3 a 5 hectares e todos dizem estar satisfeitos em produzir alimentos agroecológicos. Contudo, 16,7% (n = 3) acreditam que não haverá sucessão familiar. A prevalência de segurança alimentar nutricional encontrada neste estudo pode ser explicada devido ao fato de que o modelo agroecológico de produção, que reconhece e valoriza os saberes tradicionais, preconiza e possibilita que os

agricultores possam cultivar uma ampla variedade de alimentos, fornecendo quantidade suficiente para autoconsumo.

CONCLUSÃO

Destaca-se uma disparidade entre as estatísticas nacionais de insegurança alimentar (22,6%) e os resultados obtidos, uma vez que o estudo revela uma prevalência significativamente menor (9,5%) de insegurança alimentar nos domicílios entrevistados. A comparação com estudos em outras zonas rurais do Brasil enfatiza as vantagens da produção agroecológica, que garante variedade e quantidade suficiente de alimentos. Apesar das contribuições, o estudo reconhece suas limitações, como o tamanho da amostra e a escassez de estudos sobre a temática.

Palavras-chave: Consumo alimentar;Alimentação;Agricultura sustentável;Agricultura orgânica;Agroecologia.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Segurança alimentar e fragilidade de idosos no início da pandemia da COVID-19

MARIANA BONGIORNO DE CARVALHO; HELENA AKEMI WADA WATANABE. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - USP, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A população idosa foi o grupo que apresentou as maiores taxas de internações diárias e de óbitos no início da pandemia de COVID-19. Para evitar a disseminação do vírus, foram adotadas medidas de isolamento social que, embora necessárias, impactaram tanto a segurança alimentar e nutricional (SAN) quanto a realização das atividades de vida diária desse grupo etário. Uma das medidas adotadas para mitigar os efeitos econômicos da crise sanitária foi o Auxílio Emergencial, destinado a pessoas inscritas no CadÚnico que cumprissem os critérios eletivos. O objetivo da pesquisa foi comparar a situação de SAN e de fragilidade dos idosos antes e após quatro meses de pandemia, bem como verificar o impacto do auxílio emergencial sobre a SAN dos idosos.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo longitudinal, descritivo, realizado com idosos matriculados em uma Unidade de Referência em Saúde do Idoso, em São Paulo. Os dados foram coletados em duas etapas, sendo a primeira realizada por meio de entrevista presencial utilizando-se a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), o Instrumento de Avaliação de Fragilidade Autorreferida (IAFA) e questionário estruturado para avaliação sociodemográfica e nutricional dos sujeitos da pesquisa. A segunda etapa ocorreu via chamada telefônica, na qual foram reaplicados a EBIA e o IAFA. Foram utilizados modelos de regressão logística simples para testar a hipótese de associação entre dados sociodemográficos e a frequência de insegurança alimentar. Esta pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética da instituição proponente e da Secretaria Municipal de Saúde sob os números CAAE 25014119.2.0000.5421 e 25014119.2.3001.0086, respectivamente.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 46 idosos com predominância de mulheres, pretos e pardos, viúvos e casados, com escolaridade média de 4,1 anos de estudo e renda familiar per capita inferior a 1 salário-mínimo. Não foi observada associação estatisticamente significante entre situação de SAN e dados sociodemográficos, contudo, idosos pretos e pardos (OR 2,05 [IC 0,63-6,91]), solteiros e separados (OR 2,33 [IC 0,48-13,6]) com menor renda familiar (OR 2,20 [IC 0,63-8,44]) apresentaram maior força de ocorrência de insegurança alimentar. A insegurança alimentar e fragilidade apresentaram alta prevalência e variaram de 56,5% para 50% e de 78,3% para 67,4% antes e após quatro meses de pandemia, respectivamente. Não foi encontrada associação estatisticamente significante entre auxílio emergencial e SAN pelo teste exato de Fischer ($p = 1,000$).

CONCLUSÃO

Conclui-se que não houve evidência suficientemente forte para verificar o impacto da pandemia de COVID-19 para a SAN e para o processo de fragilização de idosos, bem como para provar associação entre auxílio emergencial e SAN. Estudos com maior número amostral são recomendados para vislumbrar o objetivo proposto.

Palavras-chave: idoso;idoso fragilizado;segurança alimentar e nutricional;saúde do idoso;pandemia.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Segurança alimentar e nutricional e disponibilidade domiciliar de alimentos de adultos cadastrados no Cadastro Único do município de Viçosa-MG

LUIZA VELOSO DUTRA; ELIENE DA SILVA MARTINS VIANA; VIVIANE GOMES LELIS; ISABELLA DE ANDRADE REZENDE; VITORIA GOUVEA QUEIROZ BRANDÃO. CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VIÇOSA-UNIVIÇOSA, VIÇOSA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A publicação da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), em 2006, foi um grande marco brasileiro, tendo como principal objetivo promover, fiscalizar e redobrar o foco na alimentação e atenção primária. A segurança alimentar e nutricional pode ser avaliada por diversos métodos como como medidas antropométricas, associadas ao sobrepeso ou ao baixo peso, e questionários de frequência alimentar, podendo ser eles quantitativos ou qualitativos, entre outros. Um dos indicadores mais usados é a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). O objetivo deste estudo foi avaliar a da situação de segurança alimentar de adultos e a disponibilidade alimentar nos domicílios.

MÉTODOS

Estudo de caráter transversal, descritivo realizado, em 2022, com indivíduos adultos de ambos os sexos, cadastrados no Cadastro Único, setor pertencente à Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Viçosa-MG. A pesquisa foi realizada por meio da aplicação de três questionários de caráter quantitativo, sendo eles: identificação de renda, disponibilidade alimentar e a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA)- versão reduzida. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos Sylvio Miguel-UNIVIÇOSA, CAAE 65289722.2.0000.8090.

RESULTADOS

Foram entrevistados 86 homens e mulheres, com média de idade de 39 anos, e média salarial de R$640,00. O número de moradores variou entre 1 e 7 pessoas nos domicílios. Apenas 9 pessoas não apresentaram situação de segurança alimentar e nutricional segundo a classificação da EBIA e 77 pessoas apresentaram insegurança alimentar. Três pessoas apresentaram ter estudado apenas o ensino infantil, 45 pessoas no ensino fundamental, 31 pessoas apresentaram grau de escolaridade médio e 4 pessoas cursaram o ensino superior. Em relação a disponibilidade dos alimentos observou-se que os alimentos com maior disponibilidade foram feijão 96,6%, arroz polido branco 97,8%, macarrão 91,9%, carne de aves 89,6%, margarina 77,1%, banana 81,6%, batata inglesa 86,2%, couve 89,2%, leite de vaca integral 70,1%, refrigerantes 51,7%.

CONCLUSÃO

Os resultados evidenciaram que a maioria dos indivíduos apresentaram insegurança alimentar, além renda menor que um meio salário mínimo. Em relação a disponibilidade domiciliar dos alimentos, houve maior prevalência de alimentos básicos e tradicionais do hábito alimentar da população brasileira, sendo a maioria os de menores preços, bem como elevada presença de alimentos ultraprocessados.

Palavras-chave: Alimentos ultraprocessados; Direitos humanos; Insegurança alimentar

Palavras-chave: Alimentos Ultraprocessados;Direitos Humanos;Insegurança alimentar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Segurança Alimentar e Nutricional é inclusão: Um relato de experiência de ações de alimentação e nutrição realizadas com pessoas portadoras de deficiências múltiplas

LISIANE VECCHI[1]; ADRIANE CERVI BLUMKE[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, SANTA MARIA - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, PALMEIRA DAS MISSÕES - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

De acordo com a primeira diretriz da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), referente à Organização da Atenção Nutricional, os contextos dos sujeitos e coletividades deve ser avaliado com individualidade, bem como as suas especificidades e características, para garantir a atenção nutricional. Nesse sentido, de acordo com o Estatuto da Pessoa com Deficiência, deve ser garantido o diagnóstico e intervenções em saúde às pessoas portadoras de deficiências atendidas por instituições sociais visando a garantia do direito à saúde para esse público. Assim, este trabalho teve o objetivo de relatar uma experiência de avaliação e educação alimentar e nutricional de alunos portadores de deficiências múltiplas de uma instituição social de um município situado na região central do Rio Grande do Sul (RS).

METODOLOGIA

As ações foram realizadas durante o estágio de nutrição social pela estagiária de nutrição e a supervisora de estágio do Programa Mesa Brasil de Santa Maria-RS, na Associação Colibri, com orientação da professora do Curso de Nutrição da UFSM. As ações aconteceram durante o mês de setembro de 2023, com adultos de 20 a 59 anos, portadores de deficiências múltiplas de ambos os sexos. Foram realizados seis encontros na própria Associação, três de diagnóstico do estado nutricional nas salas de aula e três de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no refeitório. O diagnóstico envolveu avaliação antropométrica (peso e altura) e de consumo alimentar por meio de desenhos dos alunos sobre seus alimentos preferidos.

RESULTADOS

Do total de adultos matriculados (n=35) na associação, um dos alunos se recusou a participar e 11 não estavam presentes nos dois dias de avaliação. Verificou-se que a maior parte dos avaliados estão em sobrepeso ou obesidade, o que totaliza 82,86% (n=29), enquanto somente 17,14% (n=6) estão em eutrofia. Referente ao consumo alimentar foi identificado que os alunos tinham maior afinidade e consumo por alimentos ultraprocessados, já que foram predominantes nos desenhos quando comparados com frutas e legumes. As ações de EAN realizadas foram: 1) Dinâmica baseada no material do Ministério da Saúde, lançado em 2018, sobre Alimentação Cardioprotetora; 2) Dinâmica Brincando com os Alimentos e 3) Oficina culinária. Todas as atividades de

EAN desenvolvidas, tiveram ampla participação da turma com interação dos alunos dentro de suas limitações.

CONCLUSÃO

As atividades desenvolvidas na Associação Colibri demonstraram-se efetivas para a inclusão de novos alimentos pelos alunos, além de possibilitar a aprendizagem para a realização de melhores escolhas alimentares dentro das possibilidades e realidades de cada um. Em contrapartida, assume-se que seria necessário o monitoramento do estado nutricional e realização de ações de EAN de forma contínua para impactar na melhora do perfil nutricional dos alunos.

Palavras-chave: Saúde da Pessoa com Deficiência;Educação Alimentar e Nutricional;Avaliação Nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Segurança alimentar e nutricional em um presídio feminino estadual do Rio Grande do Sul

EDUARDA BAUMANN; BIANCA INÊS ETGES; EVERTON LUIZ SIMON; FABIANA ASSMANN POLL; ISABEL POMMEREHN VITIELLO.
UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL - UNISC, SANTA CRUZ DO SUL - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A garantia de uma alimentação saudável e suficiente assegurando a ingestão de nutrientes em quantidades adequadas para a manutenção da qualidade de vida e saúde do indivíduo é um direito de todos. Pessoas em privação de liberdade perdem o direito de ir e vir, mas continuam tendo todos os direitos humanos, assegurados por lei. Este estudo teve por objetivo investigar se há a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no Presídio Feminino Estadual de Rio Pardo/RS.

MÉTODOS

Esse trabalho constitui-se em uma pesquisa de delineamento transversal descritivo e observacional. Os critérios de inclusão foram estar cumprindo pena neste presídio e ter entre 18 e 59 anos. Já os critérios de exclusão foram mulheres gestantes e que possuíam algum tipo de deficiência física que impedia a avaliação antropométrica. Foi realizada a avaliação antropométrica e nutricional das mulheres privadas de liberdade a partir do Índice de Massa Corporal (IMC); a observação da preparação das refeições atravás de diário de campo e aplicado questionário sobre a alimentação do presídio. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da UNISC, com número de parecer 6.212.795 e CAAE 71617823.6.0000.5343.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 33 mulheres em privação de liberdade do Presídio Feminino Estadual de Rio pardo/RS com a idade média de 35,75 (±8,84) ; não há garantia de SAN no presídio devido a falta de oferta de uma alimentação variada e equilibrada nutricionalmente, apenas para saciar a fome das detentas.; 93% das participantes da pesquisa estão com sobrepeso ou obesidade pela alta ingestão de carboidratos e gorduras, pobre ingestão de proteínas, frutas, legumes e verduras.; a maioria das mulheres estão satisfeitas com a alimentação ofertada.

CONCLUSÃO

Os dados analizados através no Presídio Feminino Estadual de Rio Pardo/RS nos permite aferir que não há a garantia de segurança alimentar e nutricional devido à baixa oferta de alimentos variados e de qualidade para as mulheres privadas de liberdade, além do baixo

controle higiênico sanitário na cozinha onde as mulheres trabalham. Dessa forma, pode-se perceber que as mulheres privadas de liberdade estão alimentadas, mas sem uma alimentação diversificada e equilibrada, em decorrência da pouca variedade de alimentos disponibilizados, falta de conhecimento e acompanhamento/orientação de profissionais especializados. No que se refere ao estado nutricional, constatou-se que 93% das mulheres envolvidas na pesquisa apresentam excesso de peso ou obesidade, uma situação de extrema gravidade e preocupação. É crucial reconhecer os inúmeros danos associados ao sobrepeso, cientes dos prejuízos significativos que podem advir dessa condição.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional;Presídio;Obesidade;Sobrepeso;;Mulheres.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Segurança alimentar e sobrepeso entre os trabalhadores dos restaurantes populares de Belo Horizonte

FERNANDA CRISTINA SGUIZZATO RIBEIRO; BRUNA VIEIRA DE LIMA COSTA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

Introdução

Os restaurantes populares (RP) buscam fornecer refeições acessíveis e nutricionalmente adequadas para a população vulnerável. Embora a maioria dos estudos foque nos usuários desses estabelecimentos, os trabalhadores, também são usuários e enfrentam riscos sociais devido à baixa qualificação, educação e salários. Este estudo visa investigar a relação entre insegurança alimentar (IA), sobrepeso e diversas variáveis socioeconômicas, ocupacionais, de saúde e relacionadas à Covid-19 entre os trabalhadores dos RPs de Belo Horizonte, Brasil.

Métodos

Trata-se de um estudo transversal, realizado nas quatros unidades do RP da cidade de Belo Horizonte, Brasil. Foram elegíveis para participar do estudo, todos os trabalhadores, sendo excluídos os trabalhadores em férias, gestantes e trabalhadores afastados do cargo.A coleta de dados foi realizada em julho de 2022, aplicada por meio de um questionário, por entrevista face a face. Para identificação da IA foi utilizada a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Já para a identificação do sobrepeso foi utilizado o Índice de Massa Corporal (IMC). Também foram investigadas variáveis socioeconômicas; ocupacionais; de saúde e relacionadas ao Covid-19. Foram aplicados os testes Qui-Quadrado ou Exato de Fisher,e feito a análise de regressão logística com nível de significância de 5% ($p<0,05$). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Minas Gerais (56855422.6.0000.5149).

Resultados

No estudo com 240 participantes, a maioria do sexo feminino (62,5%) e mediana de idade de 45 anos, 31,7% dos trabalhadores apresentaram IA, enquanto 75,4% apresentavam sobrepeso. A ocorrência de IA foi associada a uma classificação econômica mais baixa ($p=0,04$) e à realização de empréstimos durante a pandemia de Covid-19 ($p=0,005$). Sobrepeso foi mais frequente em trabalhadores com mais de 45 anos ($p=0,002$), chefes de família ($p=0,001$) e hipertensos ($p=0,001$). Aqueles que relataram empréstimos de dinheiro durante a pandemia Covid-19 tiveram maior probabilidade de apresentar IA (OR=2,32), enquanto trabalhadores mais velhos(OR=2,00), chefes de família (OR=2,28) e hipertensos foram mais propensos a ter sobrepeso (OR=2,48).

Conclusão

Observada elevada prevalência de IA e sobrepeso entre os trabalhadores dos RPs de Belo Horizonte.. A análise socioeconômica revelou que trabalhadores com classificação econômica inferior e aqueles que recorreram a empréstimos durante a pandemia enfrentaram maior prevalência de IA. Além disso, a presença de sobrepeso foi associada a trabalhadores com mais de 45 anos, chefes de família e indivíduos hipertensos. A implementação de medidas específicas pode ser crucial para promover uma alimentação mais segura e saudável nessa população.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional;Sobrepeso;Insegurança Alimentar;Saúde do Trabalhador.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Semeando cuidado: reflexões sobre a experiência de um grupo operativo de obesidade na Atenção Primária à Saúde

LARISSA DANTAS SANTOS[1]; BEATRIZ GOUVEIA MOURA[2]; SORAYA DANTAS SANTIAGO DOS ANJOS[1]. 1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE SANTA CRUZ, ILHÉUS - BA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade é uma manifestação da Insegurança Alimentar e Nutricional, sendo uma condição crônica não transmissível multifatorial e complexa, e que se constitui como um grave problema social e de saúde pública. Nesse contexto, a Atenção Primária à Saúde (APS) surge como um espaço privilegiado para que as ações de qualificação do cuidado do sobrepeso e obesidade aconteçam no território. Como tecnologia de cuidado, destaca-se o Grupo Operativo (GO) que pode contribuir na transformação no contexto micropolítico através do fortalecimento da consciência coletiva e da construção de vínculo permeado pelo afeto e pelo diálogo. Esse trabalho busca relatar as principais reflexões sobre a realização do GO de obesidade (Semeando Cuidado) ocorrido em um município do sul da Bahia.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo qualitativo, de caráter retrospectivo e descritivo, desenvolvido em uma Unidade de Saúde da Família (USF). O GO foi voltado para pessoas com obesidade titulares de direito do Programa Bolsa Família (PBF), sendo convidados 14 usuários e contou com seis encontros com periodicidade quinzenal e duração de 1h-1h30, em um espaço comunitário do território. Para o registro e como técnica de produção de dados, foi utilizado o Diário de Campo. A interpretação e reflexão foram feitas a luz da Análise Institucional. A equipe executora foi composta pela pesquisadora-participante, que coordenou o processo, uma observadora e equipe de apoio. Os encontros foram elaborados por meio da Roda de Conversa e dentre os recursos e estratégias utilizados, destacam-se: cineviagem, colcha de retalhos e contação de história.

RESULTADOS

O GO contou com a participação máxima de sete participantes, com variação de quantitativo no decorrer dos encontros. Salienta-se que todas eram mulheres adultas, cisgênero e letradas. Foi percebida a importância da vivência da educação em grupo e uma contribuição na mudança na forma como as participantes se relacionam com a USF, com a sua comunidade e com o cuidado de si. Além disso, durante os encontros, as discussões foram atravessadas por questões de classe, de gênero e raça e se encontraram com a sobrecarga do cozinhar e do trabalho doméstico, o relato da busca pelo corpo "padrão" como forma de alcançar a saúde e, principalmente nos últimos encontros, uma

maior segurança do coletivo para compartilhar as experiências pessoais e de cuidado. A adesão instável do GO, com redução da quantidade de participantes, foi refletida pela dificuldade da disponibilidade imbricada ao cotidiano destas mulheres e nas limitações – de horário, de estrutura e de pessoal – da USF.

CONCLUSÃO

Através dos registros e da observação, foi percebida uma perspectiva de educação em saúde mais participativa, centrada na autonomia do sujeito, com possibilidade de construir uma grupalidade e produzir deslocamentos coletivos no autogerenciamento da saúde e alimentação. Além disso, a disponibilidade e adesão dos usuários foi um ponto de destaque para reflexão.

Palavras-chave: Educação em saúde;Atenção primária à saúde;Programas e Políticas de Alimentação e Nutrição;Análise institucional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Significados da alimentação infantil para mães de crianças menores de dois anos na Atenção Primária em Saúde

ISADORA VASCONCELOS NOGUEIRA; CLÁUDIA RÉGIA MARTINS DE ARAÚJO; ESTER OLIVEIRA ABREU; SABRINA SAMPAIO FERREIRA; BIBIANA ARANTES MORAES; DANIELA VASCONCELOS DE AZEVEDO.
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O leite materno é o único alimento para bebês de até seis meses de idade devido a sua composição, sendo recomendado iniciar a alimentação complementar após os seis meses, mantendo o aleitamento materno até os dois anos ou mais. A alimentação complementar deve ser variada e composta de alimentos saudáveis, in natura ou minimamente processados. Objetivou-se descrever a percepção sobre a "alimentação da criança" para mães de crianças menores de dois anos na atenção primária em saúde.

MÉTODOS

Estudo transversal, recorte da pesquisa "A rede de atenção em saúde materno-infantil em Fortaleza: cuidando de gestantes, nutrizes e crianças menores de dois anos" (CAAE: 14911313.0.0000.5534). A amostra incluiu 319 mães de crianças menores de dois anos atendidas em sete Unidades de Atenção Primária em Saúde (UAPS) de Fortaleza-CE, de dezembro de 2015 a agosto de 2016. Para conhecer os significados que as mães deram à alimentação da criança, aplicou-se o Teste de Associação Livre de palavras (TALP), que consiste em um teste projetivo que induz o pensamento rápido, espontâneo de termos simples (estímulo indutor), para revelar conteúdos implícitos sobre determinado fenômeno. Foi solicitado que as mães verbalizassem as três primeiras palavras que lhes viessem à mente quando escutavam o estímulo indutor "alimentação da criança". As palavras evocadas (com frequência maior que 10) formaram um banco que foram categorizadas e agrupadas em palavras idênticas ou com sentido semântico aproximado, que foram descritas em frequência e analisadas.

RESULTADOS

A maioria das mães apresentavam menos de 35 anos (82,8%), estudaram até o ensino médio (72,4%) e possuíam renda familiar entre um e três salários mínimos (76,4%). No TALP, foram evocadas 608 palavras e foram excluídas 155 (frequência de evocação menor que 10). Ao final, 453 palavras foram utilizadas na análise e distribuídas em 11 categorias: frutas (17,2%), saudável (15,7%), leite (14,8%), leite materno (14,3%), sopa (9,5%), mingau (6,1%), verduras (6,0%), importante (6,0%), boa (4,4%), vitamina (3,1%) e comida (2,9%). A alimentação da criança deve conter frutas, leite e leite materno e ser saudável está parcialmente de acordo com o Guia Alimentar para Menores de Dois Anos, desde que o leite materno seja exclusivo até seis meses. É forte a presença de leite

artificial e preparações como sopa e mingau no imaginário das mães. Os alimentos devem ser oferecidos separadamente, amassados e/ou pedaços. O leite de vaca, puro ou mingau, não deve ser oferecido antes dos dois anos de idade.

CONCLUSÃO

Os significados da alimentação da criança relacionaram-se com frutas, alimentos saudáveis, leite, leite materno, embora sopa e mingau também estivessem presentes. Reforça-se sobre alimentação complementar, feita de maneira simples e clara, de acordo com as recomendações do guia e devem fazer parte das atividades educativas das UAPS.

Palavras-chave: Nutrição da criança;Atenção primária à saúde;Aleitamento materno.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Situação de saúde e comportamento de risco de indivíduos adultos diabéticos e não diabéticos

RAFAELA VITÓRIA PEREIRA SÁ[1]; LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE[2]; VICTOR NOGUEIRA DA CRUZ SILVEIRA[2]; ANA TAMIRES JARDIM[2]; LARISSA NEUZA DA SILVA NINA[2]; ALCIONE MIRANDA DOS SANTOS[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, SÃO LUÍS - MA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃÕ, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A diabetes mellitus representa um problema de saúde pública substancial e está potencialmente relacionada a outras comorbidades. Fatores comportamentais modificáveis como a dieta e a prática de atividade física são importantes no tratamento de indivíduos diabéticos e prevenção de não-diabéticos. O objetivo deste estudo é caracterizar indivíduos adultos diabéticos e não diabéticos quanto à situação de saúde e comportamentos de risco e a diferença entre os grupos.

MÉTODOS

Estudo transversal descritivo com dados do Vigitel Brasil 2023 realizado com indivíduos elegíveis com idade ≥18 anos de idade moradores em domicílios das 26 capitais brasileiras e Distrito Federal. Os grupos foram divididos conforme diagnóstico autorreferido de diabetes em diabéticos (DB) e não-diabéticos (NDB). Ambos foram caracterizados segundo variáveis sociodemográficas, situação de saúde, e indicadores de comportamento de risco. Foi calculada média e desvio padrão para variável numérica; frequências absolutas e relativas para as categóricas. A análise de diferença entre o grupo DB e NDB foi feita pelo teste qui-quadrado e de Wilcoxon, ao nível de significância de 5%. Expansão amostral foi aplicada. Análises foram realizadas no software estatístico R (4.3.1). O Vigitel foi aprovado pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa para Seres Humanos do Ministério da Saúde (Caae: 65610017.1.0000.0008).

RESULTADOS

A amostra final foi de 37.138.923 indivíduos. A prevalência de indivíduos diabéticos na amostra foi de 10.22% (IC95%: 9.41;11%, n = 3.787.601). Dentre as variáveis sociodemográficas, a idade média em indivíduos NDB foi de 46.6(±16.0) e 59.3(±14.3) em diabéticos. Indivíduos diabéticos foram em sua maioria mulheres (58.8%, p = 0.024) em comparação aos NDB. Quanto à situação de saúde, o grupo DB teve maior proporção de hipertensão (69.2%), sobrepeso (37%) e obesidade (36%), menor proporção de depressão (17.4%), todos p<0.001. Os comportamentos de risco consumo regular de refrigerantes (8.9%), consumo de 5 grupos ou mais de alimentos ultraprocessados (10.7%) estavam presentes em menor proporção em comparação aos indivíduos NDB e

em maior proporção, atividade física insuficiente (58.4%), de maneira estatisticamente significante ($p<0.001$). Não houve diferença estatisticamente significante entre os grupos para as variáveis: cor da pele, possuir plano de saúde, ser fumante.

CONCLUSÃO

Observou-se que os indivíduos diabéticos, em comparação a indivíduos não-diabéticos possuem maior prevalência de hipertensão e algum tipo de excesso de peso. Esse grupo adota proporcionalmente menor comportamento de risco alimentar, em contrapartida, é mais fisicamente inativo. Se faz necessário o incentivo da prática de atividade física entre indivíduos diabéticos e fortalecer as recomendações sobre alimentação baseadas no Guia Alimentar para a População Brasileira entre indivíduos não-diabéticos.

Palavras-chave: Diabetes Mellitus;Inquérito sobre saúde;Fatores de Risco.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

SOBREPESO E OBESIDADE NA INFÂNCIA: REVISÃO DE LITERATURA

WARLEY SILVEIRA[1]; DANIEL SANTOS DE CASTRO[2]. 1. CENTRO UNIVERSITÁRIO DA AMAZÔNIA, SANTARÉM - PA - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITARIO DA AMAZONIA, SANTAREM - PA - BRASIL.

Introdução As doenças crônicas e a obesidade infantil são questões de saúde significativas que têm recebido crescente atenção, por ser uma condição em que as crianças têm excesso de peso para suas idades e alturas isso é geralmente determinado pelo índice de massa corporal (IMC). Além disso, é crucial compreender que as implicações da obesidade infantil vão além das preocupações estéticas relacionadas ao peso. Ela está diretamente ligada ao aumento do risco de desenvolvimento de doenças crônicas, como diabetes tipo 2, hipertensão e problemas cardiovasculares. A obesidade infantil não é apenas uma condição isolada, mas um precursor de desafios de saúde mais complexos que podem persistir ao longo da vida. O impacto negativo da obesidade não apenas compromete a qualidade de vida na infância, mas estabelece um cenário propício para a perpetuação desses problemas de saúde na vida adulta. Portanto, combater a obesidade infantil não é apenas uma medida preventiva para o presente, mas uma intervenção crucial para assegurar um futuro saudável e resistente às doenças crônicas. **Objetivo** Descrever fatores que influenciam no sobrepeso e obesidade infantil utilizando artigos publicados nos últimos 5 anos. **Metodologia** Trata-se de uma revisão de literatura sobre o seguinte tema “Sobrepeso e obesidade infantil”, para a obtenção dos dados utilizou-se as bases de dados Lilacs, SciElo, Google acadêmico, PubMed e ScienceDirect, onde aplicou-se os seguintes filtros como descritores: Obesidade infantil, sedentarismo, alimentos ultraprocessados. A escolha criteriosa desses descritores visa abranger diversas dimensões que contribuem para o entendimento abrangente do problema, incluindo não apenas a questão do excesso de peso, mas também fatores associados como o comportamento sedentário e a influência dos alimentos ultraprocessados **Resultados** Foi observado durante a análise dos artigos que a prevalência da obesidade infantil tem aumentado globalmente, em especial em países populosos e em desenvolvimento sendo associada a diversos fatores, incluindo sociais, estilo de vida sedentário, dietas pouco saudáveis, falta de atividade física, hábitos alimentares inadequados e fatores genéticos. As consequências da obesidade infantil são preocupantes, pois podem levar ao desenvolvimento precoce de doenças crônicas, como diabetes tipo 2, hipertensão, problemas cardíacos, distúrbios metabólicos. Nessa perspectiva, programas de intervenção preventiva conforme relatados, prevenir a obesidade infantil envolve educação sobre alimentação saudável, promoção da atividade física, incentivo a hábitos de vida saudáveis desde cedo e o envolvimento de famílias, escolas e comunidades para criar ambientes favoráveis ao desenvolvimento de hábitos saudáveis. A abordagem multidisciplinar é essencial para lidar com a obesidade infantil, envolvendo profissionais de saúde , educadores, pais e responsáveis, visando criar uma cultura de bem-estar e saúde desde a infância para reduzir os riscos de dcnt's.

Palavras-chave: Obesidade infantil;DCNTs na infância;Sedentarismo.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Sonolência Diurna Excessiva e Práticas Alimentares de Trabalhadores de uma Instituição de Ensino do Rio Grande do Sul

VALERIA HARTMANN; LAURA PALUDO TOMELERO; CINTIA CASSIA TONIETO GRIS; ANA LUISA SANT'ANNA ALVES; MARIANA PEDROSO DOS SANTOS; TAINÁ BRESSAN GIACOMINI. UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO, PASSO FUNDO - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A sonolência diurna excessiva (SDE), ou hipersonia, é definida como a incapacidade da pessoa se manter acordada e alerta durante os principais períodos de vigília do dia, resultando em sonolência e lapsos de sono não intencionais. O sono adequado é positivamente associado com comportamentos relacionados à saúde, tais como adoção de uma dieta saudável, exercendo influência sobre os padrões de refeição. As práticas alimentares podem ser compreendidas não somente quanto aos alimentos habitualmente consumidos, mas também são determinados pela disponibilidade dos alimentos, por influências culturais, pelo modo de vida, entre outros. Para maior e melhor qualidade de vida, o indivíduo depende, entre outros aspectos, da quantidade e da qualidade dos alimentos que ingere. Diante do exposto, o objetivo deste estudo foi identificar a presença de sonolência diurna excessiva e práticas alimentares de trabalhadores de uma Instituição de Ensino do Rio Grande do Sul.

MÉTODOS

Foi realizado um estudo transversal com indivíduos pertencentes a faixa etária de 20 a 59 anos de idade. Os trabalhadores foram convidados a participar do estudo por meio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) de forma *online*, através da plataforma *Google Forms*. A coleta de dados foi realizada por meio de um questionário on-line auto aplicável, contendo variáveis sociodemográficas, presença ou não de sonolência diurna excessiva através da Escala de Sonolência de Epworth (ESSE) e práticas alimentares. Os dados foram analisados em software de estatística. Esta pesquisa foi autorizada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da UPF através do parecer número 4.146.050

RESULTADOS

A pesquisa contou com a participação de 53 adultos, prevalecendo o sexo feminino 64% (n=34), com a faixa etária entre 20 e 59 anos de idade, pertencentes a classe econômica B 58,5% e C 22,6%. Foi verificado que a maioria dos participantes do estudo encontra-

se em excesso de peso (52,9%), e 24,5% dos participantes do estudo apresentou comportamento característico de SDE. Quanto às práticas alimentares, 88,25% dos indivíduos apresentou pontuação acima de 31 pontos, indicando que o indivíduo está no caminho para uma alimentação saudável. O estudo não apresentou associação estatística significativa entre práticas alimentares e sonolência (p=0,438), bem como com estado nutricional e sonolência (p=0,148). Trabalhadores com estado nutricional de eutrofia tiveram menor prevalência de SDE.

CONCLUSÃO

Foi possível observar que as práticas alimentares podem estar associadas a sonolência diurna excessiva (SDE). Além disso, piores práticas alimentares podem ser fator gerador de obesidade, que como visto no estudo também possui relação inversa com a SDE.

Palavras-chave: Sono;Comportamento alimentar;Obesidade ;Sonolência.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Staphylococcus aureus resistente à meticilina em ambientes de serviços de alimentação no sul do Brasil

BRUNO STEFANELLO VIZZOTTO; JÚLIA MACHADO LUCAS; JÚLIA RODRIGUES NOAL; NICOLLI LAGES; ANA CAROLINE SANTOS DA SILVA; ANA LÚCIA DE FREITAS SACCOL. UNIVERSIDADE FRANCISCANA, SANTA MARIA - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Staphylococcus aureus é um microrganismo patogênico encontrado em várias partes do corpo, incluindo a pele, cavidade oral e trato respiratório. A resistência à meticilina em S. aureus (MRSA) é mediada pelo gene mecA, que codifica uma proteína de ligação à penicilina modificada, estando associado a infecções de pele e tecidos moles. A contaminação microbiana cruzada é uma das principais causas de doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA) em todo o mundo, resultante de limpeza inadequada, manipulação inapropriada de objetos, armazenamento impróprio e exposição direta a ambientes poluídos ou arsênicos. Assim, a pesquisa teve como objetivo determinar a distribuição de MRSA nas superfícies ambientais de serviços de alimentação na macrorregião central do Estado do Rio Grande do Sul.

MÉTODOS

O presente projeto possui aprovação no Comitê de ética, parecer nº 5.828.021, e está integrado ao projeto de pesquisa do Programa INOVA RS da Secretaria de Inovação Ciência e Tecnologia (SICT). As amostras ambientais de 13 estabelecimentos foram coletadas em swab tipo Stuart umidificado a partir de diversos pontos distribuídos pelo ambiente. Estas foram enriquecidas em caldo Tryptic Soy Broth por 24h a 35 ± 2 °C e então semeadas em placa de ágar Sal Manitol + Oxacilina 6µg/mL, sendo novamente incubadas a 35 ± 2 °C e o crescimento examinado em 24 e 48h.

RESULTADOS

Um total de 143 swabs foram processados a partir dos estabelecimentos analisados, sendo observado o crescimento de MRSA em 49 (34.2%) das amostras, em todos os estabelecimentos analisados, representadas principalmente por bancadas de manipulação de alimentos (n=9), puxadores e maçanetas (n=9), registro de torneiras (n=8), swab de mãos (n=5), panos de prato (n=5), bacias e caixas (n=5), cabos de facas (n=4), balanças (n=2), fogão (n=1) e tábua de corte (n=1). Fatores de risco para colonização de nichos corporais por MRSA incluem hospitalização, terapia com antibióticos, contato com o sistema e interação com instituições de saúde. É mais frequente que a colonização nasal ocorra do que a contaminação das mãos, portanto, manter a limpeza é essencial para evitar DTHA.

CONCLUSÃO

Os dados da pesquisa apontam que o ambiente de serviços de alimentação pode servir como foco para ocasionar o desenvolvimento de DTHA. O treinamento continuado dos manipuladores de alimentos é necessário para minimizar o risco de transmissão e garantir medidas de higiene adequadas para prevenir a contaminação alimentar por reservatórios ambientais de MRSA.

Palavras-chave: Resistência antimicrobiana;MRSA;Restaurantes;Oxacilina;Multirresistência.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Tamanho populacional dos municípios de instituições de ensino e consumo de bebidas adoçadas em universitários: estudo PADu-multicêntrico

MARIANA CASSEMIRA APARECIDA VIDIGAL; LUIZ ANTÔNIO ALVES DE MENEZES-JÚNIOR; WALÉRIA DE PAULA; BRUNA CAROLINA RAFAEL BARBOSA; ADRIANA LÚCIA MEIRELES; EQUIPE PADU. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Em um cenário onde hábitos influenciam a saúde e que bebidas adoçadas estão entre as mais consumidas pelos estudantes universitários, torna-se importante analisar se esse hábito se modifica conforme tamanho populacional da cidade de residência/trabalho/estudo. Compreender essa problemática é fundamental para promoção de hábitos alimentares saudáveis específicos para cada ambiente urbano. Portanto, este estudo teve como objetivo avaliar a associação entre o tamanho populacional do município onde a instituição de ensino superior está situada, com o consumo regular de bebidas adoçadas em universitários.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo multicêntrico, transversal, que avaliou estudantes universitários, matriculados em cursos presenciais e à distância de oito Instituições Federais de Ensino Superior (IFES) de Minas Gerais: UFOP, UFMG, UFJF, UFSJ, UFLA, UNIFAL, UFU e UFVJM. A coleta de dados foi realizada entre outubro de 2021 a fevereiro de 2022, utilizando um questionário *on-line*. O desfecho é o consumo de bebidas adoçadas, avaliado por meio de uma pergunta do VIGITEL, classificada em regular (≥5 dias na semana) e irregular (≤4 dias na semana). A variável independente é o tamanho populacional, representado pelo porte da cidade onde a IFES está situada. As cidades foram categorizadas em população igual ou superior a 250 mil habitantes e população inferior a 250 mil habitantes. Foi realizada análise descritiva (distribuição de frequências relativas) para caracterizar a amostra e utilizada regressão logística multivariada para avaliar a associação entre o tamanho da cidade e o consumo regular de bebidas adoçadas, ajustada pelo sexo e idade. O projeto foi aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa de todas as IFES participantes, sob CAAE do centro coordenador: 43027421.3.1001.5150.

RESULTADOS

Dos 8.650 estudantes, 65,7% eram do sexo feminino, 29,5% com idade entre 18 e 20 anos e 40,9% declararam renda familiar de três a cinco salários-mínimos. Em relação ao consumo de bebidas adoçadas, 14,1% relataram consumo regular. Além disso, 55,7% estudavam em cidades com menos de 250 mil habitantes e 44,3% em cidades com 250 mil ou mais habitantes. Os estudantes que estudavam em cidades com 250 mil ou mais

habitantes tinham mais chances (OR: 1,13; IC95%: 1,00-1,28) de relatarem consumo regular de bebidas adoçadas, quando comparado aos estudantes que estudavam em cidades com menos de 250 mil habitantes.

CONCLUSÃO

Estudar em cidades com 250 mil ou mais habitantes foi associado ao consumo regular de bebidas adoçadas. Desta forma, torna-se indispensável a implementação de estratégias de conscientização e intervenções de educação alimentar e nutricional direcionadas às instituições, promovendo a autonomia na escolha de bebidas saudáveis.

Palavras-chave: Refrigerante;Demografia;Universidade.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Tecnologias de apoio à disseminação do guia alimentar para a população brasileira na atenção primária à saúde

LÍGIA CARDOSO DOS REIS; ANDRÉ TEIXEIRA VESSONI; PATRICIA SERAFIM; PATRÍCIA CONSTANTE JAIME. NÚCLEO DE PESQUISAS EPIDEMIOLÓGICAS EM NUTRIÇÃO E SAÚDE DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (NUPENS/USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Brasil é referência de país com agenda de alimentação e nutrição que incorpora a educação alimentar e nutricional (EAN) na Atenção Primária em Saúde (APS). Diante do reconhecimento da alimentação como importante determinante de morbimortalidade, a EAN passou a ser valorizada nas políticas do Sistema Único de Saúde (SUS) e guias alimentares têm sido publicados no país como tecnologias de promoção da alimentação adequada e saudável. Este trabalho objetivou roteirizar e produzir vídeos de disseminação das recomendações do guia alimentar para a população brasileira (Guia Alimentar) entre profissionais de saúde da APS.

MÉTODOS

Foram roteirizados e produzidos vídeos com encenações de situações rotineiras na APS, para serem aplicados na validação e análise da reprodutibilidade de uma escala de avaliação de práticas de EAN, publicada em periódico de nutrição. Os conteúdos do Guia Alimentar foram distribuídos ao longo dos vídeos com abordagens completas e incompletas de cada capítulo. A elaboração dos roteiros ficou sob responsabilidade dos pesquisadores deste estudo com o apoio de profissionais de comunicação para encenar diferentes contextos da organização do cuidado em saúde e da atenção nutricional: atendimento individual, atendimento compartilhado, visita domiciliar e grupo de educação em saúde.

RESULTADOS

Foram produzidos quatro vídeos com aproximadamente sete minutos de duração. O vídeo 1 exibiu atendimento nutricional individual de usuário com excesso de peso e diabetes descompensado e abordou conteúdos dos capítulos 1, 2, 3 e 5 do Guia Alimentar. O vídeo 2 (atendimento compartilhado entre psicólogo e agente comunitário de saúde) contemplou os conteúdos dos capítulos 1, 2, 4 e 5. O vídeo 3 (visita domiciliar) exibiu assistente social realizando visita domiciliar com agente comunitário de saúde e abordou os conteúdos dos capítulos 1, 2, 3, 4 e 5. O vídeo 4 (grupo de educação em saúde) exibiu encontro mediado por uma nutricionista com usuários adultos de unidade básica de saúde e abordou os conteúdos dos capítulos 1, 2, 3 e 4. Foi identificada a necessidade de serem produzidas versões comentadas, com locução e legenda explicativas, para cada um dos vídeos produzidos, totalizando, portanto, a produção de oito vídeos. Foram, ainda,

elaboradas notas pedagógicas para cada dupla de vídeos (encenação e respectiva versão comentada) com possíveis usos do material em atividades de educação permanente e formação/capacitação profissional. A série de vídeos e notas pedagógicas, intitulada “O Guia Alimentar na Atenção Básica”, foi disponibilizada no site da biblioteca da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo como e-coleções FSP/USP.

CONCLUSÃO

A série de vídeos produzida pode ser empregada como material apoiador da implementação do Guia Alimentar na APS e na qualificação das ações de promoção da alimentação adequada e saudável nesse âmbito.

Palavras-chave: atenção primária à saúde;guias alimentares;pessoal de saúde;educação alimentar e nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Tendência de desvios nutricionais em crianças e adolescentes indígenas do Brasil e da maior reserva indígena brasileira no período de 2015 a 2022

ELISA APARECIDA FREIRE RABAIOLLI; NAIARA FERRAZ MOREIRA; RITA DE CASSIA BERTOLO MARTINS. UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, DOURADOS - MS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Reserva Indígena do município de Dourados (RID), Mato Grosso do Sul(MS) configura o maior contingente populacional indígena do Brasil por hectare e essa situação de confinamento e vulnerabilidade tem refletido no acesso e disponibilidade de alimentos, resultando em transformações no perfil nutricional desses povos, nos quais coexistem deficiências, excessos e inadequações alimentares. Para monitorar o estado nutricional, o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) tem sido utilizado e recomendado dada a crescente cobertura. O objetivo deste estudo foi avaliar e comparar a tendência das prevalências de magreza e excesso de peso de crianças e adolescentes indígenas, na RID e no Brasil, de 2015 a 2022.

MÉTODOS

Estudo descritivo com dados secundários e públicos do SISVAN Web. Foram coletados relatórios anuais (2015-2022) do estado nutricional de crianças (5-9 anos) e adolescentes (10-19 anos) indígenas, ambos os sexos, de Dourados-MS e do Brasil. Todos os dados coletados foram digitados em planilha do Excel. As crianças e adolescentes com magreza acentuada e magreza foram agrupados em 'magreza' e aqueles com sobrepeso, obesidade e obesidade grave, em 'excesso de peso', para cada localidade. Com os dados das prevalências anuais foi realizada a análise de tendência da evolução dos desvios nutricionais, por meio de regressão linear simples, pelo SPSS v.22. Foi considerada tendência estacionária quando o coeficiente de regressão apresentou $p > 0,05$, tendência crescente quando o coeficiente foi positivo e decrescente quando o coeficiente foi negativo, mas apresentaram valores significativos ($p < 0,05$).

RESULTADOS

As prevalências de magreza na RID são mais baixas que as observadas no Brasil, principalmente entre os adolescentes, mas apontam para uma tendência estacionária. Crianças de ambas localidades e adolescentes da RID apresentaram valores de tendência positivo e adolescentes brasileiros valor negativo, porém todos não significativos. Quanto ao excesso de peso, as prevalências, em ambas as localidades foram elevadas em todo o período analisado, principalmente entre os adolescentes, no entanto, observou-se tendência decrescente para crianças indígenas, tanto na RID (-1,99p.p, p-valor=0,01) quanto no Brasil (-0,63p.p, p-valor=0,04). O mesmo não foi obsevado para adolescentes.

CONCLUSÃO

Dentre os desvios nutricionais, o excesso de peso se mostrou como estado nutricional preocupante dada às prevalências elevadas nas fases de vida e localidades avaliadas, no entanto apresenta tendência decrescente em crianças indígenas das duas localidades. A prevalência de magreza apresenta tendência estacionária, assim como o excesso de peso entre os adolescentes da RID e do Brasil.

Palavras-chave: Povos indígenas;Estado nutricional;Excesso de Peso;Magreza;Vigilância nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Tendências e desafios na aquisição de agricultura familiar pelo programa nacional de alimentação escolar no Tocantins: uma análise dos anos 2021 e 2022

ANA BEATRIZ DA CUNHA SOUSA; SAMILY THIELLE LIMA MACHADO; GIOVANA GOMES DE CARVALHO LOUREIRO; VIVIANE FERREIRA DOS SANTOS; KELIANE SOUSA MELO; CAROLINE ROBERTA FREITAS PIRES. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS (UFT), PALMAS, TOCANTINS - BRASIL, PALMAS - TO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um dos programas de políticas públicas mais antigo do país, o qual destina recursos federais para alimentação escolar em todas as etapas da educação básica. Em 2009 o programa foi reestruturado por meio da Lei 11.947/2009 de modo a prover incentivos para a agricultura familiar, esta define que 30% dos recursos financeiros transferidos pela União devem ser utilizados para adquirir alimentos da agricultura familiar. No entanto, ainda existem irregularidades no que tange o cumprimento da Lei. O objetivo deste trabalho é analisar e quantificar a aquisição da agricultura familiar nos municípios do estado do Tocantins nos anos de 2021 e 2022.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo quantitativo com uso de dados secundários provenientes do site do FNDE/ SiGPC/ Acesso Público. Foram analisados os pareceres conclusivos dos 139 municípios do Tocantins para os anos de 2021 e 2022. Da base de dados, dois municípios foram excluídos da pesquisa, por questões de inadimplentes com o FNDE e suspensão de recursos da União, totalizando assim 137 municípios. Os dados coletados foram transferidos para o Excel, e divididos em 5 categorias com base nos percentuais de aquisição da agricultura familiar, sendo elas; 1) nenhuma aquisição (0%), categoria 2) 0,1% a 15%, categoria 3) 15,1% a 29,9%, categoria 4) de 30% a 45%, e categoria 5) acima de 45,1%.

RESULTADOS

Para a compra de gêneros alimentícios da agricultura familiar no ano de 2021 no Tocantins, observou-se que 19,70% (27) dos municípios não tiveram aquisição de agricultura familiar, 30,65% (42) dos municípios compraram entorno de 0,1 a 15%. 25,54% (35) das cidades tocantinenses adquiriram de 15,1 a 29,9%, enquanto 20,43% (28) dos municípios conseguiram adquirir de 30% a 45% da agricultura, cumprindo o estabelecido pelo FNDE ou mesmo superando o percentual mínimo estabelecido. Apenas 3,64% (5) dos municípios excederam as expectativas de aquisição da agricultura, comprando do pequeno agricultor mais que 45,1% dos recursos federais. No ano de 2022 foi possível observar um aumento de aquisição da agricultura quando comparado a 2021,

houve redução de 75,89% (104) para 31,39% (43) dos municípios que adquiriram menos que 30% e consequentemente aumento de 24,11% (33) para 68,61% (94) dos municípios que adquiriram mais que 30% da agricultura familiar.

CONCLUSÃO

De 2021 para 2022 houve aumento expressivo nas compras da agricultura familiar saltando de 24,11% para 68,61%. A conquista desse resultado evidencia que o TO tem melhorado na articulação entre os atores do PNAE e desmistificando os passos para execução das chamadas públicas nos municípios, evidenciando o PNAE como importante política de geração de oportunidade e renda para os agricultores e de impacto positivo na qualidade da alimentação escolar.

Palavras-chave: Alimentação Escolar ;Segurança Alimentar e Nutricional;Agricultura familiar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Tendência temporal da cobertura do SISVAN – Módulo de Consumo Alimentar – de crianças menores de dois anos no município de Vitória de Santo Antão

MILENA DA PAZ SILVA; VANESSA SÁ LEAL; CYBELLE ROLIM DE LIMA; NATHÁLIA PAULA DE SOUZA; LUCIANA GONÇALVES DE ORANGE; ANGÉLICA STEPHANIE INÁCIO DE SOUZA. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, VITÓRIA DE SANTO ANTÃO - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O aleitamento materno, que deve ser exclusivo até os seis meses de vida e de forma complementar até os 2 anos, é considerado um mecanismo fundamental para o combate contra distúrbios nutricionais, como a obesidade. A introdução de novos alimentos deve ser iniciada a partir dos seis meses, proporcionando uma alimentação variada. Nesse contexto o presente trabalho tem por objetivo verificar a tendência temporal da cobertura de Vigilância Alimentar e Nutricional em menores de dois anos de idade no município de Vitória de Santo Antão, no período de 2015-2020, assim como identificar o percentual de crianças menores de dois anos que tiveram seus dados de consumo alimentar registrados no SISVAN, verificar seus hábitos alimentares e identificar o consumo de leite materno em crianças menores de seis meses entre os anos de 2015-2020.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo de séries temporais, na qual foi realizada análise dos dados secundários, entre os anos de 2015 a 2020, referente aos marcadores de consumo alimentar armazenados no SISVAN Web de crianças menores de dois anos de idade do município de Vitória de Santo Antão. Para a coleta de dados foi realizado o acesso ao e-gestor SISVAN. Posteriormente, foi realizada análise das informações. O estudo foi apreciado e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Acadêmico da Vitória da Universidade Federal de Pernambuco (CAAE: 49839221.8.0000.5208).

RESULTADOS

O quantitativo de crianças menores de dois anos de idade registradas no SISVAN (módulo de consumo alimentar) nos anos de 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020 foram, respectivamente, 26, 18, 87, 54, 29 e 10. Totalizando 224 crianças. Dentre essas, 16 eram crianças menores de seis meses, onde 100% faziam uso exclusivo de leite materno. Com relação aos outros tipos de alimentos, foi possível verificar que os legumes, vegetais, frutas da cor laranja e carnes foram consumidos por mais da metade das crianças em cada um dos respectivos anos. Para os grupos dos feijões e arroz, batata, inhame, aipim/macaxeira/mandioca, farinha ou macarrão (sem ser instantâneo), também foram encontrados resultados semelhantes. No entanto, analisado o consumo de verduras de

folhas e fígado, em boa parte dos anos, foi verificado consumo abaixo de 50%. O grupo dos hambúrgueres apresentou consumo relativamente alto, especialmente no ano de 2016. Para o grupo das bebidas açucaradas, macarrão instantâneo, biscoitos recheados, doces ou guloseimas em todos os anos foram registrados um elevado consumo.

CONCLUSÃO

Percebe-se um baixo quantitativo de crianças que tiveram seus dados registrados sobre os marcadores de consumo alimentar no SISVAN. Apesar do baixo quantitativo, foi verificado uma variedade de alimentos consumidos no dia anterior pelas crianças acompanhadas pelo SISVAN, apesar, ainda, do alto consumo de alimentos ultra processados.

Palavras-chave: Aleitamento materno;Consumo alimentar;Vigilância nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Tendência temporal da exposição dos escolares à venda de refrigerantes nas escolas públicas e privadas no Brasil: PeNSE 2015-2019

GIOVANA OLIVEIRA PALHARES; KÁSSIO SILVA CUNHA; OLAINE OLIVEIRA PINTO ADACHI; FLAVIANE APARECIDA DOS SANTOS; CATARINA MACHADO AZEREDO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA (UFU), UBERLÂNDIA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A adolescência é considerada como um período de risco para desenvolvimento e manutenção de padrões alimentares não saudáveis. Isso pode ser explicado devido ao maior consumo de alimentos ultraprocessados nessa faixa etária, como os refrigerantes. A disponibilidade dessas bebidas açucaradas nas escolas pode incentivar o consumo, com consequências nocivas à saúde. Apesar de preocupante, pouco se sabe da tendência da venda no ambiente escolar ao longo dos anos. Nesse sentido, buscou-se comparar a prevalência de adolescentes-escolares expostos à venda de refrigerantes por ambiente escolar privado e público por ano.

MÉTODOS

A Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE), realizada pelo Ministério da Saúde (MS) e o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), é um inquérito realizado desde 2009 com estudantes adolescentes visando investigar/monitorar os fatores de risco para a saúde desses escolares**.** Realizou-se estudo de tendência temporal da exposição à venda de refrigerante nas cantinas e nos entornos das escolas com os dados da PeNSE dos anos 2015 e 2019, com a inclusão de escolares do 9º ano do Ensino Fundamental de escolas públicas e privadas. Estimou-se a prevalência da venda nas escolas e em seus entornos com intervalos de confiança de 95%.

RESULTADOS

A venda de refrigerantes em cantinas diminuiu nas escolas privadas (68,18% [IC95% 60,99– 74,60] em 2015 para 53,83% [IC95% 29,40–76,54] em 2019), e aumentou nas públicas (20,90% [IC95% 15,67–27,30] em 2015 para 47,74% [IC95% 39,08–56,53] em 2019). Em relação às vendas de refrigerantes nos entornos das escolas, observou-se aumento tanto nas escolas privadas (18,23% [IC95% 12,40–25,99] em 2015 para 32,36% [IC95% 19,68–48,28] em 2019), quanto naquelas de dependência administrativa pública (24,12% [IC95% 19,14– 29,92] em 2015 para 51,87% [IC95% 40,06–63,48] em 2019).

CONCLUSÃO

O aumento das vendas de refrigerantes em cantinas de escolas públicas evidencia a necessidade de intervenções na regulação e fiscalização de vendas de alimentos ultraprocessados no interior das dependências escolares. Nesse mesmo sentido, os achados relacionados ao aumento das vendas de bebidas açucaradas nos entornos das escolas públicas e privadas direcionam as ações governamentais para a proibição desses comércios em pontos alternativos aos ambientes escolares. Por fim, entende-se a importância do desenvolvimento de ações educativas a respeito do consumo de bebidas açucaradas em ambas as escolas de dependência administrativa pública e privada.

Palavras-chave: Ambiente escolar;;Comercialização de alimentos;;Consumo alimentar;.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Tendência temporal de consumo de alimentos ultraprocessados por adultos acompanhados na Atenção Primária à Saúde da Região Norte do Brasil (2015-2022)

RAYSSA PINHEIRO DA SILVA; MURILO OLIVEIRA SILVA; TAYNARA CUNHA FERREIRA DE OLIVEIRA; JÚLIA KAROLINE DA COSTA SIQUEIRA; ANA BEATRIZ BARBOSA DA COSTA; ALANDERSON ALVES RAMALHO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE (UFAC), RIO BRANCO - AC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O consumo alimentar no Brasil tem passado por transformações significativas. O objetivo deste estudo foi analisar a tendência temporal de consumo de alimentos ultraprocessados por adultos acompanhados na Atenção Primária à Saúde da Região Norte do Brasil, no período de 2015 a 2022.

MÉTODOS

Trata-se de estudo ecológico de séries temporais que utilizou dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). A população de estudo foi constituída por todos os adultos acompanhados na Atenção Primária à Saúde das sete Unidades Federativas (UF), no período de 2015 e 2022, que tiveram avaliações de consumo alimentar registradas no SISVAN. As variáveis deste estudo foram as frequências de consumo de alimentos ultraprocessados, estratificadas por ano de referência, sexo, UF, e tipos de alimentos ultraprocessados (Hambúrguer e/ou embutidos, Bebidas adoçadas, Macarrão instantâneo, salgadinho de pacote ou biscoito salgado, Biscoito recheado, doces ou guloseimas). A análise de tendência temporal foi realizada no software Joinpoint versão 5.0.2. Para o ajuste do modelo, foram admitidos de 0 a 2 joinpoints e estimadas as variações percentuais anuais com intervalos de confiança de 95% (IC95%). O número de joinpoints significativos foi obtido por meio da realização de vários testes de permutação (default: 4.499 permutações). O desempenho desses testes foi analisado por meio de simulações de Monte Carlo, considerando variância não constante, distribuição de Poisson e possíveis erros autocorrelacionados. Os resultados foram expressos pela variação percentual anual (VPA) e IC95%. Os dados utilizados neste estudo são de acesso público, irrestrito e sem identificações nominais. Sendo assim, esta pesquisa dispensa o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e apreciação ética nos termos da Resolução CNS 466/12.

RESULTADOS

No período de 2015 a 2022, o SISVAN registrou informações sobre consumo de alimentos ultraprocessados de 605.166 adultos da Região Norte do Brasil, sendo 0,3% de Roraima, 1,6% do Amapá, 3,2% do Acre, 8,7% de Rondônia, 14,5% do Tocantins, 26,2% do Amazonas e 45,6% do Pará. Ao estratificar por sexo, observou-se que 26,8% eram homens e 73,2% mulheres. A prevalência de consumo de alimentos ultraprocessados na

Região Norte em 2015 foi de 77% e, em 2022, foi de 72%. A VPA foi de -0,3% (IC95% -1,9; 13) e não foi observada diferença significativa entre os sexos. Ao estratificar por Estado, observou-se variação significativa para o Acre (VPA:2,2; IC95%: 0,1; 4,4) e Pará (VPA: -1,3; IC95%: -2,1; -0,3). Ao estratificar por tipos de alimentos, apresentaram variação significativa as prevalências de consumo de Hambúrguer e/ou embutidos (VPA:5,6; IC95%: 0,8; 11,0) e biscoito recheado, doces ou guloseimas (VPA: -2,4; IC95%: -4,1; -0,2).

CONCLUSÃO

A prevalência de consumo de alimentos ultraprocessados na Região Norte reduziu no período estudado. No entanto, observou-se disparidades ao comparar as UF da região.

Palavras-chave: Vigilância Alimentar e Nutricional ;Inquéritos Nutricionais ;Consumo Alimentar ;Alimento Processado.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Tendência temporal de marcadores do consumo alimentar em adultos cadastrados como povos e comunidades tradicionais no Brasil (2015 a 2022)

GREYCEANNE CECÍLIA DUTRA BRITO[1]; ROMÉLIA LOPES PEIXOTO[2]; FERNANDA SAVICKI[3]; LIA SILVEIRA ADRIANO[2]; ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA[2]. 1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA (UNIFOR), FORTALEZA - CE - BRASIL; 3. FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ (FIOCRUZ), EUSÉBIO - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os povos e comunidades tradicionais representam grupos que mantêm suas heranças culturais, sociais, religiosas, ancestrais e econômicas, preservando e fazendo uso de conhecimentos, inovações e tradições ao longo de gerações. No Brasil, essas populações estão em muitos momentos inseridas em um contexto de insegurança alimentar. A Vigilância Alimentar e Nutricional tem como um dos propósitos o monitoramento das condições nutricionais da população atendida na Atenção Primária à Saúde. Isso contribui para realização de um diagnóstico atualizado das questões nutricionais relevantes para a saúde pública, fornecendo assim subsídios que visam melhorar a alimentação e a nutrição da população. O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) é a principal ferramenta usada na coleta de informações sobre o consumo alimentar e o estado nutricional de diversos grupos populacionais, incluindo povos e comunidades tradicionais. O presente estudo teve como objetivo avaliar a tendência temporal de marcadores de consumo alimentar em adultos cadastrados como povos e comunidades tradicionais entre 2015 a 2022.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo ecológico de série temporal que utilizou registros de âmbito nacional de marcadores de consumo alimentar disponibilizados no SISVAN-Web entre 2015 e 2022 em adultos (20 a 59 anos) dos 21 povos e comunidades tradicionais cadastrados no sistema. Os marcadores avaliados foram consumo no dia anterior de feijão, frutas, verduras e legumes, hambúrguer e/ou embutidos, bebidas adoçadas, macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote ou biscoitos e biscoito recheado, doces ou guloseimas. Para avaliação da tendência temporal foi utilizada a regressão de Prais-Winsten para estimar a taxa de incremento anual (TIA). P-valores não significantes ($p \geq 0,05$) indicaram tendência de estabilidade, e p-valores significantes ($p < 0,05$), tendência crescente ou decrescente, conforme a variação anual positiva ou negativa, respectivamente. O trabalho foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos (parecer 6.220.444/2023).

RESULTADOS

Os registros variaram de 13.053 em 2015 até 11.979 pessoas em 2022. No período, houve crescimento no consumo de embutidos (TIA = 4,7%; $p<0,05$)); e de verduras e legumes (TIA = 3,3%; $p<0,05$). As demais variáveis, como consumo de feijão, doces, bebidas açucaradas, frutas e biscoitos se mantiveram estáveis nesse período.

CONCLUSÃO

Houve o aumento do consumo de embutidos e de verduras e legumes. Os demais alimentos investigados se mantiveram estáveis, incluindo o consumo de ultraprocessados, o que pode configurar uma perda da cultura alimentar desses povos.

Palavras-chave: Vigilância Alimentar e Nutricional;Saúde do adulto;Segurança Alimentar e Nutricional (SAN);Alimentos ultraprocessados;Frutas e verduras.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Tendência temporal de marcadores do consumo alimentar em crianças de povos e comunidades tradicionais no Brasil (2015 a 2022)

GREYCEANNE CECÍLIA DUTRA BRITO[1]; BRENA BARRETO BARBOSA[2]; FERNANDA SAVICKI[3]; LIA SILVEIRA ADRIANO[2]; ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA[2]. 1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ, FORTALEZA - CE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA (UNIFOR), FORTALEZA - CE - BRASIL; 3. FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ (FIOCRUZ), EUSÉBIO - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os Povos e Comunidades Tradicionais (PCT) são grupos que possuem relação histórica e cultural com determinados territórios e recursos naturais, como quilombolas, ribeirinhos, extrativistas, entre outros. Os PCT estão vulneráveis à insegurança alimentar, relacionada à perda de seus territórios, à degradação ambiental e às políticas públicas inadequadas. Esses fatores podem afetar o acesso a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente, o que pode levar à desnutrição e outros problemas de saúde, especialmente em crianças menores de cinco anos. O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) permite o registro de informações sobre o estado nutricional e o consumo alimentar da população atendida pelo Sistema Único de Saúde, em todas as fases da vida, independente da raça/cor, ou se pertence a algum PCT. O registro de informações de consumo alimentar dos PCT no SISVAN ainda é insuficiente, no entanto, o acompanhamento desses dados é fundamental para o planejamento de políticas públicas voltadas para a segurança alimentar desses grupos. O objetivo foi avaliar a tendência temporal de marcadores de consumo alimentar de crianças em povos e comunidades tradicionais entre 2015 a 2022.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo ecológico de série temporal que utilizou registros de âmbito nacional de marcadores de consumo alimentar disponibilizados no SISVAN-Web entre 2015 e 2022 em crianças (2 a 4 anos) dos 21 povos e comunidades tradicionais cadastrados no sistema. Os marcadores avaliados foram consumo no dia anterior de feijão, frutas, verduras e legumes, hambúrguer e/ou embutidos, bebidas adoçadas, macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote ou biscoitos e biscoito recheado, doces ou guloseimas. Para avaliação da tendência temporal foi utilizada a regressão de Prais-Winsten para estimar a taxa de incremento anual (TIA). P-valores não significantes ($p \geq 0,05$) indicaram tendência de estabilidade, e p-valores significantes ($p < 0,05$), tendência crescente ou decrescente, conforme a variação anual positiva ou negativa, respectivamente. O trabalho foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos (parecer 6.220.444/2023).

RESULTADOS

O número total de crianças de povos e comunidades tradicionais com registro de consumo alimentar variou de 6.220, em 2015, a 2.927, em 2022. No decorrer do período houve crescimento no consumo de embutidos (TIA = 3,87%; $p<0,05$); e o decréscimo no consumo de feijão (TIA = -3,26; $p<0,05\%$) e de frutas (TIA= -2,64%; $p<0,05$). As demais variáveis, como consumo de verduras e legumes, doces, bebidas açucaradas, macarrão instantâneo e biscoitos se mantiveram estáveis nesse período.

CONCLUSÃO

A redução no número total de crianças com registros no SISVAN sugere desafios na coleta de dados dessas populações. O decréscimo significativo no consumo de feijão e frutas, associado ao aumento no consumo de embutidos, destaca uma tendência desfavorável à alimentação saudável e sustentável nesses grupos.

Palavras-chave: Vigilância Alimentar e Nutricional;Saúde da criança;Segurança Alimentar e Nutricional (SAN);Alimentos ultraprocessados.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Tendência temporal de obesidade em crianças menores de cinco anos atendidas na Atenção Primária à Saúde de Rio Branco, Acre (2008-2022)

EDUARDO BATISTA BARBOSA; MARIA EDUARDA ALVES ANUTE; TAMIRES MOTA DA SILVA; ALANDERSON ALVES RAMALHO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE (UFAC), RIO BRANCO - AC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade em crianças menores de cinco é um problema de saúde pública, e parece haver diferenças regionais importantes. O objetivo deste estudo foi analisar a tendência temporal de obesidade em crianças menores de cinco anos atendidas na Atenção Primária à Saúde de Rio Branco, Acre (2008-2022).

MÉTODOS

Trata-se de estudo ecológico de séries temporais que utilizou dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) de Rio Branco, Acre. A população de estudo foi constituída por todas as crianças menores de cinco anos atendidas na Atenção Primária à Saúde de Rio Branco no período de 2008 a 2022 que tiveram suas avaliações antropométricas registradas no SISVAN. As variáveis deste estudo foram as prevalências de obesidade de crianças menores de cinco anos, estratificadas por ano de referência, sexo e cor de pele. Foi definido como obesidade o índice de peso-para-estatura (P/E) com resultados maiores que +3 escore Z. A variável cor de pele foi estratificada em branca e não branca. A análise de tendência temporal foi realizada no software Joinpoint® versão 5.0.2. Para o ajuste do modelo, foram admitidos de 0 a 3 joinpoints e estimadas as variações percentuais anuais com intervalos de confiança de 95% (IC95%). O número de joinpoints significativos foi obtido por meio da realização de vários testes de permutação (default: 4.499 permutações). O desempenho desses testes foi analisado por meio de simulações de Monte Carlo, considerando variância não constante e possíveis erros autocorrelacionados. Os resultados foram expressos pela variação percentual anual (VPA) e seus respectivos IC95%. Os dados utilizados nesta pesquisa são de uso e acesso público, disponibilizados pelo Ministério da Saúde de forma irrestrita e sem identificações nominais. Sendo assim, esta pesquisa dispensa o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e apreciação ética nos termos da Resolução CNS 466/12.

RESULTADOS

No período de 2008 a 2022, o SISVAN avaliou 86.063 crianças menores de 5 anos de idade no município de Rio Branco. A prevalência de obesidade variou de 9,17% em 2008 para 6,50% em 2022. Observou-se tendência descendente para todo o período (VPA: -2,8; IC95%: -3,9;-1,8). A mesma direção de tendência foi

observada ao estratificar por sexo (feminino: VPA: -3,0; IC95%:-4,4; -1,7; masculino: VPA: -2,6; IC95%:-3,7; -1,7). Ao estratificar por cor de pele, observou-se que crianças brancas apresentaram tendência descendente no período de 2008 a 2017 (VPA: -7,9; IC95%: -11,7;-6,0) e tendência ascendente de 2017 a 2022 (VPA: 7,3; VPA: 0,4;22,9). Crianças não brancas apresentaram tendência descendente para todo o período (VPA: -2,5; IC95%: -3,6;-1,5).

CONCLUSÃO

A tendência temporal de obesidade em crianças menores de cinco anos atendidas na Atenção Primária à Saúde de Rio Branco, Acre, foi descendente para todo o período estudado (2008-2022), e há diferença estatística significativa quanto à cor de pele.

Palavras-chave: Avaliação nutricional;Estado Antropométrico;Nutrição da criança;Vigilância Alimentar e Nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Tendência temporal do consumo de alimentos ultraprocessados por adolescentes no Brasil de acordo com características socioeconômicas e demográficas (2008-2018)

ANA GIULIA FORJAZ GRASSI; GABRIELA LOPES DA CRUZ; MARIA LAURA DA COSTA LOUZADA. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos houve um aumento no consumo de alimentos ultraprocessados no Brasil, observando-se maiores níveis de ingestão entre adolescentes em relação às demais faixas etárias. Os alimentos ultraprocessados vêm substituindo gradativamente os alimentos in natura e minimamente processados, cujo consumo apresenta constante redução. Dietas ricas em ultraprocessados foram associadas ao aumento do risco de obesidade e diversas doenças crônicas não transmissíveis, caracterizando um problema de saúde pública crescente. O objetivo desse estudo foi avaliar a evolução temporal do consumo de alimentos ultraprocessados por adolescentes brasileiros e sua distribuição socioeconômica e demográfica entre 2008-2009 e 2017-2018.

MÉTODOS

Estudos transversais envolvendo amostra probabilística de adolescentes brasileiros. Foram utilizados dados de consumo alimentar de indivíduos com idade entre 10 e 19 anos das Pesquisas de Orçamentos Familiares (POFs) realizadas nos períodos de 2008-2009 (n=7.613) e 2017-2018 (n=8.475). Os alimentos ultraprocessados foram identificados segundo a classificação Nova. As características socioeconômicas e demográficas utilizadas para análise foram: sexo, raça/cor, renda familiar per capita, área de residência (urbano e rural) e macrorregião do país. O padrão de consumo de alimentos ultraprocessados foi descrito de acordo com sua contribuição calórica para o consumo energético total. Modelos de regressão linear foram utilizados para avaliar a variação temporal do consumo de alimentos ultraprocessados entre as duas pesquisas para a população de adolescentes segundo cada variável sociodemográfica estudada.

RESULTADOS

Os alimentos ultraprocessados representaram cerca de 27% do total de calorias consumidas por adolescentes no Brasil em 2017-2018. Este consumo variou significativamente segundo estratos socioeconômicos e demográficos, sendo maior no sexo feminino (+1,3 pontos percentuais [pp] em relação ao masculino), na raça/cor branca (+4,2 pp em relação aos negros), em jovens de maior renda (+13,1 pp maior do que os mais pobres) e que moram em áreas urbanas (+9,5 pp em relação às áreas rurais) e nas regiões Sul (+10,7 pp em relação à Norte) e Sudeste (+8,2 pp em relação à Norte). Na avaliação da evolução temporal, observou-se que em 10 anos os estratos com menor

consumo de ultraprocessados (sexo masculino, negros, de menor renda, moradores de área rural e das regiões Norte e Nordeste) tiveram aumento no percentual de consumo, enquanto os estratos que consumiam mais, mostraram estabilidade ou redução.

CONCLUSÃO

Considerando que os adolescentes de hoje serão os adultos de amanhã, fica clara a importância de políticas públicas para essa faixa etária que visem a redução do consumo de ultraprocessados, bem como o incentivo a uma alimentação saudável, em sintonia com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, principalmente entre os estratos socioeconômicos e demográficos mais vulneráveis ao aumento desse consumo.

Palavras-chave: Adolescente;Consumo alimentar;Alimentos ultraprocessados;Fatores socioeconômicos;Epidemiologia Nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Tendência temporal dos marcadores de consumo alimentar de adolescentes cadastrados no sistema de vigilância alimentar e nutricional (SISVAN) no Brasil e grandes regiões: 2015 a 2019

JULIA DUPPRE DE ABREU[1]; ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA[2]; VALÉRIA TRONCOSO BALTAR[1]; JACKELINE CHRISTIANE PINTO LOBATO[1].
1. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE (UFF), NITERÓI - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA (UNIFOR), FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) contém os registros sobre o consumo alimentar e medidas antropométricas coletadas durante o atendimento nas Unidades Básicas do Brasil. Analisar o consumo alimentar dos adolescentes cadastrados no SISVAN, avaliando a tendência temporal (2015 a 2019), no Brasil e macrorregiões, como acesso regular a refeições e alimentos de qualidade são importantes para planejar ações e garantir a segurança alimentar e nutricional na adolescência.

MÉTODOS

Estudo ecológico com dados secundários de consumo alimentar de adolescentes (10 a 19 anos) cadastrados no SISVAN (2015-2019). Foi analisada a frequência de consumo de alimentos saudáveis (in natura) e não saudáveis (ultraprocessados), realização das refeições (café-da-manhã, lanche da manhã e tarde, almoço, jantar e ceia) e comer assistindo a telas. A variação média anual da proporção de consumo de cada item foi obtida a partir da regressão de Prais-Winsten (p valor $\leq 0,05$), no programa R4.20. O projeto foi aprovado pelo CEP do pólo UFF de Nova Friburgo (CAAE 31540320.9.2002.5626).

RESULTADOS

Foram analisados 679.958 registros. Houve estabilidade no consumo de feijão. O consumo de frutas apresentou aumento geral de 1,2%, sendo maior no Sudeste (2,1%), o Norte apresentou uma queda de 1,3%. Para verduras e legumes houve crescimento no Sudeste (1,2%) e Nordeste (1,9%). Houve aumento no consumo de hambúrguer e/ou embutidos no Brasil (4,2%) e Sudeste (2,2%). As bebidas adoçadas mostraram tendência de queda no Norte (2,7%), Sudeste (1,4%) e Sul (2,2%). O macarrão instantâneo teve aumento no Sul (1,2%), enquanto biscoito recheado e/ou guloseimas apresentaram crescimento no Nordeste (3,5%) e queda no Sudeste (1,8%). Quanto aos hábitos de assistir a telas durante as refeições, houve uma queda no Sul (3%) e crescimento no Centro-oeste (1,8%) e Norte (3,2%). Houve uma tendência de queda na realização do café da manhã no Brasil (22,2%), Centro-oeste (47,3%), Nordeste (22,6%), Norte (28,1%), Sudeste (13,1%) e Sul (33,9%). Similarmente, os lanches da manhã, almoço, lanche da tarde e ceia mostraram tendências de quedas em várias regiões do país. Quando

considerada a realização de pelo menos três refeições diárias, todos os resultados indicaram tendência de queda, consistente no Brasil (22,3%), nas regiões Centro-oeste (47%), Nordeste (22,6%), Norte (28,1%), Sudeste (13,3%) e Sul (33,6%).

CONCLUSÃO

Embora haja um aumento de consumo de frutas e verduras, o crescimento no consumo de ultraprocessados, uso das telas e a diminuição na regularidade das refeições diárias necessita de atenção dos gestores da saúde pública para garantir o direito humano à alimentação adequada dos adolescentes.

Palavras-chave: SISVAN;nutrição de adolescentes;consumo alimentar.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Tendência temporal e projeção dos fatores associado à obesidade entre adultos brasileiros (2006-2030): avaliação das metas do Plano de DANT

LAURA CORDEIRO RODRIGUES; IZABELLA PAULA ARAÚJO VEIGA; RAFAEL CLARO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS (UFMG), BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A obesidade configura importante problema de saúde pública globalmente. No Brasil, sua prevalência quase dobrou nos últimos 17 anos. Apesar de sua etiologia multifatorial, alguns fatores de risco e proteção modificáveis merecem destaque por serem passíveis de intervenção. O Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas e Agravos Não Transmissíveis no Brasil, 2021-2030 (Plano de DANT) apresentou metas de aumentar a prática de atividade física em 30% (39,3%), a prevalência do consumo recomendado de frutas e hortaliças em 30% (16,9%), reduzir o consumo de alimentos ultraprocessados (14,3%) e reduzir o consumo de bebidas adoçadas em 15% (6,1%). O objetivo do estudo foi analisar a tendência temporal da prevalência dos fatores associados à obesidade entre 2006 e 2023, projetando-a até 2030 para verificar o alcance das metas propostas no plano de DANT.

MÉTODOS

Estudo de série temporal com dados coletados entre 2006 e 2023 pelo Sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (Vigitel), em adultos das capitais brasileiras e do Distrito Federal. As variáveis estudadas foram: sexo, faixa-etária e escolaridade e prática de atividade física, consumo recomendado de frutas e hortaliças, consumo elevado de alimentos ultraprocessados e consumo regular de bebidas adoçadas. Modelos de regressão de Prais-Winsten foram empregados na análise de tendência temporal de 2006 a 2023 e para a projeção até 2030. A variação média anual foi expressa em pontos percentuais (pp/ano), e fatores de ponderação foram considerados. O Vigitel foi aprovado pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa para Seres Humanos do Ministério da Saúde (CAAE: 65610017.1.0000.0008).

RESULTADOS

A prevalência da prática de atividade física aumentou 0,67 pp/ano entre 2006-2023. Aumentos de maior magnitude foram observados entre as mulheres (0,91 pp/ano), entre adultos de 35-44 anos (0,99 pp/ano) e com maior escolaridade (0,60 pp/ano). O consumo recomendado de frutas e hortaliças e o consumo de alimentos ultraprocessados ficaram estagnados no período analisado. Já o consumo de bebidas adoçadas apresentou redução de –1,10 pp/ano de 2006-2023, com maior magnitude entre homens (-1,23 pp/ano), jovens de 18-24 anos (-1,46 pp/ano) e com 9 anos ou mais de escolaridade (-1,23 pp/ano). Ao

analisarmos as projeções até 2030, a prevalência de prática de atividade física deve chegar a 44,6%, o consumo recomendado e frutas e hortaliças 22,9%, o consumo de alimentos ultraprocessados 17,8% e o consumo de bebidas adoçadas 5,5%.

CONCLUSÃO

De acordo com os resultados o Brasil atingirá as metas de aumento da prática de atividade física, aumento do consumo recomendado de frutas e hortaliças e de reduzir consumo de bebidas adoçadas. Porém, a meta de reduzir consumo de alimento ultraprocessado, possivelmente não será atingida.

Palavras-chave: Obesidade;Fatores de Risco;Fatores de Proteção;Série Temporal;Projeção.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Transposição do conceito de vulnerabilidade como possibilidade de ampliação da compreensão sobre a obesidade.

RAFAEL MARQUES SOARES; MARIANA DIMITROV ULIAN; MÁRCIA THEREZA COUTO FALCÃO. USP, FACULDADE DE MEDICINA, MEDICINA PREVENTIVA, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

Introdução: Há décadas a obesidade é foco de muitos estudos por setores e profissionais da área da saúde, em grande parte dado o crescimento acentuado de seus números na população. Observa-se, igualmente, o aumento das mais diversas abordagens para seu tratamento, contudo muitas delas apresentando falhas, principalmente pela simplificação biomédica da obesidade. A maioria dos tratamentos propostos tendem a não ultrapassar as barreiras dos contextos biológico e fisiológico, desconsiderando os domínios pertencentes às condições de vida, desconsiderando que o ato de se alimentar é também fundamentado nos valores culturais, históricos e sociais. O estudo da alimentação no campo das ciências humanas, ganha espaço como objeto de análise, interpretação e compreensão das práticas, representações e tensões que envolvem o espaço social alimentar, buscando novas perspectivas de intervenção. **Objetivos**: Transpor à uma condição crônica não transmissível (obesidade) a mesma perspectiva hermenêutica de compreensão e interpretação do conceito de vulnerabilidade, amplamente estudado na epidemia de uma doença infectocontagiosa (AIDS), trazendo para reflexão a complexa avaliação do papel da obesidade na nossa sociedade assim como os sistemas de valores envolvidos em seu desenvolvimento e cronicidade, explorando através de aspectos relacionados aos marcadores sociais da diferença (classe e gênero), o lugar da obesidade nas trajetórias de vida de pessoas que se autopercebem como gordas. **Metodologia**: Estudo com abordagem qualitativa fundamentado pelos referenciais da vulnerabilidade, marcadores sociais da diferença, ambiente obesogênico e estigma. O material empírico contempla entrevistas semiestruturadas com 18 mulheres (de 19 a 66 anos) e 7 homens (de 31 a 57 anos) todos trabalhadoras e trabalhadores de um hospital privado da cidade de São Paulo e residentes da grande São Paulo. **Resultados**: Mesmo se tratando de duas condições etiologicamente distintas - uma doença infecto contagiosa e um condição crônica não transmissível – os princípios de criação do conceito de vulnerabilidade em seus três eixos (social, programático e individual) são muito semelhantes as questões que envolvem a população diagnosticada com obesidade, como por exemplo, a estigmatização, a culpabilização individual e a falta de uma visão intersetorial, fatores que assim como na epidemia de AIDS, colaboram negativamente para o tratamento e controle dos agravos. **Conclusão**: A construção de uma agenda multissetorial de políticas públicas capazes de incidir nos principais fatores sociais, econômicos e ambientais, envolvidos com a obesidade, sem torná-las paternalistas e autoritárias, não resulta limitar as liberdades individuais, mas as amplia. Orientar e executar mudança na educação e ensino dos profissionais da área da saúde para que o foco e objetivos finais sejam as necessidades globais do indivíduo, como pessoa integral que é, deve ser uma meta perseguida por organizações, Estados e governos.

Palavras-chave: Obesidade;Vulnerabilidade em saúde;Determinantes Sociais da Saúde;Estigma Social;Pesquisa Qualitativa.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Um novo olhar para a agenda de segurança alimentar e nutricional nas cidades

CLÁUDIA ROBERTA BOCCA SANTOS[1]; BRUNA PITASI ARGUELHES[1]; LUIZA LIMA TORQUATO[1]; ELISABETTA RECINE[2]; GISELE BORTOLINI[1]; PATRICIA CHAVES GENTIL[1]. 1. MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL, FAMÍLIA E COMBATE À FOME, BRASÍLIA - DF - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A maior parte da população brasileira (84,72%) vive em áreas urbanas e dos domicílios cadastrados no CADUNICO, 80,5% são urbanos. Os ambientes alimentares urbanos não favorecem uma alimentação adequada e saudável (AAS), com ampla oferta de ultraprocessados e iniquidades no acesso a alimentos saudáveis. Em 2022, 27,4 dos 33 milhões de brasileiros em insegurança alimentar (IA) grave viviam nas cidades. As áreas urbanas são as mais afetadas por desastres causados pelas mudanças climáticas que, por sua vez, impactam na segurança alimentar e nutricional (SAN) dos residentes. Diante deste cenário, o Brasil lançou a Estratégia Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional nas Cidades por meio do Decreto presidencial nº 11.822, de 12 de dezembro de 2023.

MÉTODOS

O Brasil assumiu no Planejamento Plurianual 2024-2027, no Planejamento Estratégico do MDS e no Plano Brasil Sem Fome o compromisso de propor e coordenar a Estratégia Nacional de SAN nas Cidades. A Estratégia foi elaborada no âmbito da CAISAN e contou com a participação de especialistas, representantes de governos municipais e estaduais, entre outros atores sociais. O processo de trabalho contemplou escuta a especialistas, discussões no âmbito da CAISAN e do CONSEA, além de momentos de formação, eventos, oficinas e visitas a equipamentos de SAN.

RESULTADOS

A Estratégia Nacional de SAN nas Cidades objetiva ampliar a produção, o acesso, a disponibilidade e o consumo de alimentos adequados e saudáveis, priorizados os territórios periféricos urbanos e as populações em situação de vulnerabilidade e risco social. A Estratégia poderá ser implementada em todas as cidades brasileiras, que estejam aderidas ao SISAN ou que manifestem interesse na adesão, a partir dos eixos: oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis nos equipamentos públicos e sociais de SAN; oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis nos equipamentos públicos e privados de abastecimento; promoção de ambientes alimentares urbanos que favoreçam a AAS; produção de alimentos saudáveis e sustentáveis nas cidades e em seu entorno; redução das perdas e dos desperdícios de alimentos; educação alimentar e nutricional, comunicação e informação sobre AAS; articulação intersetorial entre as áreas de

assistência social, SAN e saúde, entre outras; e apoio à Rede Urbana de Alimentação Saudável para o fomento da cooperação horizontal.

CONCLUSÃO

A atuação dos governos locais em relação à agenda alimentar urbana e periurbana tem sido apontada como prioritária por organismos nacionais e internacionais, dada sua contribuição ativa na conformação dos sistemas alimentares, as implicações na SAN e a projeção de crescimento da população urbana. Nesse sentido, a Estratégia Nacional de SAN nas Cidades é uma iniciativa central que contribui para a reconstrução do SISAN, tendo o enfrentamento da IA como prioridade, e dialoga com outras agendas do Governo, como a Política Nacional de Abastecimento Alimentar, o Plano Clima e o Plano Brasil sem Fome.

Palavras-chave: segurança alimentar e nutricional;cidades;alimentação saudável.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Um olhar para as coberturas de acompanhamento do estado nutricional e consumo alimentar da Vigilância Alimentar e Nutricional na Atenção Primária à Saúde

THANISE SABRINA SOUZA SANTOS; ANA LORENA LIMA FERREIRA; MARIA CRISTINA LIMA FONTENELE PRESTA; CARLA RENATA DOS SANTOS MARQUES; JANNE RUTH NUNES NOGUEIRA; KELLY POLIANY DE SOUZA ALVES. COORDENAÇÃO-GERAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O monitoramento da Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) na Atenção Primária à Saúde (APS) sugere um aumento das coberturas nacionais de avaliação do estado nutricional e consumo alimentar entre os anos de 2015 (13,8% e 0,2%, respectivamente) e 2022 (23,5% e 2,0%, respectivamente). Um olhar para essas coberturas com recortes por faixa etária e localização geográfica permite reconhecer em quais fases do curso da vida e Unidades Federativas (UF) as práticas de VAN precisam ser intensificadas. Este estudo buscou analisar a partir desses recortes as coberturas de VAN no ano de 2022 de forma a reunir evidências para orientar as estratégias para o fortalecimento da VAN na APS.

MÉTODOS

Estudo transversal com extração dos relatórios públicos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) para estado nutricional e consumo alimentar na APS em 2022. Foram utilizados filtros para a obtenção da cobertura em todas as fases do curso da vida e UF.

RESULTADOS

Os acompanhamentos de estado nutricional e consumo alimentar foram maiores durante a infância. Entre crianças menores de um ano de idade, a cobertura alcançou 47,8% para estado nutricional (n=2.716.145) e 6% para consumo alimentar (n=365.584). As menores coberturas foram observadas no acompanhamento de adolescentes, sendo igual a 18,6% para estado nutricional (n=6.476.189) e 1% para consumo alimentar (n=508.830). No recorte por UF, Rio de Janeiro (n=2.268.346) e São Paulo (n= 5.976.332) apresentaram a menor cobertura do estado nutricional (ambos 14%). No estado do Amazonas, 50% dos indivíduos atendidos na APS tiveram o estado nutricional avaliado (n= 1.784.202), configurando a maior cobertura em 2022. Em relação ao acompanhamento do consumo alimentar, a menor cobertura foi observada no Distrito Federal (0,2%; n=4.727), enquanto Mato Grosso do Sul acompanhou os marcadores de alimentação saudável e não saudável em 7,6% dos indivíduos atendimentos (n=189.816).

CONCLUSÃO

As coberturas de VAN na APS seguem sendo maiores para o público infantil, marca histórica que pode estar relacionada à associação da avaliação do estado nutricional a programas e estratégias focadas no público materno-infantil. Sugere-se a necessidade de implementação de ações que promovam maior acompanhamento do estado nutricional de adolescentes e adultos nos serviços da APS em conjunto com estratégias de qualificação do cuidado integral à saúde nessas fases do curso da vida. Ademais, investir no apoio e cooperação interfederativa apresenta-se como importante recurso para o fortalecimento da VAN nas UF com menor cobertura. Ressalta-se que disponibilizar outros recortes nos relatórios públicos do SISVAN pode contribuir para o reconhecimento de especificidades por raça/cor, gênero, grupos e comunidades tradicionais.

Palavras-chave: Vigilância Alimentar e Nutricional;Atenção Primária à Saúde;Consumo Alimentar;Estado Nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Um olhar sobre a estruturação do cuidado em obesidade infantil, na perspectiva da integralidade em saúde: potencialidades e limitações

MARIA IRENE DE CASTRO BARBOSA; LUANA VIANA LIRA RIBEIRO; ELISABETTA RECINE. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A urgência da organização do cuidado sobre a obesidade em crianças tem aumentado por ser um importante fator de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas na vida adulta. Nesse sentido, a atenção primária é um locus privilegiado pela proximidade com a dinâmica social e dos determinantes de saúde nos territórios. A complexidade de fatores que interagem para esta ocorrência requer a qualificação da atenção em saúde, por meio da integralidade. Assim, o objetivo deste estudo é caracterizar a estruturação do cuidado em obesidade infantil para crianças entre 5 e <10 anos no contexto do Distrito Federal (DF), tendo como referência a atenção primária à saúde, na perspectiva da integralidade.

MÉTODOS

Trata-se de uma análise documental, de abordagem qualitativa, descritivo-analítica. Inicialmente, realizou-se revisão de literatura sobre a integralidade em saúde. Baseado em quatro eixos da integralidade (necessidades, articulações, finalidades e interações), estruturou-se um roteiro de temassobre: acolhimento, ações integradas e longitudinais, desconstrução de estigmas, fortalecimento da autonomia, intersetorialidade, relações dialógicas e coparticipação no cuidado. A aplicação do roteiro foi realizada por pesquisadoras, previamente treinadas, em cinco publicações oficiais utilizados no DF sobre obesidade infantil ou à saúde da criança. De maneira complementar, uma entrevista remota com quem ? foi realizada e transcrita, após aceite do TCLE Eletrônico, com vistas a sanar as lacunas resultantes da análise documental. Para análise dos dados foi utilizada a Análise Temática. Esta pesquisa foi aprovada pelos CEP-FS/UnB e pelo CEP/FEPECS (CAE: 33905320.5.0000.0030).

RESULTADOS

Parte dos documentos analisados se orientam no sentido do cuidado integral ao incluir inferências sobre: a territorialização; o desenvolvimento de ações integradas; a longitudinalidade do cuidado; o direcionamento para construção de ações interdisciplinares, multiprofissionais e intersetoriais. Entretanto, não houve sinalização quanto à perspectiva de desconstrução de ações estigmatizantes, capacitação profissional ou a coparticipação das crianças e seus responsáveis no cuidado. Dados da entrevista assinalam que o DF ainda não tem fluxo oficial para o cuidado direcionado à obesidade em adultos e nem para o público infantil. Os níveis de atenção não se conectam de forma satisfatória e o cuidado está centralizado na atenção secundária e no setor saúde.

Ambientes fundamentais para a saúde infantil (como a escola) não estão explicitados no “itinerário de cuidado”.

CONCLUSÃO

Embora haja um direcionamento para a adoção de práticas no sentido da integralidade, ainda há lacunas, como a ausência de um fluxo definido para o cuidado infantil e a frágil articulação intersetorial. Nesse sentido, o cuidado integral às crianças com obesidade no DF ainda requer implementação de processos de processos organizativos específicos para o público.

Palavras-chave: Obesidade Pediátrica;Atenção Primária à Saúde;Prática Integral de Cuidados de Saúde.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Utilização da classificação NOVA em estudos que associam o consumo alimentar a doenças crônicas não transmissíveis: revisão de literatura

SARA FERREIRA DE OLIVEIRA; CICERA DANIELY HONORATO MEDEIROS; RAFAELA LIRA FORMIGA CAVALCANTI DE LIMA; DARLENE CAMATI PERSUHN; RODRIGO PINHEIRO DE TOLEDO VIANNA. UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA (UFPB), JOÃO PESSOA - PB - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O sistema de classificação de alimentos NOVA foi desenvolvido no ano de 2010. Por meio dele, é possível categorizar os alimentos de acordo com o grau de processamento em: alimentos in natura ou minimamente processados, ingredientes culinários processados, alimentos processados e alimentos ultraprocessados. O aumento do consumo alimentar de ultraprocessados tem sido associado a um risco elevado no desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, como obesidade, diabetes, doenças cardiometabólicas, hipertensão, síndrome metabólica, dislipidemia, síndrome do intestino irritável, depressão e câncer. Portanto, o objetivo desta pesquisa foi identificar e apresentar os resultados encontrados em estudos que realizaram a associação do consumo alimentar, utilizando a classificação de alimentos NOVA, com desfechos crônicos de saúde.

MÉTODOS

Revisão narrativa realizada a partir de artigos científicos localizados nas bases de dados PubMed, Lilacs e Medline, aplicando os descritores "*food consumption*", "*NOVA classification*" e "*chronic disease*" para o alcance internacional de estudos, e seus correspondentes em língua portuguesa para estudos nacionais. Foram descartados os trabalhos publicados com ano de publicação anterior a 2018, como também artigos de revisão, estudos experimentais, resumos expandidos, anais de congresso ou trabalhos de conclusão de curso (graduação e pós-graduação).

RESULTADOS

A busca nas bases de dados, de acordo com os descritores, gerou 67 publicações científicas. Após a remoção dos estudos duplicados e a triagem por tipo de estudo, título e resumo, nos quais o tema relacionava-se com o objetivo desta pesquisa, foram selecionados para a leitura do texto completo 13 artigos. Os estudos apresentaram associação entre o consumo alimentar, utilizando a classificação de alimentos NOVA, com diversos desfechos em saúde a citar: excesso de peso e obesidade, hipertensão, diabetes, síndrome metabólica, leucemia linfocítica, doença renal, doença pulmonar, doença hepática, gota e esclerose múltipla. Dos estudos revisados, apenas um foi do tipo caso-controle. Seis foram de coorte prospectivo e os demais tiveram recorte transversal. Os estudos foram realizados em diferentes países, Espanha, Brasil, EUA, Inglaterra,

Itália, Israel, Corea, Canadá e Suíça. Apesar das diferenças metodológicas e populacionais em sua maioria, os resultados demostram associação entre o consumo de alimentos ultraprocessados com desfechos crônicos de saúde. Foi também demonstrado o benefício do consumo dos alimentos minimamente processados como fator de prevenção para esses desfechos.

CONCLUSÃO

Em todos os estudos descritos, foi identificado que, independentemente da doença crônica estudada, já está bem estabelecido os efeitos benéficos à saúde quando há a redução ou a substituição dos alimentos ultraprocessados pelos alimentos in natura e minimamente processados.

Palavras-chave: Alimentos Industrializados;Ingestão de alimentos;Doenças não Transmissíveis.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Utilização dos dados do CadÚnico para avaliação da Insegurança Alimentar no Brasil

RAFAEL SABATINO DE SOUZA[1]; GUSTAVO JOSÉ DA SILVA CASTRO[2]; LUCAS DE ALMEIDA MOURA[1]; CAROLINA RIBEIRO XAVIER[2]; EDUARDO DE CARLI[1]; DIRCE MARIA MARCHIONI[1]. 1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI, SÃO JOÃO DEL-REI - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Insegurança Alimentar (InA) está relacionada, principalmente, a fatores socioeconômicos, dentre os quais a renda é o mais preponderante. No Brasil, os dados disponíveis permitem a sua avaliação ao longo do tempo, entretanto, a disponibilidade de dados em nível municipal limita a abrangência das análises e a adoção de estratégias locais para a superação desta problemática. Assim, este estudo objetivou avaliar a correlação entre as estimativas de InA de um inquérito representativo da população brasileira (POF 2017/2018) e os dados de pessoas cadastradas no CadÚnico, para a utilização destes dados como proxy da InA nos municípios brasileiros.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal com dados socioeconômicos e de InA. Utilizaram-se os dados da POF 2017/2018 referentes às 26 Unidades Federativas e ao Distrito Federal para estimar as prevalências - a nível de indivíduo - de InA total, leve, moderada e grave e o banco de pessoas cadastradas no CadÚnico para obtenção dos dados de renda, de acordo com a categorização em quatro faixas de renda familiar per capita mensal utilizadas pelo cadastro: ≤85 reais (1); 85,01 reais até 170 reais (2); 170,01 reais até 477 reais (3); e ≥ 477 reais (4). Foi obtida a proporção de pessoas cadastradas em cada faixa de renda nos municípios, posteriormente agregadas para cada uma das 27 unidades geográficas analisadas. Os coeficientes de correlação de Pearson e Spearman foram usados para as análises de correlação entre as variáveis InA e proporção de cadastrados em cada uma das 4 faixas de renda no CadÚnico.

RESULTADOS

Verificou-se correlação forte e positiva entre a InA e as faixas 1 ($r=0.759$, $p<0,001$) e 2 ($r=0.758$, $p<0,001$), enquanto que, na faixa 4 foi encontrada correlação forte e negativa ($r=-0.823$, $p<0,001$). Considerando os níveis de InA, observou-se correlação alta e positiva entre os três níveis de InA e a proporção total de cadastrados (InA leve: $r=0,834$, $p<0,001$; InA moderada: $r=0,801$, $p<0,001$; InA grave: $r=0,67$, $p<0,001$). Na análise por faixa de renda, constatou-se correlações moderadas a forte e positivas entre os três níveis de InA e a faixa 1 (InA leve: $r=0.710$, $p<0,001$; InA moderada: $r=0.746$, $p<0,001$; InA grave: $r=0.623$, $p<0,001$) e, com a faixa 4, correlações moderadas a forte e negativas (InA

leve: r=-0.734, p<0,001; InA moderada: r=-0.821, p<0,001; InA grave: r=-0.716, p<0,001).

CONCLUSÃO

Os dados do CadÚnico apresentam correlações moderadas e fortes com os níveis de InA e podem ser utilizados como proxy da situação de InA da população dos municípios brasileiros. Quando considerados os níveis de InA e as faixas de renda nas quais a população foi classificada, os resultados sugerem tendência de correlação negativa à medida que a renda aumenta, o que reafirma a necessidade de estratégias de garantia de uma renda mínima para a população em maior situação de vulnerabilidade.

Palavras-chave: Insegurança Alimentar;Políticas Públicas;Programas sociais;Desigualdade social.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Validação de materiais educativos digitais pautados no Guia Alimentar para a população Brasileira para o manejo da Hipertensão Arterial

TAINÁ CRISTINA DAMASCENO SILVA[1]; JULIA ALMEIDA ALVES DA SILVA[1]; JOÃO HENRIQUE FABIANO MOTARELLI[2]; SILVANA MARA LUZ TURBINO RIBEIRO[3]; JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO[3]; RAQUEL DE DEUS MENDONÇA[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL; 2. INSTITUTO CONSCIÊNCIA ALIMENTAR,, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 3. UNIVERSIDDAE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Hipertensão Arterial quando não tratada, pode causar diversos impactos na saúde. Um estilo de vida saudável, associado a uma alimentação adequada e saudável é um dos tratamentos recomendados. Para lograr êxito na promoção da alimentação adequada e saudável é relevante a utilização de materiais educativos, incluindo os digitais, que podem propiciar maior difusão da informação, consciência alimentar e menor custo, associado à possibilidade de oferecer informações personalizadas. Dessa forma, o objetivo deste estudo foi validar materiais educativos digitais, para auxiliar no cuidado de usuários da Atenção Primária à Saúde.

MÉTODOS

Trata-se de estudo metodológico e analítico conduzido em duas etapas: I) avaliação por juízes de conteúdo, e técnicos e especialistas e II)) avaliação pelo público-alvo. Os juízes foram selecionados pela plataforma Lattes e pela autoria em artigos disponíveis nas plataformas Scielo e Biblioteca Virtual em Saúde, conforme os critérios de Fehring. Os juízes técnicos e especialistas foram recrutados pelo método bola de neve, e adotados os critérios. Ambos avaliaram os materiais e fizeram sugestões quanto aos objetivos, relevância e impressão geral. O público-alvo, avaliou os materiais a partir de um questionário quanto à identificação do participante e à avaliação dos objetivos, organização, estilo da escrita, aparência e motivação do material. Nas análises utilizou-se o Índice de Validade de Conteúdo (IVC) por item e global e, posteriormente, foram realizadas as modificações sugeridas. O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001 e da UFOP; com financiamento do CNPQ (442346/2020-4) e da Fapemig (APQ-00499-21). A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob o CAAE:42858120.9.0000.5150.

RESULTADOS

Os materiais foram avaliados por 7 juízes de conteúdo que atuavam nas áreas de Educação Alimentar e Nutricional, Hipertensão Arterial, Educação em Saúde e Guia

Alimentar para a População Brasileira e por 19 juízes técnicos e especialistas que trabalhavam majoritariamente em Unidades Básicas de Saúde. No processo de validação as principais considerações feitas pelos juízes foram sobre a clareza no texto e na voz, e correções de orientações, visando favorecer a melhor compreensão pelo público-alvo. Quando avaliados pelo público-alvo, os materiais foram bem aceitos e questionados quanto ao tamanho e fonte da letra na cartilha, e ao tamanho do slide e áudio do vídeo. Obtiveram IVC global superior a 0,80 e foram acatadas as modificações sugeridas nas duas etapas.

CONCLUSÃO

Os materiais educativos digitais desenvolvidos para auxiliarem o atendimento integral da Hipertensão Arterial foram validados pelos juízes e o público, sendo considerados ferramentas que podem auxiliar na promoção da autonomia alimentar do indivíduo diagnosticado com hipertensão arterial.

Palavras-chave: Tecnologia Educativa;Educação Alimentar e Nutricional;;Educação Alimentar e Nutricional;.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Validade estrutural da Escala de Crenças Sobre Pessoas com Obesidade (BAOP-Br) em amostra de adultos brasileiros

GABRIELA CRISTINA ARCES DE SOUZA[1]; MARIA FERNANDA LAUS[2]; WANDERSON ROBERTO DA SILVA[3]; CAMILA CREMONEZI JAPUR[4]. 1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP), RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 2. UNAERP, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 3. UNESP, ARARAQUARA - SP - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Entre os componentes da multifatorialidade do estigma do peso, destacam-se as crenças sobre obesidade que podem ser investigadas a partir da *Beliefs About Obese Person Scale* (BAOP). Essa escala possui 8 itens, com opções de resposta bipolar do tipo *Likert* variando de −3 (eu discordo fortemente) a +3 (eu concordo fortemente). Quanto maior a pontuação na escala, mais intensas são as crenças de que a obesidade não está sob controle da pessoa com tal condição. A BAOP foi recentemente adaptada para o português do Brasil (Escala de Crenças Sobre Pessoas com Obesidade – BAOP-Br) e dados psicométricos com amostras brasileiras ainda não estão disponíveis na literatura.

OBJETIVO

Avaliar a validade estrutural da BAOP-Br em uma amostra de adultos brasileiros.

MÉTODO

Trata-se de estudo transversal, realizado virtualmente com adultos brasileiros. A amostra total obtida foi dividida aleatoriamente para realizar as análises fatoriais exploratória (AFE, n=1.444) e confirmatória (AFC, n=1.489). A AFE foi implementada utilizando matriz policórica e método de extração *Robust Diagonally Weighted Least Squares* (RDWLS). O método de retenção fatorial utilizado foi por Análise Paralela, com permutação aleatória dos dados observados e método de rotação *Robust Promin*. A estabilidade dos fatores foi atestada por meio do índice *H* (valor > 0,80). Itens que apresentaram carga fatorial abaixo de 0,35 foram excluídos. A AFE foi analisada no software Factor (v. *12.04.05)*. A AFC foi implementada utilizando o método de estimação *Robust Diagonally Weighted Least Squares* (RDWLS). Os índices de ajuste utilizados foram: *Comparative Fit Index* (CFI); *Tucker-Lewis Index* (TLI); *Root Mean Square Error of Approximation* (RMSEA); *Standarized Root Mean Residual* (SRMR). O ajuste do modelo aos dados foi considerado adequado quando: CFI≥0,95; TLI≥0,95; RMSEA<0,06; SRMR≤0,08. A AFC foi analisada no software JASP (v. 0.18.3). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da instituição sede do estudo, certificado pelo CAAE nº 43226821.6.0000.5440.

RESULTADOS

No total, 2.933 indivíduos (mulheres= 75,3%; média de idade= 27,9±7,6 anos) participaram do estudo. O teste de esfericidade de *Bartlett* (2.119,6, gl=28, p<0,001) e o critério de *Kaiser–Meyer–Olkin* (0,82) sugeriram interpretabilidade da matriz de correlação dos itens. A Análise Paralela sugeriu distribuição dos 8 itens em uma única dimensão e o índice *H* de 0,82 indicou que a variável latente foi bem definida. As cargas fatoriais dos itens variaram de 0,13 a 0,82, sendo que os itens 2 e 7 apresentaram valores inadequados e, portanto, foram excluídos da AFC. A estrutura unidimensional na AFC apresentou ajuste adequado para o modelo (CFI=0,99; TLI=0,99; RMSEA=0,05; SRMR=0,04).

CONCLUSÃO

A BAOP-Br foi ajustada aos dados brasileiros com modelo de medida unidimensional e 6 itens, sendo essa a estrutura mais apropriada para o contexto de investigação visando investigar crenças explícitas sobre pessoas com obesidade.

Palavras-chave: Estudo de Validação;Psicometria;Estigma do peso;Obesidade.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Vigilância alimentar e nutricional: cobertura do estado nutricional e do consumo alimentar no Brasil e nos estados da região Norte em 2022

CARLA RENATA DOS SANTOS MARQUES; MARIA CRISTINA LIMA FONTENELE PRESTA; ANA LORENA LIMA FERREIRA; THANISE SABRINA SOUZA SANTOS; JANNE RUTH NUNES NOGUEIRA; KELLY POLIANY DE SOUZA ALVES. COORDENAÇÃO GERAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, DEPARTAMENTO DE PREVENÇÃO E PROMOÇÃO DA SAÚDE, SECRETARIA DE ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE, MINISTÉRIO DA SAÚDE, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) visa o monitoramento contínuo da situação de saúde e nutrição da população, por meio do acompanhamento do estado nutricional (EN) e do consumo alimentar (CA) da população acompanhada na Atenção Primária à Saúde (APS). A desagregação das informações do EN e de CA por região, estado e municípios permite analisar a distribuição das formas de má nutrição nos territórios possibilitando o desenvolvimento de estratégias contextualizadas para sua prevenção e tratamento. Objetivou-se analisar neste estudo a distribuição da cobertura do EN e CA, em 2022, no Brasil e nos estados da região Norte, considerando as fases do curso da vida.

MÉTODOS

Estudo transversal com uso dos relatórios públicos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) para EN e CA na APS, em 2022. Utilizou-se os filtros para a obtenção da cobertura segundo Brasil, regiões, estados e capitais do Norte. E considerando todas as fases do curso da vida: crianças, adolescentes, adultos e idosos.

RESULTADOS

No Brasil, a cobertura do EN foi de (23,5%) em 2022. A região Norte apresentou a maior cobertura de EN (36%), com destaque para o Amazonas (40%) e Tocantins (45%) enquanto o estado do Amapá apresentou a menor (20%). Para as fases da vida, idosos tiveram a melhor cobertura de EN (52%) e os adolescentes tiveram a menor cobertura para a região (28%), mas ambos foram os maiores quando comparados as demais regiões. Para crianças, adolescentes, adultos e idosos, as maiores coberturas foram para o Amazonas (57%; 40%; 47% e 81%) e os menores para o Amapá (31%; 14%; 17% e 31%). Para o CA, a cobertura nacional foi de (2%), dentre as fases da vida, a de maior cobertura foi para crianças menores de 10 anos em todas as regiões, mas a região Norte apresentou maior cobertura (4,1%), destaque de maior frequência para o Amazonas (4,2%) e menor para Roraima (0,3). Das capitais, Belém apresentou menor cobertura de EN (5,4%) e de CA (0.1%).

CONCLUSÃO

Os resultados apontam a variação na cobertura do EN de acordo com a idade, sendo a cobertura entre idosos na região Norte a maior do Brasil, diferentemente das demais regiões, que tem maior cobertura entre crianças menores de 10 anos, em comparação as outras fases, principalmente aos adolescentes. Em consonância com a melhor cobertura de acompanhamento do EN observada na região Norte e no Amazonas, Manaus também apresentou maior frequência de cobertura do CA como um todo, indicando como as duas ações de VAN podem ter melhor alcance se realizadas conjuntamente. Esses resultados reforçam a necessidade de adequar as ações de apoio e cooperação interfederativa para a VAN às realidades locais, visando o aumento das coberturas de acompanhamento do EN e CA em todas as fases do curso da vida, mas sobretudo o uso destas informações para a gestão do cuidado em saúde e de políticas públicas para o enfrentamento das formas de má nutrição.

Palavras-chave: Vigilância Alimentar e Nutricional;Atenção Primária à Saúde;Consumo Alimentar;Estado Nutricional.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Vigilância alimentar e nutricional de escolares em um Balneário do Sul Catarinense

GIOVANNA CORDOVA ESTEVÃO[1]; PAULA ROSANE VIEIRA GUIMARÃES[2]; FABIANE FABRIS[1]; EDNARA SAVIO CAETANO[3]; LOUYSE SULZBACH DAMÁSIO[1]. 1. CURSO DE NUTRIÇÃO – UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE - UNESC, CRICIÚMA - SC - BRASIL; 2. CURSO DE NUTRIÇÃO – UNESC - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, CRICIÚMA - SC - BRASIL; 3. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - TREVISO, CRICIÚMA - SC - BRASIL.

O atlas da obesidade infantil, diz que 3 a cada 10 crianças de 5 a 9 anos se encontram em excesso de peso. A vigilância alimentar e nutricional é indispensável para realizar o diagnóstico nutricional e direcionar ações de conscientização e promoção de saúde, reduzindo assim, o risco de doenças metabólicas. O Programa Nacional de Alimentação Escolar é uma iniciativa governamental brasileira implantada em todo o território, que visa garantir alimentação adequada e saudável aos estudantes da rede pública de ensino, desempenhando papel crucial na promoção da saúde. O Programa Saúde na Escola atua com a promoção da saúde através da intersetorialização da Saúde e da Educação, usando as escolas como o ambiente para diálogos e ações de saúde. O objetivo foi verificar o estado nutricional e consumo alimentar dos escolares de uma escola de ensino fundamental da rede municipal de um balneário no Sul Catarinense.

Estudo descritivo, quantitativo, transversal e retrospectivo com dados secundários de uma escola da rede municipal de um Balneário no Sul Catarinense. Utilizou-se formulários de coleta de dados antropométricos e marcadores de consumo alimentar, usados na secretaria de saúde, para alimentar o SISVAN. Foram registrados 214 dados de antropometria e 106 marcadores de consumo alimentar. Aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisas, com parecer no 6.276.286.

Dos 214 formulários, de crianças de 6 a 12 anos, 53,7% eram meninos com média de idade de 8,1(±1,6) anos e 46,3% eram meninas com média de 8,2 (±1,5) anos. Observou-se a presença de 58,4% em estado de eutrofia, 1,4% em estado de magreza e 40,2% dos escolares com excesso de peso (sobrepeso + obesidade) não houveram casos de magreza acentuada ou obesidade grave. O hábito de realizar refeições assistindo tv ou outros dispositivos eletrônicos esteve presente em 32,1% das crianças, em relação ao consumo alimentar, os escolares consomem diariamente os alimentos in natura e alimentos ultraprocessados. A média do consumo dos marcadores saudáveis foi de 64,5% (±13,1), e dos marcadores não saudáveis foi de 57,0% (±10,1), destaca-se o consumo de macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote ou biscoitos salgados, que atingiu 70,7%. Não se verificou associação estatística entre estado nutricional alterado e consumo alimentar, escolares que não apresentaram estado nutricional alterado consumiram mais feijão, embutidos, bebidas adoçadas e biscoitos recheados, e escolares que apresentaram alteração no estado nutricional consumiram mais frutas frescas e macarrão instantâneo.

Verificou-se alta prevalência do excesso de peso entre os estudantes, reiterando a importância da presença do PSE e do nutricionista no ambiente escolar promovendo saúde e hábitos alimentares saudáveis. É essencial a continuidade da vigilância nutricional entre os escolares do município, uma vez que a prevalência de excesso de peso se mostrou preocupante, sendo um risco á saúde, bem estar e desenvolvimento das crianças.

Palavras-chave: Vigilância Alimentar e Nutricional;Escolares;SUS.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Vigilância Alimentar e Nutricional na População Privada de Liberdade do Distrito Federal

NATHALIA FRANCA FREIRE; ANA CAROLINA DE FARIA SILVA GUIMARÃES; LUIS GUSTAVO RIBEIRO DOS SANTOS; LORRANA NASCIMENTO GRIMES; CLEIDE ALVES DE ANDRADE LOPES. ESCOLA SUPERIOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Vigilância Alimentar e Nutricional é uma importante estratégia de avaliação para diagnosticar o território e uma população adscrita a partir da avaliação antropométrica. O excesso de peso é um problema de saúde pública, tendo em vista que, há um número expressivo de brasileiros nessa condição, que anteriormente era caracterizada por carências nutricionais, baixo peso e menor consumo de alimentos ultraprocessados e fast foods. A constituição federal brasileira prevê que todas as pessoas possuem o direito à alimentação adequada e saudável, em quantidade e qualidade. No entanto, o conhecimento da especificidade do perfil nutricional torna-se necessário devido aos determinantes sociais, uma vez que, a População Privada de Liberdade está sob tutela do Estado e é marcada por inúmeras vulnerabilidades. Desta forma, o presente estudo teve como objetivo analisar o perfil nutricional de pessoas privadas de liberdade no período de 2020 a 2022.

MÉTODOS

Foi realizado um estudo de corte transversal e descritivo, de dados secundários extraídos do Sistema de Informação de Vigilância Alimentar e Nutricional. Foram utilizadas as informações referentes ao peso e altura preenchidos pelos profissionais das equipes de saúde básica prisional, no sistema de informação da Atenção Primária à Saúde. São informações de acesso público e foram compiladas no Google Sheets. Para o estudo foram avaliadas nove unidades prisionais do Distrito Federal durante os anos de 2020 a 2022.

RESULTADOS

No Distrito Federal, há aproximadamente 15 mil pessoas privadas de liberdade, sendo que o quantitativo da amostra avaliada neste estudo foi em média mil pessoas durante o período, demonstrando uma lacuna na avaliação nutricional, importante método preditor de fatores de risco de doenças crônicas não transmissíveis, por exemplo. Considerando o recorte temporal, o estado nutricional dessa população em relação ao baixo peso se manteve constante e em menor incidência dentre as outras, o sobrepeso teve diminuição no período, assim como os diferentes graus de obesidade. Os resultados encontrados diferem dos dados encontrados pelo inquérito telefônico realizado no Brasil em 2023, que apresenta crescente aumento do excesso de peso no decorrer dos anos.

CONCLUSÃO

Diante dos dados expostos e das limitações encontradas, é possível verificar a baixa realização e/ou lançamento das avaliações antropométricas da População Privada de Liberdade no Distrito Federal impactando no diagnóstico preciso e confiável desse público. Existe a necessidade de ajustes no processo de trabalho das equipes de saúde prisional, visando incluir a avaliação nutricional na rotina dos profissionais de saúde, de modo que possibilite o entendimento da importância e contribua para a transparência de dados e vigilância alimentar nutricional adequada.

Palavras-chave: Vigilância Alimentar e Nutricional;Estado Nutricional;População Privada de Liberdade.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Vigilância Nutricional em crianças indígenas menores de 5 anos em municípios cearenses: uma análise dos anos de 2014 a 2019

ELIANE MARA VIANA HENRIQUES; RAVENA VIANA XIMENES; VIRGINIA MARIA COSTA DE OLIVEIRA GUERRA. UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, FORTALEZA - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional Indígena (SISVAN-I) baseou-se no SISVAN nacional, tendo o objetivo de enfrentar os problemas de alimentação e nutrição. Atualmente, ele é um dos módulos do Sistema de Saúde Indígena (SIASI), da Secretaria de Saúde Indígena (SESAI) do Ministério da Saúde (MS), nesse último são consolidadas todas as informações de saúde dos povos indígenas através dos Distritos Sanitários especiais Indígenas (DSEIs). O estudo analisou a evolução do estado nutricional e a cobertura de crianças indígenas menores de cinco (5) anos, no período de 2014 a 2019, em municípios com populações indígenas aldeadas no estado do Ceará.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo analítico, observacional e ecológico, de dados secundários não identificáveis, de crianças indígenas menores de cinco (5) anos da área adscrita do DSEI-Ceará, a partir de informações do SISVAN-I, entre os períodos de 2014 a 2019. Os dados foram obtidos da solicitação pelo e-SIC (Sistema Eletrônico do Serviço de Informação ao Cidadão), das seguintes informações: total e percentual de crianças menores de cinco anos dos municípios com população indígena do DSEI-CE e estado nutricional das crianças menores de cinco anos dos municípios com população indígena do DSEI-CE, referentes aos anos de 2014 a 2019. As variáveis foram: peso por idade (P/I), estatura por idade (E/I) e cobertura do estado nutricional. Testou-se a normalidade dos indicadores pelo teste Shapiro-Wilk e utilizados os testes de Kruskal Wallis, Mann-Whitney e a correlação de Spearman.

RESULTADOS

Houve um crescimento de cobertura crescente durante os anos de 2014 a 2019, tendo o ano de 2019 com percentual de mediana mais elevada, tendo P/I: 79,72% e E/I: 79,77%. No P/I, verificou-se que o peso adequado para idade teve o percentual de cobertura mais elevado, com uma mediana de 1754,5 crianças (87,25%) entre os anos estudados. No E/I, verificou-se a estatura adequada para a idade também teve mediana de maior prevalência em todos os anos (2014 a 2019), tendo o ano de 2019 o maior valor, com mediana de 91,91%. Ao se correlacionar o % peso elevado com o % peso adequado do indicador P/I foi visto que existe uma correlação estatística inversa forte (-0,897). Também houve correlação inversa, mas moderada (-0,452) no % peso adequado e % muito baixo peso. Já, em relação ao % de cobertura e % muito baixo peso, a correlação moderada (0,589)

foi direta, Quanto ao E/I, existiu uma correlação moderada e direta nos itens % estatura adequada e % de cobertura e % baixa estatura para idade e % muito baixa estatura para idade, com 0,678 e 0,593, respectivamente.

CONCLUSÃO

Conclui-se que, a cobertura de monitoramento dos indicadores P/I e E/I, se ampliou ao longo dos anos, com destaque para os anos de 2017, 2018 e 2019, onde os valores se apresentaram acima de 70%. Ademais, mostra ainda a presença de desnutrição, embora com valores inferiores a de sobrepeso e obesidade, cujos achados retratam a tendência ao crescimento.

Palavras-chave: indígenas;crianças;sisvan.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Vi no rótulo: perfil do Instagram como ferramenta de educação nutricional e divulgação científica sobre rotulagem de alimentos

CAMILA CARVALHO MENEZES SALIERNO; FRANCINE RUBIM DE RESENDE; BRUNA EUGENIA FERREIRA MOTA; LORENA ABREU CUSTÓDIO; MARCELA ANDRADE DE PAIVA; BRENDHA FERREIRA LOUVEN DOS REIS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Instagram é um aplicativo gratuito lançado em outubro de 2010 e, atualmente, é considerado uma das redes sociais mais utilizadas mundialmente. Com o avanço tecnológico, disseminou-se globalmente, principalmente como meio de compartilhamento de conhecimento e facilitação da comunicação, transcendendo distâncias geográficas. Estudos demonstram que grande parte da população brasileira possui dificuldade em interpretar as informações disponíveis nos rótulos. Somado a isso, evidencia-se que a indústria alimentícia disponibiliza aos clientes diversos produtos alimentícios, muitas vezes com denominação de venda e designer semelhantes, porém, com conteúdo distinto, o que pode confundir os consumidores. Sendo assim, o objetivo desse estudo é descrever a utilização de um perfil para divulgação de conteúdo educacional voltado para a comunidade em geral como ferramenta de educação nutricional em relação a leitura e interpretação correta dos rótulos.

MÉTODOS

Diante da lacuna descrita por diversos estudos, em que existe uma dificuldade de compreensão acerca da rotulagem de alimentos, os membros do grupo de pesquisa e extensão criaram, em outubro de 2021, o perfil no Instagram @vinorotulo. O principal foco do perfil é realizar postagens educativas sobre rotulagem de alimentos e temas relacionados, bem como divulgar as pesquisas desenvolvidas pelos membros do grupo, que é composto por alunos de graduação em Nutrição e pós-graduação em Saúde e Nutrição (mestrado e doutorado) da Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto - MG. As postagens são elaboradas por fontes confiáveis, e muitas têm como objetivo instruir como os consumidores podem ler e compreender as informações descritas nas embalagens de alimentos, trazendo exemplos práticos para facilitar a compreensão.

RESULTADOS

Atualmente, o perfil possui 708 seguidores, atingindo uma média de 704 contas alcançadas nas últimas publicações. As postagens são realizadas semanalmente, com conteúdo específico da área de rotulagem de alimentos, trazendo informações relevantes, claras e ilustrativas, e principalmente, visando facilitar o entendimento de consumidores leigos. O perfil possui 93 postagens, entre elas, podemos citar as que descrevem como realizar a interpretação de termos e alegações nutricionais, como entender o conteúdo

nutricional dos alimentos por meio da interpretação da tabela de informação nutricional e da lista de ingredientes. Além disso, há publicações de divulgação cientifica, apresentando resultados das pesquisas realizadas pelos membros, assim como das ações de extensão realizadas. Salienta-se que, por meio do perfil do Instagram o grupo recebeu convites para realizar ações de extensão em diversos locais.

CONCLUSÃO

Diante do exposto, fica evidente que o perfil @vinorotulo realiza ações de educação nutricional, auxiliando consumidores a realizarem a interpretação das informações presentes nos rótulos dos alimentos de forma adequada, permitindo que estes façam escolhas mais conscientes.

Palavras-chave: Rotulagem nutricional;Educação alimentar e nutricional;Comportamento do consumidor.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Visão dos Auxiliares de Cozinha de creches de Petrolina-PE sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar

RAFAEL ALVES VIEIRA CORREIA; ALANA ELIS DOS SANTOS CARVALHO; CLARISSA CALDEIRA ANDRADE; THAMIRES PEREIRA GONÇALVES OLIVEIRA; CRISTHIANE MARIA BAZÍLIO OMENA MESSIAS; MARIANNE LOUISE MARINHO MENDES. UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO, PETROLINA - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A promoção de uma qualidade de vida está intrinsecamente ligada à adoção de uma alimentação saudável e equilibrada. Além de fornecer a energia necessária para as atividades vitais, uma alimentação adequada desempenha um papel crucial na prevenção de doenças. Na infância, um estágio crucial para a moldagem de hábitos alimentares, tais padrões se desenvolvem progressivamente. Nesse contexto, este trabalho teve como objetivo conhecer a visão dos auxiliares de cozinha (merendeiras) em relação ao Programa Nacional de Merenda Escolar (PNAE).

MÉTODOS

Esta pesquisa adotou uma abordagem qualitativa e descritiva, realizada em dois Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs) na região metropolitana de Petrolina, PE. Com cerca de 465 alunos, as instituições contam com 05 auxiliares de cozinha e funcionam em regime de tempo parcial e integral. Este trabalho faz parte de uma pesquisa maior, cujo projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Pernambuco com CAAE 64930722.4.0000.5191 e parecer nº 5.768.346. Os dados foram coletados de maio a outubro de 2023 por meio de entrevistas estruturadas, visaram compreender a visão dos auxiliares de cozinha sobre o PNAE, sua avaliação da importância e qualidade da merenda, compreensão do processo de preparo e adesão ao cardápio nutricional. Os dados foram analisados com base na metodologia da análise de conteúdo, por meio da categorização do pluralismo presente nos relatos e nas respostas dos entrevistados.

RESULTADOS

Foram entrevistadas 05 auxiliares de cozinha, sendo todos do sexo feminino. Os resultados evidenciam que os profissionais entrevistados observam colaboração das instituições de ensino com a equipe de nutrição da Secretaria Municipal de Educação, seguindo o cardápio estabelecido. Destacaram que em casos raros de indisponibilidade, ocorre a substituição de alguns alimentos. Um ponto crítico identificado nas entrevistas foi a ausência de formação continuada para esses profissionais, contrariando as responsabilidades do Conselho de Alimentação Escolar (CAE). Apesar da familiaridade dos auxiliares de cozinha com o PNAE, sua compreensão das diretrizes e repasses é

limitada. Notavelmente, o CAE é desconhecido por todos os entrevistados, que não têm ciência de seus objetivos. Quanto à importância e qualidade da merenda escolar, todos reconhecem sua relevância social, vendo a escola como um ponto crucial de apoio nutricional. Ainda destacaram variedade, valor nutricional e a ausência de alimentos processados na merenda, bem como a presença regular de frutas e legumes.

CONCLUSÃO

Apesar da colaboração efetiva, os auxiliares apontam desafios como falta de formação, limitada compreensão do PNAE e desconhecimento do CAE. Enquanto reconhecem a relevância social da merenda, destacando variedade e valor nutricional, ressaltam a necessidade de melhorias na oferta do cardápio. Assim, evidenciam-se desafios claros na formação e comunicação em nutrição escolar.

Palavras-
chave: EDUCAÇÃO;SAÚDE;ENTENDIMENTO;MERENDEIRAS;MERENDA ESCOLAR.

E) NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Vivenciando a alimentação "adequada e saudável" para o povo de rua: um relato de experiência

THIFANY HELENA TORRES; FERNANDA SABATINI; FERNANDA BAEZA SCAGIUSI. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, a população em situação de rua encontra-se em crescimento, principalmente na cidade de São Paulo. Ao se pensar em sua realidade, composta por uma diversidade de indivíduos e vivências, a garantia do direito à alimentação adequada e saudável se complexifica. Nesse sentido, vivenciar as dinâmicas de oferecimento de comida, na prática e a partir da observação em campo em instituições de convivência, torna-se relevante. O objetivo deste trabalho consiste em relatar a vivência da pesquisa em campo sobre alimentação adequada e saudável para a população em situação de rua em serviços de acolhimento e equipamentos públicos de alimentação voltados para esse público.

MÉTODOS

Trata-se de relato de experiência vinculado à dissertação de mestrado "Alimentação adequada para pessoas em situação de rua: percepções de profissionais de serviços de acolhimento e equipamentos públicos de alimentação". Nesta, foi realizada pesquisa em campo em serviços de alimentação no centro da cidade de São Paulo (jan. a nov. 2023), com realização de entrevistas semiestruturadas com funcionários destes serviços, buscando a compreensão destes sobre o "adequado e saudável" para a pessoa em situação de rua. O presente relato apresenta as vivências da pesquisadora principal advindas, principalmente, dos registros - escritos e fotográficos - do diário de campo. O estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética (parecer 65060522.0.0000.5421).

RESULTADOS

A realização da pesquisa de campo no presente estudo qualitativo construiu-se enquanto um processo complexo, de idas e vindas, criação de vínculos e estabelecimento de relações de confiança. Foram compreendidos 3 momentos desse percurso. O primeiro foi caracterizado pelos movimentos de entrada no campo e criação de vínculo com gestores e funcionários dos serviços - como administradores, nutricionistas e cozinheiros - e também com usuários dos locais. Para isso, a assiduidade, frequência e disponibilidade na ida aos serviços mostrou-se essencial. O segundo momento foi representado pelo pertencimento ao campo, a partir do qual os funcionários e usuários reconheciam a pesquisadora e a incluíam enquanto parte da equipe do local. O terceiro consistiu na realização das entrevistas em si; este esteve intrinsecamente relacionado ao momento anterior, na medida em que as relações de confiança e afeto estabelecidas anteriormente

foram essenciais para uma produção de dados densa e em profundidade, que possibilitasse a compreensão sobre o "adequado e saudável" para a população em situação de rua.

CONCLUSÃO

Além das habilidades teórico-técnicas intrínsecas à pesquisa de campo, competências que tangenciam as relações interpessoais se mostraram fundamentais. Construídas a partir da presença frequente e do conhecimento da rotina e das dinâmicas dos serviços, a criação de vínculo, o estabelecimento de relações de confiança e o pertencimento se constituíram enquanto elementos chave na construção do campo da presente pesquisa.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional;Direito Humano à Alimentação Adequada;População em Situação de Rua;Serviços de Alimentação.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

A Ação Política Corporativa da indústria de alimentos na formulação das políticas de alimentação e nutrição

DENISE CANDIDO GONCALVES; LUCIENE BURLANDY. UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, NITERÓI - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Ação Política Corporativa (ACP) se constitui em estratégias desenvolvidas por empresas para promover a participação e a influência mercadológica no sistema político. Vários estudos apontam a interferência da indústria de alimentos, nos desenhos e objetivos das políticas de alimentação e nutrição, atuando com estratégias para barrar a regulamentação e a construção de orientações divergentes aos seus interesses econômicos. Tal situação afeta a saúde e o bem-estar humanos. Por isso, esse estudo tem como objetivo analisar as estratégias da ação política corporativa da indústria de alimentos para influenciar a formulação das políticas de alimentação e nutrição.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa bibliográfica realizada nas bases de dados LILACS, PUBMED, SCIELO e SCOPUS, aplicando as palavras-chave: políticas nutricionais, políticas públicas, indústria alimentícia em inglês e português. Foram considerados os artigos científicos produzidos nos últimos dez anos, com texto completo disponível, selecionados a partir do título e resumo.

RESULTADO

As políticas públicas são definidas em um campo complexo de disputas de interesses econômicos, políticos e de reprodução social. Os interesses econômicos são movidos pela lucratividade e estão representados no espaço de formulação das políticas de alimentação e nutrição, por empresas e corporações privadas. Dentre as estratégias de Ação Política Corporativa usadas por esses grupos, as mais comuns são: 1) a manipulação narrativa acerca do conceito de alimentação saudável e adequada, estimulando o consumo de alimentos industrializados; 2) as parceiras público-privadas, por meio de acordos e participações em instituições públicas, ofertando a prestação de serviços diretos para os consumidores, como ações educativas, financiamento de atividades acadêmicas, pesquisas públicas e eventos públicos; e 3) o destaque da importância das grandes corporações para a economia do país pela geração de empregos e desenvolvimento de ações benéficas para a população. Utilizando-se de tais estratégias as corporações formam consenso sobre a sua importância econômica, e a importância dos seus produtos para a sociedade, afetam o processo decisório político causando impactos negativos na saúde e bem-estar da população.

CONCLUSÃO

As estratégias utilizadas pela indústria de alimentos para influenciar a formulação das políticas públicas são diversas e inconciliáveis com a promoção da saúde, do bem-estar social e com a construção de uma sociedade mais justa e equânime.

A ascensão do capitalismo e do liberalismo econômicos vão na contramão de um avanço político na área, onde prevaleça o bem público e comum. Para que o enfraquecimento da estrutura de influências do setor privado na formulação das políticas de alimentação e nutrição, é necessário construir formas de limites e controle das ações privadas comerciais a partir de ações que promovam o equilíbrio de forças entre as grandes corporações e os interesses do Estado e da sociedade.

Palavras-chave: políticas nutricionais;políticas públicas;indústria alimentícia.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Ação antimicrobiana dos óleos essenciais de árvore do chá, frutos de vitex, manuka, murta e may chang

MARIA LUIZA SILVA FAZIO; MAIRTO ROBERIS GEROMEL. IMES - INSTITUTO MUNICIPAL DE ENSINO SUPERIOR, CATANDUVA - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Extratos vegetais de plantas aromáticas têm sido utilizados com diferentes fins em alimentos, medicamentos e cosméticos. Os óleos essenciais (OEs), além de apresentarem atividade antioxidante e anti-inflamatória são considerados como os agentes antimicrobianos mais importantes presentes nas plantas. Os óleos essenciais são caracterizados por dois ou três componentes presentes em maiores concentrações (20-70%) quando comparados aos demais. Normalmente, estes componentes determinam as propriedades biológicas e antimicrobianas. Tais atividades estão diretamente relacionadas à presença de compostos voláteis bioativos. Quimicamente os óleos essenciais apresentam na sua composição terpenos, álcoois, ácidos, ésteres, epóxidos, aldeídos, cetonas, aminas e sulfetos. Acredita-se que os óleos essenciais sejam produzidos pelas plantas em resposta a estressores, e, portanto as condições de crescimento podem afetar o rendimento e o conteúdo. Portanto, este estudo apresentou como objetivo verificar a atividade antimicrobiana dos óleos essenciais de may chang (*Litsea cubeba*), manuka (*Leptospermum scoparium*), murta (*Myrtus communis*), árvore do chá (*Melaleuca alternifolia*) e frutos de vitex (*Vitex agnus-castus*) (100%).

MÉTODOS

Óleos essenciais comerciais de árvore do chá, frutos de vitex, manuka, murta e may chang (100%) foram impregnados em discos de papel filtro de 6 mm de diâmetro, próprios para antibiograma e submetidos à agitação por 30 minutos. Em seguida, foram colocados no centro de placas de Petri com meio de cultura apropriado (Ágar Nutriente), semeado previamente com os seguintes microrganismos: *Bacillus cereus, Bacillus subtilis, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Salmonella* Typhimurium, *Salmonella* Enteritidis, posteriormente incubadas a 35ºC/ 24-48 horas. As análises foram realizadas em duplicata e considerou-se de ação antimicrobiana eficaz aqueles que apresentaram halos iguais ou superiores a 10 mm.

RESULTADOS

Todos os óleos testados apresentaram ação antimicrobiana eficiente sobre todas as bactérias. O óleo essencial de may chang mostrou atividade bactericida sobre todos os microrganismos. Outros destaques: atividade do óleo essencial de árvore do chá sobre *B. cereus* (halo de 40 mm), *E. coli* (halo de 34 mm) e *S.* Typhimurium (halo de 33 mm); murta sobre *B. subtilis* (halo de 42 mm), *S. aureus* (halo de 60 mm) e *S.* Typhimurium (halo de 57 mm); frutos de vitex sobre *S.* Typhimurium (halo de 47 mm), *B. subtilis* (halo de 40 mm) e *S.* Enteritidis (halo de 38 mm); manuka sobre *S. aureus* (halo de 38 mm), *E. coli* (halo de 33 mm) e *B. cereus* (halo de 31 mm).

CONCLUSÃO

Os maiores halos de inibição resultaram da ação do óleo essencial de may chang sobre todas as bactérias (halo de 90 mm).

Palavras-chave: Atividade antibacteriana;Litsea cubeba;Leptospermum scoparium;Leptospermum scoparium;Myrtus communis.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Ação fiscal do conselho regional de nutricionistas da 7ª região no controle de qualidade de alimentos em supermercados da região metropolitana de Belém

ADRIENE CARVALHO DA CONCEIÇÃO[1]; ROBERTO MORACY PINON FARIAS[2]; JESSYCA JOYCE DIAS PENA[1]; HELLENE DE FÁTIMA VIEIRA DE SOUZA[1]; RAHILDA BRITO TUMA[1]; LYLIS SOCORRO LEAL DOS SANTOS NUNES[1]. 1. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 7ª REGIÃO, BELÉM - PA - BRASIL; 2. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 7ª REGIÃO, ANANINDEUA - PA - BRASIL.

Ação fiscal do CRN7 no controle de qualidade de alimentos em supermercados da Região Metropolitana de Belém

Introdução

A resolução RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) estabelece a obrigatoriedade do emprego de métodos para preservação da inocuidade dos alimentos em serviços de alimentação, visando a proteção da saúde populacional por meio da inspeção higiênico-sanitária. Desconformidades na qualidade dos alimentos comercializados nos supermercados da Região Metropolitana de Belém-Pará (RMB) foram notificadas pelo Ministério Público do Pará (MP-PA) em 2022, uma vez que ameaçavam a segurança alimentar dos consumidores pelo não cumprimento dos dispostos na Resolução RDC nº 216/2004. O CRN7, no exercício de suas atribuições conferidas pela Lei nº 6583/1978 e Decreto nº 84.444/1980, incitado pelo MP-PA, realizou visitas fiscais aos supermercados da RMB com objetivo de verificar o cumprimento das Boas Práticas e orientar o exercício profissional na cadeia de produção, indústria e comércio de alimentos.

Métodos

Relato de experiência realizado em 3 etapas: Elaboração de instrumento de verificação; Visita fiscal e orientação do nutricionista no comércio de alimentos; Elaboração de relatório com diagnóstico.

Resultados

Foram realizadas 31 visitas fiscais em estabelecimentos de grandes redes de supermercados em 2022, cujas principais questões abordadas relacionadas a execução das atividades obrigatórias do nutricionista, orientação profissional, formalização de responsabilidade técnica (RT) e sensibilização das gerências quanto as vantagens da contratação do nutricionista para o controle de qualidade dos alimentos comercializados. Após o diagnostico situacional dos estabelecimentos foram gerados 2 produtos: um curso de capacitação em gestão da qualidade em 2 edições (2022 e 2023) e um relatório

destinado ao MP-PA com informações detalhadas das ações realizadas e seus resultados. Houve aumento expressivo de 366% no registro de nutricionistas RT de supermercados junto ao CRN7.

Conclusão

As ações fiscais e de educação continuada promovidas pelo CRN7, integrou a categoria profissional ao conselho de classe, contribui para a geração de maiores oportunidades de emprego à categoria e auxiliou na otimização dos processos na comercialização de alimentos – levando em consideração a satisfação do consumidor – a partir da apresentação de ferramentas da qualidade que podem ser utilizadas em serviços de alimentação; a exemplo, o Programa 5S (senso de utilização, organização, limpeza, padronização e autodisciplina), que otimiza processos tanto na produção, quanto no setor administrativo, organizacional e estrutural.

Palavras-chave: Gestão da qualidade;Comercialização de Produtos;Segurança Alimentar e Nutricional.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Agroecologia e segurança alimentar e nutricional: formas de assegurar a visibilidade do trabalho de mulheres rurais

JUCIANY MEDEIROS ARAUJO[1]; ANA MARIA DUBEUX GERVAIS[1]; MARIA CAROLINA CAVALCANTI DE LIMA[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO (UFRPE), RECIFE - PE - BRASIL; 2. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE RECIFE (SESAU), RECIFE - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A agroecologia e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), visam estabelecer uma relação dialógica horizontal, valorizando os sujeitos sociais e seus saberes, recursos e práticas locais, enfatizam as práticas alimentares de promoção à saúde que considerem a diversidade cultural e sejam sustentáveis do ponto de vista ambiental, cultural, econômica e social.

A fim de favorecer a melhoria da situação das mulheres assentadas na cidade de Caruaru, Pernambuco, nos sistemas de produção agroecológicos, o objetivo deste estudo foi valorizar as atividades tradicionalmente desenvolvidas pelas mulheres rurais dentro do sistema de produção alimentar familiar

METODOLOGIA

Estudo de caso, de abordagem qualitativa, que adotou o método da pesquisa-ação, pois teve uma interação entre o pesquisador e o espaço ou pessoas envolvidas na pesquisa, ou seja, a interação não se constituiu apenas entre as pessoas, mas também pelo processo, que gerou problemas e soluções, ação e reflexão, de forma integrada, adotando a interdisciplinaridade. Esta pesquisa foi aprovada no comitê de ética e pesquisa da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) de acordo com o direcionamento da Plataforma Brasil, e aprovado, CAAE: 42882621.6.0000.9547.

RESULTADOS

Esta pesquisa evidenciou o protagonismo de 15 mulheres no beneficiamento e na comercialização dos seus produtos nas feiras agroecológicas, contribuindo na qualificação da produção, importante papel no processo produtivo, além de contribuir efetivamente para construir caminhos para superação das situações de desigualdade.

As análises dos dados resultaram em diagnósticos sobre o papel das mulheres na produção de alimentos em um assentamento rural, como ocorrem as múltiplas jornadas de trabalho das mulheres entre atividades de produção e de reprodução social, e como seus conhecimentos são identificados nas práticas agroecológicas do seu trabalho, resultando em uma significativa contribuição na renda total da família. Dessa forma, os achados

desta pesquisa mostram que a Agroecologia e a SAN são expressões de um enfrentamento das mulheres tanto por igualdade de gênero quanto por direitos das mulheres produtoras de alimentos.

CONCLUSÃO

Esta pesquisa afirmou que os movimentos agroecológicos liderados por mulheres contribuem tanto para um modelo de produção de alimentos sustentável ambientalmente como, também, para todas as outras dimensões da SAN, para a luta pela soberania alimentar e a efetivação do direito humano à alimentação adequada.

Assim, as mulheres assentadas em Normandia, Caruaru-PE, chamadas de Boleiras de Normandia, trazem em sua experiência, a partir da lógica camponesa, uma visão sobre o trabalho que inclui a produção e reprodução da vida. Através das práticas agroecológicas, a valorização dos saberes locais e a busca da soberania alimentar, as mulheres fortalecem sua autonomia e promovem sua vinculação com o território.

Palavras-chave: Segurança alimentar e nutricional;Agroecologia;Produção de alimentos;Desigualdade de gênero.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Agrotóxicos na alimentação: uma revisão narrativa de caracterização e situacional

TERESA DIAS NUNES DE SENA[1]; RAYZA DAL MOLIN CORTESE[2]; SUZI BARLETTO CAVALLI[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA (UFSC), FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTÁCIO DE SÁ DE SANTA CATARINA, SÃO JOSÉ - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O interesse por alimentos livres de agrotóxicos tem crescido ultimamente relacionado a preocupações com a saúde, devido a associação da exposição a agrotóxicos com problemas de saúde como doenças e prejuízos a mecanismos do corpo humano, e principalmente após 2015 com a celebração do Acordo de Paris sobre as Alterações Climáticas e a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável, que fomentou o maior debate sobre sustentabilidade na alimentação entre consumidores, legisladores e a comunidade científica. O uso e comércio global de agrotóxicos também aumentou nos últimos anos, com o Brasil sendo um dos grandes contribuidores. Seu registro no Brasil vem exponencialmente aumentando desde 2016 e diferentes legislações a seu respeito têm sido aprovadas nos últimos governos e apresentadas ao público provocando um aumento no debate e dúvidas sobre o tema. O objetivo deste estudo foi revisar de forma abrangente diversas questões envolvendo os agrotóxicos, visando maior compreensão das características e situação atual mundial e brasileira dos mesmos.

MÉTODOS

Foi realizada uma revisão narrativa visando cumprir com o objetivo proposto e possibilitar discussão ampliada do tema. A revisão foi realizada de forma não sistemática no período de 11/2019 a 07/2021, e atualizada entre 11/2023 e 01/2024. As buscas focaram em encontrar informações que possibilitassem a compreensão dos agrotóxicos acerca de sua definição, classificação, histórico, regulamentação, uso e impacto (saúde e meio ambiente). Foram utilizadas as bases de dados Scopus, Pubmed e Google Acadêmico, complementada com busca manual em portais governamentais e institucionais (gov.br, EUR-Lex, FAOSTAT etc.).

RESULTADOS

Os resultados foram divididos em três tópicos. Neles foram discutidos assuntos como diferentes definições, a criação dos agrotóxicos e começo do seu uso, o papel da Segunda Guerra Mundial e da Revolução Verde nesse aumento, formas de classificação (ex.: toxicológica e modo de ação), os métodos de aplicação e recomendação segundo à FAO (tópico 1), formas de exposição e intoxicação, e metabolismo como xenobiótico (tópico 3). Também foram evidenciadas inconsistências entre legislações brasileira e europeia em relação ao limite em alimentos e água, a maior permissividade brasileira no registro, o

estímulo financeiro por meio do pacote brasileiro de renúncias e desonerações fiscais (tópico 2), associação com diferentes patologias (ex.: câncer, obesidade e depressão), contaminação ambiental, e gastos no SUS (tópico 3).

CONCLUSÃO

Os agrotóxicos oferecem riscos ambientais, financeiros, e de saúde, devido à sua associação com diversas doenças, alto número de notificações e intoxicações, custos ao sistema de saúde, legislação inconsistente com o resto do mundo, benefícios fiscais etc. A saída dessa situação é agroecológica e via políticas públicas como PNARA e PNAPO, contribuindo sobremaneira com a soberania e segurança alimentar e nutricional no Brasil.

Palavras-chave: Dieta sustentável;Agroquímicos;Segurança alimentar;Legislação alimentar;Alimentos geneticamente modificados.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

A influência dos métodos de cocção em fatores antinutricionais em hortaliças regionais amazônicas.

KATY CRISLEY XAVIER COELHO; MICHELE DE SOUSA CARNEIRO; ANTÔNIO MANOEL RODRIGUES. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Atualmente os vegetais folhosos da região amazônica têm ganhado destaque entre os pesquisadores por possuírem fantásticos compostos benéficos a saúde e antinutricionais, principalmente os da região amazônica como a Acmella oleracea (jambu) e Eryngium Foetidum (chicória ou coentrão). Diversas literaturas relatam que o cozimento pode afetar fatores antinutricionais. Os mais estudados são os taninos, nitrato, oxalatos, nitritos e fitatos, neste trabalho vamos nos dedicar no oxalato e nitrato. Nitrato, encontrado na água, solo, microrganismos, plantas e animais, são inorgânicos, altamente cancerígenos, conservante alimentar e fertilizantes em frutas e vegetais. Oxalato, encontrados nas plantas, não metabolizado no organismo sendo excretados pela urina em elevadas quantidades aumenta o risco da formação de cálculos de oxalato de cálcio nos rins. É de suma importância a investigação de qual método de cocção pode influenciar na diminuição dessas substâncias prejudiciais à saúde humana. O objetivo deste estudo foi de investigar qual dos diferentes métodos de cocção de jambu e chicória pode influenciar na redução dos fatores antinutricionais prejudiciais à saúde.

MÉTODOS

Estudo transversal, envolvendo amostras de Acmella oleracea (jambu) e Eryngium foetidum (coentrão ou chicória), frescas e processadas por diferentes métodos de cocção. Utilizou-se cocção por microndas, fervura e vapor, foram analisadas quanto a presença de nitrato pela metodologia proposta por Cataldo et al. (1975), e oxalato pelo método titulométrico com permanganato de potássio, conforme descrito por Sá (2011). As análises foram realizadas em triplicata. Os dados foram apresentados como média e desvio padrão. Os resultados foram submetidos a uma análise de variância ANOVA fator único a 5% de significância utilizando software Statistica® versão 7.0 (Statsoft INC., 2004).

RESULTADOS

Para o nitrato a vaporização se mostrou mais eficaz, com teor inicial de jambu 1,45 mg/g e chicória de 1,22mg/g submetidos em 3, 6 e 9 minutos reduziu para 0,35 mg/g, 0,31 mg/g, 0,28 mg/g e 0,20 mg/g, 0,23 mg/g e 0,19 mg/g, respectivamente. O oxalato iniciou-se com teores de jambu 6,01mg/g e chicória de 6,48mg/g, observou-se que o processo de

vaporização houve significavas redução em 3, 6 e 9 minutos, 5,65 mg/g, 5,00 mg/g, 3,56 mg/g e 5,26 mg/g, 4,27 mg/g e 3,20 mg/g.

CONCLUSÃO

Neste trabalho observamos que fatores antinutricionais do jambu e chicória podem ser prejudiciais à saúde e que é possível minimizá-los submetendo através da cocção, entre os métodos investigados a vaporização se mostrou a mais eficaz. É de suma importância levar em consideração esses fatores ao preparar e consumir esses alimentos ricos em nitrato e oxalato nitrato, para garantir uma dieta saudável e equilibrada.

Palavras-chave: vegetais folhosos;compostos bioativos do jambu ;compostos bioativos da chicória ;nitrato ;oxalato.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Alimentos processados de qualidade: quais são os atributos?

CINTIA CASSIA TONIETO GRIS; SUELLEN SECCHI MARTINELLI; SUZI BARLETTO CAVALLI. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, FLORIANÓPOLIS - SC - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O processamento de alimentos é uma ferramenta bem estabelecida para alimentar a crescente população mundial tornando os alimentos mais disponíveis, acessíveis e seguros. No entanto, mudanças nas formulações de alimentos processados passaram a impactar negativamente a qualidade nutricional dos alimentos e a trazer prejuízos para a nutrição da população. Torna-se pertinente compreender questões relevantes à identificação e produção de alimentos processados de qualidade. Nesta perspectiva, este trabalho objetivou abordar os atributos relevantes para qualidade dos alimentos voltando-se especialmente para alimentos processados.

MÉTODO

Revisão narrativa de literatura realizada de forma não sistemática no período de março de 2022 a março de 2023. A busca bibliográfica considerou, inicialmente, os estudos conduzidos no âmbito do Observatório de Alimentação Saudável e Sustentável (OBASS), existente desde 2009 na Universidade Federal de Santa Catarina e que possui a sustentabilidade no sistema alimentar como tema central de estudo. Também foram incluídos outros artigos identificados nas listas de referências dos trabalhos selecionados. A revisão tomou como base a pergunta de pesquisa: "*Quais são os principais atributos de alimentos processados de qualidade?"*

RESULTADOS

A complexidade dos produtos alimentícios e o fato de a qualidade dos alimentos ser algo complexo e multidimensional dificulta uma abordagem unificada e clara acerca dos atributos de alimentos processados de qualidade, no entanto, parte-se do princípio que uma alimentação será saudável quando for também segura e sustentável. A segurança, como atributo de qualidade, relaciona-se principalmente a um conjunto das medidas que asseguram que o alimento não causará qualquer dano quando preparado/consumido como esperado, a saudabilidade diz respeito à qualidade nutricional deste alimento mediante as necessidades nutricionais dos indivíduo, enquanto a sustentabilidade relaciona-se à proteção da biodiversidade; resgate de alimentos, preparações e hábitos culturais tradicionais; acessibilidade e disponibilidade em quantidade e qualidade; produção e processamento local por agricultores familiares de maneira agroecológica; comercialização justa; aproximação entre produção e consumo e isenção de contaminantes. Considerando os atributos explorados, infere-se que o processamento

realizado por agroindústrias familiares apresenta potencial para produção de alimentos seguros, saudáveis e sustentáveis.

CONCLUSÃO

Compreende-se que a tríade da segurança, saudabilidade e sustentabilidade são atributos importantes capazes de indicar a qualidade de um alimento processado. Considera-se pertinente estudos voltados para elaboração e validação de instrumentos que permitam que alimentos processados com a qualidade de seguros, saudáveis e sustentáveis sejam identificados e valorizados.

Palavras-chave: Alimentos Industrializados;Segurança e Qualidade dos Alimentos;Sistema Alimentar Sustentável.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

"Alto em gordura saturada": Qual seria a diferença de uso da rotulagem nutricional frontal se o Brasil adotasse os critérios estabelecidos nas legislações de outros países?

CAROLINE DE MATTOS CARREIRO MONNERAT; LÍVIA CRISTINE HORÁCIO; VANESSA DIAS CAPRILES; VERIDIANA VERA DE ROSSO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A rotulagem nutricional frontal (RNF) é uma ferramenta de política pública de enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis, auxiliando os consumidores a realizarem escolhas alimentares mais saudáveis e a reformulação de produtos. O Chile e o Peru foram pioneiros na América Latina a implementar a rotulagem nutricional frontal (RNF) de advertência. Esses países e o Brasil adotaram critérios próprios para os nutrientes críticos, mas, em 2016, a Organização Panamericana de Saúde (OPAS) desenvolveu um modelo que tem sido recomendado como a melhor prática para a região das Américas. A rigidez dos critérios adotados é um fator determinante no impacto da RNF, pois afeta a distribuição da frequência de uso dos selos de advertência nas diferentes categorias de alimentos. O objetivo deste estudo foi comparar a estimativa de frequência de uso de RNF para gordura saturada adotando critérios da legislação brasileira, chilena e peruana e da OPAS.

MÉTODOS

Foram coletados dados de 8220 rótulos de alimentos, que compõem o Banco Brasileiro de Rótulos de Alimentos do Observatório de Rotulagem de Alimentos da UNIFESP. Após desconsiderar produtos com informações incompletas e aqueles cuja RNF está vedada pela IN 75 da RDC nº 429/2020, foram analisados 7242 rótulos. Os valores de gordura saturada declarados nas tabelas nutricionais foram comparados com os limites da legislação brasileira (≥ 6g/100g e ≥ 3g/100mL), chilena e peruana (≥ 4g/100g e ≥ 3g/100mL) e da OPAS (≥ 10% da energia total da porção).

RESULTADOS

Aplicando os critérios brasileiros, 1.664 (23%) produtos deveriam incluir o selo "alto em gordura saturada" em seus rótulos, caso não haja reformulação. Comparando com os outros critérios, os valores aumentam para 2.373 (32,7%) com os limites chileno e peruano e 3.011 (41,4%) com os da OPAS. A média do teor de gordura saturada nos

produtos que deverão receber o selo de advertência foi de 13,5g/100g, 10,9g/100g e 8,9g/100g quando aplicado o critério brasileiro, chileno e peruano e da OPAS, respectivamente. Esses resultados mostram que, dentre os critérios analisados, o brasileiro é o que resulta em menor frequência de uso da RNF para gordura saturada e da OPAS é o mais rigoroso.

CONCLUSÃO

A grande diferença observada quanto à estimativa da frequência dos selos "alto em gordura saturada", especialmente entre o critério brasileiro e o da OPAS, sugere a importância do monitoramento do teor de gordura saturada nos produtos a fim de fornecer informações para avaliação do impacto da RNF no Brasil e possíveis adaptações na legislação.

Palavras-chave: rotulagem nutricional frontal;gordura saturada;alimento processado.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Análise comparativa da qualidade nutricional das bebidas plant-based análogas de lácteos e bebidas lácteas tradicionais a partir das informações dos rótulos

ALLYNE OLIVEIRA MORRONE BATISTA; VANESSA DIAS CAPRILES; VERIDIANA VERA DE ROSSO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As bebidas plant-based análogas de lácteos, que visam substituir leites, iogurtes, bebidas lácteas e proteicas estão cada vez mais disponíveis no mercado brasileiro. Contudo ainda há a ausência de regulamentação do perfil nutricional destes alimentos. Desta forma, o objetivo foi realizar a comparação das bebidas plant-based análogas de lácteos com as bebidas lácteas tradicionais, avaliando a qualidade nutricional através das informações dos rótulos.

MÉTODOS

Foram utilizadas as informações presentes nos rótulos das bebidas plant-based análogas de lácteos, coletadas nos comércios de São Paulo/SP e inseridas no Banco Brasileiro de Rótulos de Alimentos.

RESULTADOS

Foram avaliados 146 rótulos de bebidas plant-based análogas de leite (n=74), iogurtes (n=29), bebidas lácteas e proteicas (n=43). Sendo os principais ingredientes: castanha de caju, amêndoa ou amendoim (29,4%), seguidos de arroz, aveia ou ervilha (30,1%), coco (21,9%), soja (13,7%), óleos e gorduras (2,7%) e outros (2%). Quanto à qualidade nutricional dos teores de carboidratos, observou-se a mediana para bebidas plant-based análogas de leite (3,72g/100mL) menores em relação ao leite integral (4,8g/100mL). E os teores de proteínas (0,7g/100mL) em comparação com o leite integral (3,1g/100mL). Quanto à gorduras totais, saturadas e sódio, foi possível notar maior quantidade no leite integral (3,05g/100mL, 2g/100mL e 60,5mg/100mL, respectivamente) e nos análogos de leite (1,7g/100mL, 0,37g/100mL e 35,25mg/100mL, respectivamente). Nos análogos de iogurte os teores de carboidratos (8,27g/100mL), proteínas (1g/100mL) e sódio (14,07mg/100mL), também apresentaram-se inferiores aos teores de carboidratos (14,11g/100mL), proteínas (3,2g/100mL) e sódio (45mg/100mL) dos iogurtes tradicionais. Entretanto, se apresentam maiores as para gorduras totais e saturadas (4,5g/100mL, 2,64g/mL) quando comparados ao iogurte tradicional (3,05g/100mL, 1,8g/mL, respectivamente). Nos análogos de bebidas lácteas e proteicas, a mediana em carboidratos (8g/100mL), gorduras saturadas (0,45g/100mL) e sódio (40mg/100mL) foram inferiores às bebidas lácteas e proteicas tradicionais (12g/100mL, 0,8g/100mL e 68,5mg/100mL). Não houve diferença entre os teores de proteínas (2g/100mL) das

bebidas análogas para as bebidas tradicionais (2g/100mL), decorrente da fortificação protéica dessas bebidas. Não houve diferenças significativas entre as gorduras totais (1,4g/100mL) dos análogos para os tradicionais (1,45g/100mL). Em geral, as bebidas plant-based análogas de lácteos apresentaram valores medianos de fibras alimentares superiores das bebidas lácteas tradicionais devido a presença de ingredientes vegetais.

CONCLUSÃO

Embora comercializadas como bebidas análogas aos lácteos, as bebidas plant-based apresentaram valores nutricionais inferiores aos tradicionais de origem animal com diferenças proteicas significativas nos análogos de leite e iogurtes, segundo as informações nutricionais declaradas nos rótulos.

Palavras-chave: Rotulagem nutricional;;Análogos de bebidas lácteas;;Qualidade nutricional; ;Plant-based;.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Análise da composição centesimal e propriedades tecnológicas de farinha de semente de umbu para valorização sustentável do resíduo

DIEGO JOSÉ DO NASCIMENTO RABELO; ALEXANDRE MAGNO DE SOUSA; FRANCISCO CANINDÉ DE SOUSA JUNIOR; LARISSA MONT´ALVERNE JUCÁ SEABRA; THAÍS SOUZA PASSOS; PRISCILLA MOURA ROLIM. UFRN, NATAL - RN - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A atenção para o aproveitamento de resíduos emerge como uma estratégia promissora, considerando os objetivos do desenvolvimento sustentável. O umbu (*Spondias tuberosa* Arr.) é fruto da Caatinga, bioma exclusivamente brasileiro, rico em biodiversidade e que possui características socioculturais e econômicas relevantes. Na época da safra, de dezembro a março, com variações a depender da região, há grande oferta de umbu, pela exploração extrativista, para consumo fresco ou industrialização. Ressalta-se a importância de agregar valor ao resíduo do processamento do umbu, comumente descartado, de forma a promover práticas sustentáveis e maximizar o aproveitamento do fruto. O estudo objetivou elaborar uma farinha a partir das sementes do umbu e avaliar a sua composição centesimal e propriedades tecnológicas.

MÉTODOS

O estudo transversal, descritivo e experimental, envolve a elaboração de uma farinha a partir de resíduos (sementes) de umbu (*Spondias tuberosa*). O umbu foi obtido em feira livre na região metropolitana do Recife-PE, sendo classificado em estádio de maturação "verde". Os frutos foram lavados, higienizados e submetidos à cocção para desprendimento das sementes. Para a obtenção da farinha, as sementes foram submetidas à secagem em estufa ventilada a 55 ± 2ºC por 24h. Após secagem, o resíduo foi triturado em um processador doméstico (marca Oster) e a granulometria da farinha padronizada em 10 mesh. Foram realizadas as seguintes análises, em triplicata: composição centesimal e propriedades tecnológicas (capacidade de absorção de água e óleo; análise da solubilidade em água; capacidade emulsificante e estabilidade de emulsão.

RESULTADOS

As sementes secas apresentaram rendimento de 38,91%. A análise centesimal revelou que a farinha da semente do umbu possui umidade 6,17%, cinzas 1,08%, proteína 6,81%, lipídios 9,03%, carboidrato por diferença 76,90% e valor energético 416,14 kcal. A farinha da semente apresentou pH 3,73, acidez titulável 2,11 g/100g e sólidos solúveis de 1,75 °Brix. A capacidade de absorção de água e óleo foi de 3,45 g/g e 2,33 g/g, respectivamente. O índice de solubilidade em água e poder de inchamento foi de

6,3% e 2,89 g/g, respectivamente. Foi verificado atividade emulsificante de 49,5% com estabilidade de emulsão de 98,3%, indicando possível aplicação em formulações alimentícias, capacidade de formar e manter emulsões, aprimorar a textura, palatabilidade e estabilidade de diversos produtos.

CONCLUSÃO

A farinha destaca-se pela alta capacidade de absorção de água e óleo e eficiente propriedade emulsificante. Os resultados encontrados corroboram com o objetivo deste estudo, enfatizando a qualidade nutricional e tecnológica da farinha de semente de umbu, sendo assim os dados contribuem para agregar valor ao resíduo possibilitando o seu aproveitamento no desenvolvimento de produtos alimentícios.

Palavras-chave: Spondias tuberosa Arr;;Sociobiodiversidade;Subproduto;Perfil nutricional;Aplicação tecnológica.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Análise da concentração de compostos bioativos presentes nas folhas do manjericão da Amazônia (Ocimum basilicum).

JADE VITÓRIA DUARTE DE CARVALHO; SARA CAMILA VIDAL FREIRES; ORQUIDEA VASCONCELOS DOS SANTOS. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ - UFPA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação possui forte influência na prevenção, surgimento ou agravo de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), visto que em sua grande maioria apresentam processos de inflamação e produção de radicais livres (EROS) em sua gênese. Dessa maneira, alimentos com alegações de propriedades funcionais, como o manjericão da Amazônia (*Ocimum basilicum*) têm ganhado destaque devido a seus compostos bioativos, antioxidantes e antiinflamatórios. Dessa forma, o presente estudo tem como objetivo determinar os teores de vitamina C, polifenóis totais, flavonóides e carotenóides totais das folhas do *Ocimum basilicum,* uma vez que hábitos modificados, como a adoção de uma alimentação saudável contendo esses compostos, têm efeitos positivos no metabolismo humano, reduzindo os riscos do surgimento de DCNT.

MÉTODOS

Utilizou-se amostras do manjericão da Amazônia *in natura*, adquiridas em uma feira comercial de Belém do Pará. Estas foram transportadas e armazenadas no Laboratório de Ciências dos Alimentos na Faculdade de Nutrição da Universidade Federal do Pará, no mês de Novembro de 2023. A análise de vitamina C seguiu a metodologia da AOAC (1995). A determinação do teor de polifenóis totais foi realizada conforme o ensaio de Folin Ciocalteu, com adaptações conforme descrito por Ali Akbarian *et al.*, (2011), utilizando curva padrão de ácido gálico (y=0,0014x+0,0187). Para determinação de flavonóides seguiu-se a metodologia descrita por Lees & Francis (1972), enquanto a estimação do conteúdo de carotenóides totais foi realizada de acordo com metodologias descritas por Rodriguez-Amaya (2001), com adaptações. Os resultados foram obtidos em triplicata e expressos em média.

RESULTADOS

Obteve-se resultados médios para teores de vitamina C de 9,50 mg/100g, polifenóis totais de 1,8 mg EAG/g, 73,09 mg/g de flavonóides e 52,42 µg/g de carotenóides totais. Observa-se que as folhas *in natura* apresentaram consideráveis teores de compostos fitoquímicos, sendo o teor de flavonóides o maior valor encontrado, pois, segundo a literatura científica, esses compostos estão presentes principalmente nas partes aéreas das plantas, como as folhas. Diante disso, a ingestão das folhas do *Ocimum basilicum*

demonstra ser uma boa via para incorporar compostos antioxidantes e antiinflamatórios, destacando os flavonóides.

CONCLUSÃO

Assim, conclui-se que fatores modificáveis, como uma alimentação balanceada e saudável que inclua alimentos ricos em teores consideráveis de compostos bioativos como polifenóis, flavonóides, carotenóides e vitamina C, como os encontrados nas folhas *in natura* manjericão da Amazônia, podem desempenhar um papel crucial combatendo, prevenindo ou reduzindo o surgimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT).

Palavras-chave: Compostos fitoquímicos;;Doenças crônicas não transmissíveis;;Promoção da saúde;.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Análise de adulteração por adição de amido em queijos tipo requeijão comercializados em São Luís, Maranhão

SAMARA LETÍCIA SILVA DE LIMA; KLENISE DE PAULA SILVA E SILVA; EDUARDA GOMES BOGEA; EMILY CRISTINA SEREJO SOUSA; KELLY CRISTINA CHAGAS DA COSTA; WYLLYANE RAYANA CHAVES CARVALHO.
FACULDADE FLORENCE (IFES), SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O requeijão é um tipo de queijo que se destaca no mercado por ser o produto lácteo preferido entre os consumidores brasileiros. A fabricação do requeijão é resultado do emprego de diversas tecnologias relacionadas às características sensoriais de consistência e sabor, às embalagens e aos coadjuvantes tecnológicos, e deverá estar em acordo com o regulamento técnico do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Nesse contexto, a adição do amido em requeijões é caracterizada como fraude econômica quando o fabricante não expressa no rótulo a presença dessa substância no produto. Desta forma, o objetivo deste estudo foi analisar adulterações por adição de amido em queijos tipo requeijão.

MÉTODOS

Estudo de caráter quantitativo e exploratório, envolvendo a analise de queijos tipo requeijão de diferentes marcas comercializadas em São Luís, Maranhão. As 20 (vinte) amostras de requeijão cremoso, das quais 12 (doze) eram do tipo tradicional, 4 (quatro) do tipo light, 3 (três) do tipo zero lactose e 1 (um) requeijão tipo light zero lactose, foram adquiridas em comércios e supermercados de diferentes bairros de São Luís e submetidas a verificação da presença de amido por meio do teste de Lugol em triplicata, conforme preconizado nos métodos oficiais para análise de produtos de origem animal do MAPA. Para a identificação do amido, 10 g das amostras foram transferidas para placas de Petri, sendo em seguida, adicionadas de cinco gotas do reagente de Lugol, homogeneizadas e as colorações foram observadas. A interpretação dos resultados foi realizada conforme a Instrução Normativa nº 68 do MAPA, na qual estabelece coloração amarela como amido "Não Detectado" – ND e coloração azul ou preta como amido "Positivo".

RESULTADOS

A análise das 20 amostras de requeijão tipo cremoso tradicional, light, zero lactose e tipo light zero lactose não demonstrou presença de amido em 100% dos produtos testados na presente pesquisa, pois após a adição do Lugol, as amostras apresentaram coloração amarela, indicando resultado ND, conforme preconizado pela instrução normativa nº 68. Os resultados demonstram, portanto, que as marcas de requeijão avaliadas estão em conformidade quanto à presença de amido estabelecida nos regulamentos técnicos que

indicam os padrões de controle analítico de avaliação da qualidade e de identificação de fraudes em produtos lácteos.

CONCLUSÃO

Os queijos tipo requeijão avaliados não foram adulterados pela adição de amido, dessa forma, não foi caracterizada nenhuma fraude econômica por parte dos seus fabricantes, apresentando estes produtos qualidade requerida segundo a legislação para produtos lácteos.

Palavras-chave: Adulteração de alimentos;Amido;Análise de alimentos.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Análise do consumo de hambúrguer tradicional e vegetariano e sua relação com a saúde

CARMELITA ZACCHI SCOLFORO[1]; RAQUEL EUNICE PASCHOA OLIVEIRA[1]; LORENA BRANDINO DAMIANI[2]; CHRISTIANE MILEIB VASCONCELOS[1]; MARCELO ELISEU SIPIONI[3]. 1. UNIVERSIDADE VILA VELHA, VILA VELHA - ES - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE VILA VELHA, VITÓRIA - ES - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE SÃO PAULO, VITÓRIA - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O hambúrguer faz parte da cultura alimentar brasileira sensoriais e por ser um produto de fácil preparo. No entanto, com o crescimento do vegetarianismo (14 % da população brasileira se declara vegetariana ou vegana), as indústrias alimentícias viram potenciais consumidores para os seus produtos. Esse mercado em potencial gera a elaboração de produtos semelhantes a carne, porém com base vegetal, inclusive hambúrgueres. Portanto, o objetivo deste trabalho foi desenvolver e aplicar um questionário para avaliar o consumo de hambúrguer e *burger* (produto análogo ao hambuger), e avaliar nutricionalmente marcas de hambugueres e *burgers* presentes no mercado.

MÉTODOS

Um formulário online, com treze questões fechadas, foi aplicado a partir do *Google Formulário*®. As perguntas foram estabelecidas para obtenção de dados pessoais, padrão alimentar (onívoro ou vegetariano), frequência de consumo de hambúrguer, conhecimento da existência de *burger* e interesse em consumi-lo. Os dados foram tabulados a partir dos gráficos produzidos pela própria plataforma e por meio de planilhas do *Microsoft Excel*®. Além disso, foram analisadas cinco marcas de *burguer*s e cinco de hambúrguer para comparação em ao valor energético, carboidrato, proteína, lipídeo, sódio e preço. Todas os dados foram estabelecidos a partir de três sites de supermercados e em alguns casos os sites das empresas dos produtos. A pesquisa aprovada pelo Comitê de Ética de Pesquisa com o número do CAAE: 28912920.4.0000.5046.

RESULTADOS

Um total de 718 pessoas participaram do estudo, sendo que 73,1 % têm o hábito de consumir hambúrguer, 90 % se consideram onívoros, 33,6 % não sabem o que é um *burger*, e 64,1 % nunca provaram um. Dentre os vegetarianos que participaram da pesquisa, 90,2 % tem o interesse em experimentar o *burger* ou já experimentaram. Quatro

das cinco marcas utilizadas nesta pesquisa foram classificadas como utraprocessados, de acordo com o guia alimentar para a população brasileira. Na lista de ingredientes de duas marcas foram encontrados corante caramelo IV, o qual está na lista de substâncias possivelmente causadoras de câncer pela OMS. Os *burgers* apresentam em uma redução de 61,4 % de sódio em comparação ao hambúrguer. Além do sódio, o hambúrguer também apresenta uma média maior no valor energético e de lipídeos, já o *burger* apresenta média maior nos valores de carboidratos, já que suas bases são compostas por proteínas vindas de vegetais, como soja, ervilha, e grão de bico.

CONCLUSÃO

Os participantes possuem interesse em consumir o *burger*, um fato característico da população contemporânea. Tanto o hambúrguer quanto o *burger* industrializados são ultraprocessados e têm um alto consumo de hambúrguer pelos participantes, o que pode ocasionar doenças crônicas quando consumidos frequentemente. Deve ser preconizada a educação alimentar e nutricional para que se aprenda a leitura de rótulos de produtos industrializados.

Palavras-chave: Burger;Vegetarianismo;Produtos carneos;Ultraprocessados.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Análise do marketing e rotulagem nutricional de farinhas de cereais instantâneas e amidos destinados ao público infantil

SAMARA LETÍCIA SILVA DE LIMA; PATRÍCIA REGINA VIEGAS MORAES; WYLLYANE RAYANA CHAVES CARVALHO; IZAMAR NASCIMENTO DA SILVA CARDOSO; KELLY CRISTINA CHAGAS DA COSTA; EDUARDA GOMES BOGEA. FACULDADE FLORENCE (IFES), SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A alimentação infantil tem apresentado cada vez mais padrões não saudáveis nos últimos anos, por meio do consumo de diversos produtos alimentícios de baixa qualidade nutricional, como algumas farinhas de cereais e amido para público infantil; e o marketing contribui para tanto utilizando táticas que procuram atrair para o consumo alimentar a partir de artifícios emocionais e afetuosos. O objetivo desta pesquisa foi avaliar a influência do marketing de alimentos sobre a alimentação infantil.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo do tipo transversal, coletados por meio de fotos das embalagens de produtos pertencentes ao grupo dos farináceos de cereais instantâneos e amidos extraídos de arroz, aveia, milho, quinoa e trigo, associados ou não com frutas como ameixa, banana, tubérculos como batata e cenoura e leite em pó (farinha láctea) de diferentes marcas destinados ao público infantil comercializados em supermercados e farmácias da cidade de São Luís – MA. A amostra foi composta por 36 produtos, de 5 diferentes marcas, utilizados para fins desta pesquisa. As informações foram avaliadas conforme os parâmetros estabelecidos pelas legislações da RDC 24/2010 da ANVISA, que aprova o regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para oferta de açúcar, gordura saturada, gordura *trans* e sódio. As embalagens dos 36 produtos foram avaliadas em relação a 16 quesitos de acordo com as RDC Nº 259/2002; RDC Nº 359/2003; RDC Nº 360/2003; RDC Nº 24/2010, totalizando 576 análises.

RESULTADOS

O marketing apresenta influência na alimentação infantil, haja vista que conforme as análises realizadas na pesquisa, os 36 produtos apresentavam uso de desenhos animados, mascotes e de cores vibrantes. Quanto a análise da rotulagem todos apresentavam a logomarca, adequação da lista de ingredientes, indicação do modo de preparo e de conservação. O azul foi a cor predominante nas embalagens, presente em 33,3% das amostras analisadas. Em 58,8% dos produtos foram utilizados recurso de comunicação com frase relacionada à nutrição e ao desenvolvimento infantil. Quanto aos aspectos nutricionais, dos 15 dos produtos que continham açúcar na sua rotulagem nutricional, 73,3% destes produtos apresentavam quantidades elevadas de açúcar. No que concerne

aos quesitos de avaliação dos produtos analisados, 75% apresentavam a idade permitida para o consumo. Quanto à presença de informações complementares, 91,7% apresentaram tais informações na embalagem; 100% apresentaram adequação quanto à lista de ingredientes e todos apresentaram aditivos alimentares na sua constituição, e destes apenas 72,2% dos produtos estão em conformidade com as normas.

CONCLUSÃO

O monitoramento dos recursos de promoção comercial e da rotulagem nutricional de produtos destinados ao público infantil é fundamental para que se possa esclarecer sobre os riscos do consumo de alimentos não saudáveis, pois muitos são os apelos de marketing usados nas embalagens de farinhas de cereais instantâneas e amidos.

Palavras-chave: Publicidade de alimentos;Rotulagem nutricional;Farinhas ;Cerais;Instântaneas.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Análise e comparação das condições higiênico-sanitárias de um restaurante comercial especializado em carnes

MANUELA CORONEOS CARRARA; MAYSA MAYUMI BENEDICTO ANDO; MÁRCIA LEITE PINTO RODRIGUES; INGRID DO NASCIMENTO SARAIVA; ANNE CAROLINE MORAIS GOMES; ISABELLA BARBOSA DE OLIVEIRA PEREIRA. UNIVERSIDADE SÃO JUDAS TADEU, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A falta de higiene no armazenamento, produção e manipulação de alimentos em restaurantes pode causar inúmeras doenças, tanto aos colaboradores do local quanto aos comensais que lá se alimentam. Por isso, o controle sanitário em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) faz-se imprescindível para assegurar o conceito de segurança alimentar sanitária. Sendo assim, deve-se usufruir de todos os meios necessários e disponíveis para garantir a segurança dos alimentos. O objetivo do estudo foi analisar as condições higiênico-sanitárias de um restaurante comercial comparando com restaurantes analisados em outros estudos, de forma a entender os riscos higiênico sanitários e qual a melhor atitude a ser tomada.

MÉTODOS

Foi realizado um estudo de caso observacional, descritivo, quantitativo, qualitativo, documental e comparativo. Houve a aplicação do checklist da Portaria SMS 2619/2011, e foram observados os pontos mais críticos em desconformidade. O período de estudo compreendeu o mês de agosto de 2023 até novembro do mesmo ano, em um restaurante comercial especializado em pratos com carnes nobres, localizado na cidade de São Paulo.

RESULTADOS

Na UAN analisada foram encontrados muitos problemas de higiene. Apesar de um percentual de adequação de 74% no checklist da Portaria SMS 2619/11, os itens inadequados eram considerados extremamente críticos. Confrontando com diversos artigos da literatura, encontramos as seguintes semelhanças entre os estudos e o restaurante analisado: 1- No recebimento dos alimentos não há controle de temperatura. Os entregadores dos fornecedores não usam uniforme. 2- A manipulação dos alimentos em temperatura ambiente ocorre por mais tempo do que o considerado seguro, e há alimentos que voltam ao freezer depois de descongelados, como carnes por exemplo. Frutas, verduras e legumes não são devidamente higienizados. Não há coleta de amostras. 3- Os funcionários utilizam barba dentro da cozinha. 4- Os utensílios não estão em bom estado de conservação, possuindo manchas e fissuras. 5- As paredes necessitam manutenção e as portas não são adequadas para um restaurante. O banheiro dos funcionários não possui chuveiros nem assento no vaso sanitário. 6- O restaurante

contrata uma empresa para a realização de capacitações e treinamentos com os funcionários e possui banners explicativos, no entanto, os funcionários não seguem as orientações.

CONCLUSÃO

Portanto, para as correções de problemas físico-estruturais e práticas de higiene inadequadas por parte dos manipuladores, decorrentes de treinamentos ineficazes aplicados no restaurante, foram elaborados documentos sugerindo melhorias físicas e os chamados Diálogos Diários de Segurança (DDs), com base na análise do perfil dos colaboradores. As propostas visam a segurança alimentar tendo como objetivo principal a compreensão e execução na prática, garantindo o bem-estar de todos.

Palavras-chave: Alimentação coletiva;Segurança alimentar sanitária;Restaurante comercial;Unidade de alimentação e nutrição.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Análise econômica e financeira de cantinas de escolas privadas de uma metrópole brasileira

LUISA ARANTES VILELA. UFMG, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO:

O cenário alimentar em escolas privadas tem sido descrito como propenso à obesidade, já que as cantinas dessas instituições comercializam mais alimentos ultraprocessados. No entanto, no Brasil, não existe ainda uma lei nacional que assegure a presença de lanches saudáveis nas cantinas escolares e limite a venda de alimentos ultraprocessados nesse contexto. Uma das razões apontadas na literatura para a resistência dos gestores de cantinas à implementação de práticas saudáveis baseia-se na crença na inviabilidade económica destes modelos.

OBJETIVO:

Verificar a viabilidade econômico-financeira de modelos tradicionais e saudáveis de cantinas escolares de uma metrópole brasileira.

MÉTODOS:

Estudo de caso realizado com empresas do setor de cantinas escolares de Belo Horizonte, Minas Gerais. Utilizou-se a Classificação NOVA para agrupar os itens vendidos nas cantinas, e para caracterizar as cantinas tradicionais e saudáveis. Assim, considerou-se a quantidade e o percentual da venda de alimentos *in natura*, minimamente processados, ultraprocessados ou de preparações culinárias com ou sem a presença de alimentos ultraprocessados, além da existência de alimentos proibidos. A análise econômica e financeira foi realizada principalmente através da avaliação da rentabilidade. Os dados foram coletados de março a julho de 2021 e consistiu no envio de um questionário eletrônico de autopreenchimento para os gestores das cantinas. O teste de Mann-Whitney foi utilizado para comparação de medianas e o Teste do Qui-Quadrado/Exato de Fisher para comparação de proporções. Os dados foram analisados utilizando-se o *software* SPSS versão 19.0 e o nível de significância foi de 5% ($p<0,05$).

RESULTADOS:

O estudo incluiu seis empresas, responsáveis por 36 unidades de cantina em escolas da rede privada, sendo 30 classificadas no modelo tradicional (83,3%) e seis no modelo saudável (16,7%). A mediana do percentual de alimentos *in natura*, minimamente processados e preparações culinárias sem a presença de ultraprocessados comercializados foi maior entre as cantinas de modelo saudável (87,9% vs. 60,0%, $p<0,001$). Enquanto a mediana do percentual de alimentos ultraprocessados, processados ou preparações com a

presença de ultraprocessados (40,0% vs. 12,1%, p<0,001) e de alimentos proibidos (10,0% vs. 0%, p<0,001) comercializados foi maior nas cantinas de modelo tradicional. Embora metade dos gestores de cantinas tradicionais acreditem que modelos de cantina saudáveis sejam inviáveis do ponto de vista econômico-financeiro, os resultados indicaram que a lucratividade nas cantinas saudáveis foi maior (p<0,001) e o tempo de recuperação do investimento inicial foi menor (p=0,005) em comparação com as cantinas tradicionais.

CONCLUSÃO:

As cantinas escolares saudáveis apresentaram melhores resultados financeiros e económicos comparativamente às cantinas tradicionais com destaque para uma maior rentabilidade e um menor tempo de recuperação do investimento inicial.

Palavras-chave: cantina escolar;alimentação escolar;ambiente alimentar escolar;viabilidade econômica.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Análise sensorial, avaliação microbiológica e rotulagem nutricional de brownies veganos com derivados de chia (Salvia hispânica L.)

GIOVANA CORREA ALTEMARI; CAROLINE DÁRIO CAPITANI; MAURICIO ARIEL ROSTAGNO; MARIELE RODRIGUES MOREIRA. UNIVERSIDADE ESTASUAL DE CAMPINAS (UNICAMP)), LIMEIRA - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, o interesse pela chia, assim como seus subprodutos, como a farinha desengordurada, vem crescendo devido ao alto valor nutritivo e às suas propriedades tecnológicas que podem substituir produtos de origem animal, trazendo benefícios à saúde, como melhora do perfil lipídico, prevenção de doenças cardíacas e neurológicas. Este trabalho teve como objetivo desenvolver e analisar brownies veganos enriquecidos com o extrato da farinha desengordurada de chia *(Salvia hispânica L.)* e farinha desengordurada de chia quanto aos aspectos sensoriais, intenção de compra e parâmetros microbiológicos.

MÉTODOS

Estudo experimental dividido em duas etapas. Na primeira etapa, foram desenvolvidos brownies com 2%, 4% (BEF-4) e 8% de extrato fenólico de chia, comparando-os com a versão vegana tradicional (BCV). Na segunda etapa, foi desenvolvido o brownie com 8% (BS8%) de farinha desengordurada de chia, comparando-o com a versão vegana tradicional (BCV), além da avaliação da influência de diferentes embalagens na intenção de compra. A análise sensorial dos brownies foi feita utilizando escala hedônica de 9 pontos (aparência, sabor, cor, textura, aroma e aceitabilidade geral). A intenção de compra foi avaliada por uma escala de 5 pontos (NBR 12994 - ABNT, 2016). Cem provadores voluntários participaram após assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido (CAAE: 46642121.3.0000.5404). Análises microbiológicas foram realizadas nas duas etapas: contagem de *Escherichia coli*, *B. cereus presuntivo* e contagem de Bolores e leveduras (BRASIL, 2019; BRASIL, 2022). As análises estatísticas foram realizadas pelo software GraphPad Prism 9, aplicando-se o Teste T-Student com significância a 5%.

RESULTADOS

As amostras foram consideradas seguras para o consumo. Na primeira etapa, a aceitação da amostra BEF-4 não diferiu da amostra padrão BCV e BEF-4 ($p>0,05$) nos parâmetros avaliados. Na segunda etapa observou-se diferenças em aroma, textura e intenção de compra entre BCV e BS8% ($p<0,05$). A presença do “selo vegano” e lista

de ingredientes na embalagem influenciou a preferência e intenção de compras ($p<0,05$).

CONCLUSÃO

A adição de 4% de extrato fenólico da farinha desengordurada de chia parece ser mais interessante em relação às características sensoriais dos brownies do que o uso de mucilagem integral combinada com a farinha desengordurada de chia a 8%. A intenção de compra foi influenciada pela embalagem, indicando a necessidade de investigações mais aprofundadas em estudos futuros.

Palavras-chave: Análise sensorial;Avaliação microbiológica;Chia.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Análise sensorial da elaboração de produto alimentício derivado de gomos e caroços da jaca (Artocarpus heterophyllus, Lam.)

BRUNA CHAGAS ANDRADE DO ROSARIO; EDIANA CORREIA DE ALMEIDA; FLÁVIO SANTOS DE SOUZA CERQUEIRA; PAULO VITOR DA SILVA COSTA SOUZA; LUCIENE GUEDES PEREIRA; FLÁVIO GÓES OLIVEIRA SILVA.
UNIVERSIDADE SALVADOR (UNIFACS), FEIRA DE SANTANA - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A jaca pertence à Família Moraceae, Subfamília Artocarpoideae, Gênero Artocarpus e Espécie Artocarpus heterophyllus Lam. O nome Jaca vem de Chakka, como é chamada na Índia e na Malásia.

A busca por alternativas alimentares inovadoras e sustentáveis tem crescido consideravelmente, impulsionada pela necessidade de explorar novas fontes de nutrientes e reduzir o impacto ambiental.

Nesse contexto, a jaca, uma fruta tropical versátil, foi escolhida como base para um novo produto alimentício. Este estudo busca explorar as características organolépticas de um novo produto a base de jaca.

METODOLOGIA

Na produção das 61 amostras para a análise sensorial, os caroços da jaca foram separados dos gomos da fruta e cozidos. Em seguida, foram amassados, acrescentando-se: 20g de manteiga, 15g de cebola picada, 50g de requeijão cremoso e uma pintada de sal. Formando um creme homogêneo. Enquanto isso, os gomos foram empanados com farinha de rosca, recheados com o creme e levados para assar por 10 minutos a 200ºC.

Os testes sensoriais foram realizados com acadêmicos e funcionários de uma instituição privada de ensino superior do interior da Bahia, de ambos os gêneros e com idades entre 18 e 47 anos.

Foi utilizado um formulário digital de aceitação sensorial e solicitado aos julgadores que verificassem a intenção de compra, a experiência sensorial obtida e o ponto que mais gostou/desgostou da amostra ofertada, além de um espaço aberto para comentários. Foi utilizada a escala hedônica com opções entre “gostei muitíssimo” e “desgostei muitíssimo” e uma escala de dez pontos. Os atributos avaliados foram aparência, aroma, sabor e textura da preparação.

RESULTADOS

A média de avaliação para a aparência foi de aproximadamente 7, indicando uma aceitação geral satisfatória. Notou-se que a maioria dos participantes mostrou indiferença em relação ao aroma, demonstrando uma resposta moderada e neutra. O sabor foi o atributo mais bem avaliado, com 80% dos participantes afirmando terem gostado, predominantemente atribuindo uma nota 9. A textura também foi bem recebida, com 70% dos avaliadores expressando satisfação, embora 13% tenham indicado um leve desagrado. Quando questionados sobre a predisposição à compra, 31% manifestaram dúvidas, enquanto 50% dividiram-se entre "certamente compraria" e "provavelmente compraria”

Por fim, o sabor foi destacado como o elemento mais chamativo e o produto recebeu uma avaliação média de 8, indicando uma aceitação positiva.

CONCLUSÃO

No processo de desenvolvimento e melhoramento de produtos, a determinação da aceitação é de extrema importância. A análise sensorial revelou que o cone de jaca apresenta uma aceitação global favorável, principalmente devido ao seu sabor.

A pesquisa fornece insights valiosos para aprimorar a formulação e a apresentação do produto, contribuindo para seu potencial sucesso no mercado alimentício inovador e sustentável.

Palavras-chave: Sustentabilidade;;Produção;;Inovação;;Aceitação;;Pesquisa;.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Análise sensorial de massas enriquecidas com Spirulina

ALESSANDRA MARQUES RANGEL TEIXEIRA; GLEICE ARRUDA SANTANA; ANNE MARCELLE MARQUES COELHO; ALINE D'AVILA PEREIRA.
UNIVERSIDADE VASSOURAS - CAMPUS MARICÁ, MARICA - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos vem sendo notada uma forte tendência a mudanças no estilo de vida da população brasileira indicando uma maior preocupação com a alimentação mais saudável e nutritiva. Mediante a esse fato, vê-se a crescente necessidade do desenvolvimento de alimentos funcionais e mais ricos nutricionalmente e usando a tecnologia de alimentos como aliada, pode-se investir para o desenvolvimento de novos produtos com aporte nutricional ideal e características comerciais e sensoriais muito próximas às consumidas rotineiramente pela população. Dessa forma, vê-se a possibilidade da inserção da microalga Spirulina como opção para o enriquecimento nutricional a massa fresca, visto que apresenta um ótimo teor proteico, aminoácidos essenciais, vitaminas e minerais, além de possuir corantes naturais como a clorofila, carotenoides e ficocianinas, os quais vem sendo estudados e aplicados em diversos ramos industriais. Diante do exposto, objetivou-se desenvolver e avaliar de forma sensorial a massa fresca, do tipo talharim, enriquecida com diferentes concentrações de Spirulina.

MÉTODOS

Foram produzidas três formulações com 1%, 1,5% e 2% de Spirulina adicionada. Os parâmetros sensoriais referentes à aparência, aroma, textura e sabor, assim como sua intenção de consumo, foram avaliados por 38 avaliadores adultos não treinados a partir da escala Likert. Coletou-se o gênero e a idade dos participantes para avaliar se existe associação com a avaliação das massas. A comparação quanto aos parâmetros sensoriais foi realizada com a utilização do teste ANOVA ou Kruskal-Wallis a depender da normalidade, que foi testada utilizando o teste de Kolmogorov-Smirnov, sendo 5% como nível de significância. (CAAE:66981922.7.0000.5290)

RESULTADOS

As três amostras tiveram resultados favoráveis nos testes de aceitabilidade em todos os quesitos questionados não demostrando diferença estatística significante. A amostra com 1,5%, foi a mais bem avaliada em todos os parâmetros de forma descritiva. Quanto ao aroma, a amostra com 2% obteve avaliação um pouco mais baixa nesse quesito, porém não houve diferença estatística significativa na aceitação. Sobre a intenção de consumo, todas as amostras receberam avaliação positiva dos participantes, com destaque novamente para a amostra com 1,5% que obteve os melhores resultados na intenção de consumo, porém as análises estatísticas mostraram que não houve diferença significativa

entre elas. Na amostra de 1,5%, houve uma associação significativa e positiva entre aceitação e idade em relação à amostra com 1,5%.

CONCLUSÃO

A preparação apresentou características nutricionais melhoradas pela Spirulina sendo uma opção alimentar nutritiva. Por ser de baixo custo de produção e fácil reprodução, a massa enriquecida apresentada nesse estudo pode ser introduzida como preparação alternativa na alimentação cotidiana. No entanto, seria necessário, como mais estudos, realizar análise da composição centesimal da massa.

Palavras-chave: Spirulina ;Alimentos enriquecidos;Massa alimentícia.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Aproveitamento da aquafaba na elaboração de uma mousse de chocolate plant based: avaliação da qualidade microbiológica e sensorial

MICHELE AKEMI LOPES YOSHIZAKI; GABRIELA DO NASCIMENTO DUTRA; FABIANA DE MATOS TOMAS; VANESSA DIAS FERREIRA; FERNANDA GARCIA DOS SANTOS. UNIVERSIDADE SÃO JUDAS TADEU, CAMPUS UNIMONTE, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A busca por novas opções alimentares sensorialmente satisfatórias e seguras para o consumo, que visam o aproveitamento integral de alimentos ou resultante do seu processamento, vem constantemente crescendo. Neste sentido, a água resultante da cocção do grão-de-bico, conhecida como aquafaba, possui propriedades proteicas espumantes capazes de substituir a clara de ovos no desenvolvimento de produtos alimentícios, alternativos à dieta da população vegetariana e/ou alérgica às proteínas do ovo. Deste modo, este estudo objetivou avaliar a qualidade microbiológica e a aceitabilidade sensorial de uma mousse de chocolate elaborada com espuma de aquafaba.

MÉTODOS

Após a cocção do grão-de-bico para obtenção da aquafaba, duas mousses de chocolate foram produzidas contendo 55% das espumas: (1) de aquafaba e (2) de clara de ovos (tradicional). Em ambas as espumas foram adicionadas: 38% de chocolate 70% cacau e 7% de açúcar. Após homogeneização dos ingredientes, as mousses foram refrigeradas a 6°C por 4 h. A análise microbiológica foi realizada seguindo os padrões microbiológicos de alimentos, sendo as mousses diluídas e incubadas em 5 placas a 35°C por 48h em meios de culturas específicos para detecção de Salmonella/25g, e quantificação das unidades formadoras de colônias (UFC): Estafilococos coagulase positiva, *Bacillus cereus* e *Escherichia coli*. A aceitabilidade sensorial foi realizada com 68 voluntários que avaliaram os atributos: aparência, aroma, sabor, textura e aceitação global, numa escala hedônica de 9 pontos. A intenção de compra foi avaliada utilizando uma escala de 5 pontos. Esse projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da instituição sob o n° do Certificado de Apresentação de Apreciação Ética: 72820623.9.0000.0089/2023. Os resultados foram expressos como média ± desvio padrão, e o teste *T* de Student foi aplicado para comparação entre as mousses.

RESULTADOS

Ambas as mousses amostras estavam ausentes de Salmonella em 25g e, no geral, as contagens das colônias de Escherichia coli foram $<2x10^3$ UFC/g; Estafilococus $<3x10^3$ UFC/g e de Bacillus cereus $<7x10^3$ UFC/g. A mousse a base de aquafaba foi bem aceita com média de escores variando de 6,4 a 7,9; sendo a textura, o atributo com menor

aceitação, possivelmente por ser um produto diferente do habitual quando comparado ao produto tradicional que foi mais bem aceito (escores de 7,7 a 8,2) e diferiu significativamente da mousse de aquafaba, exceto pelo atributo aroma. Metade dos provadores (50%) tiveram a intenção de compra da mousse de aquafaba, contra 79% da mousse tradicional. Contudo, o novo produto foi aceito, com escore >7 para a maioria dos atributos avaliados, podendo ser uma opção para quem busca por produtos plant based.

CONCLUSÃO

A utilização da espuma de aquafaba foi viável para a aplicação na mousse de chocolate, sendo segura e apta para o consumo, apresentando boa aceitabilidade sensorial e intenção de compra, comparada a mousse tradicional.

Palavras-chave: Grão-de-bico;Proteínas alimentares;Análise sensorial;Segurança alimentar;.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Aproveitamento de coproduto agroindustrial: uma alternativa sustentável e nutricional para a utilização do farelo de amendoim

MARILIA DOS REIS NERY CHEN[1]; KETILY ALVES LARIÚ[2]; THAIS OLIVEIRA[2]; ELIANE PEREIRA CIPOLATTI[3]; EVELIN MANOEL[1]; ANETE SOUZA MECENAS[1]. 1. UFRJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTÁCIO DE SÁ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 3. UFRRJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O farelo de amendoim é um resíduo agroindustrial gerado a partir da produção de óleo de amendoim por prensagem a frio. Atualmente, boa parte é empregado na alimentação de animais ruminantes e o restante é descartado. Considerado um coproduto de baixo valor de produção e com alto teor de proteína e fibra, a sua utilização é uma alternativa ecológica que pode contribuir com a segurança alimentar, agregando em seu teor nutricional e reduzindo o impacto ambiental. Desta forma, o objetivo deste trabalho é avaliar a composição centesimal e nutricional de *cupcakes* feitos com farelo de amendoim cedido pela indústria.

MÉTODOS

O farelo utilizado foi cedido pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) e adicionado em uma receita padrão de bolo em três concentrações (0%, 20% e 25%) para produção dos *cupcakes*. A caracterização físico-química foi realizada aferindo o pH, o resíduo mineral fixo, o teor de água, o teor de sólidos solúveis e a acidez de acordo com as normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz (IAL). As análises da composição centesimal determinaram a porcentagem de lipídeos por *Soxhet*, de proteínas por *Kjedahl*, de carboidratos por *Fehling* e de fibras por digestão ácida. Para determinar a atividade antioxidante, diferentes extratos foram preparados utilizando três solventes: água, etanol e metanol. Determinando a atividade antioxidante com base na capacidade de sequestrar o radical livre com 2,2-difenil-1-picrilhidrazil (DPPH).

RESULTADOS

O farelo de amendoim apresentou 6,38 de pH; 1,03 de acidez por 100g de ácido cítrico; 15 graus brix; 9,95% de cinzas; 6,88% de umidade. Nas formulações de cupcakes com adição de 20% e 25% de farelo de amendoim houve um aumento gradativo no teor de proteína (8,08% para 9,35%) e fibras (1,11% para 2,08%) e uma diminuição inversa de carboidrato (46,83% para 45,70%) em comparação ao cupcake com sem adição. E valores semelhantes de lipídios e cinzas. Através da concentração de compostos fenólicos o

extrato metanólico foi o mais antioxidante com inibição maior que 80% em 15 min, seguidos pelos extratos etanólicos e aquosos.

CONCLUSÃO

Os valores nutricionais e antioxidantes identificados nos *cupcakes* confeccionados com farelo de amendoim apresentam o potencial de uso desse coproduto e sua contribuição para agricultura sustentável, agregando valor nutricional às receitas tradicionais e a outros produtos alimentícios aumentando seu teor em fibras e proteínas, minimizando os impactos ambientais de seu descarte e contribuindo para prevenção das doenças cardiovasculares.

Palavras-chave: resíduos de alimentos;segurança alimentar;aproveitamento integral dos alimentos.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Atividade antibacteriana dos óleos essenciais de coentro e laranja selvagem

CAMILA DONADON PERES; MAIRTO ROBERIS GEROMEL; MARIA LUIZA SILVA FAZIO. INSTITUTO MUNICIPAL DE ENSINO SUPERIOR IMES, CATANDUVA - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os óleos essenciais são uma combinação de substâncias aromáticas, produzidos naturalmente como metabólitos secundários de diferentes partes das plantas como as folhas, flores, frutos, caules, raízes, rizomas e sementes, A composição dos óleos essenciais pode variar de acordo com a espécie e parte da planta de que são extraídos, da extração e solvente utilizado, das características da planta, do estágio de desenvolvimento da planta, entre outros. Diante disso, as substâncias puras ou não, são produzidas a partir de diversas partes da planta, como flores e sementes, contendo aromas diferentes de acordo com a planta de origem. Muito utilizados principalmente nas indústrias farmacêuticas e de cosméticos, estão se tornando bastante empregados nas indústrias alimentícias, uma vez que as propriedades destes possibilitam a substituição de compostos químicos e favorecem a melhoria da qualidade dos alimentos. Faz mais de seis mil anos que suas propriedades são conhecidas pelos egípcios, mas apenas na Idade Média suas ações antibacterianas foram descobertas. De acordo com o mencionado, o objetivo deste trabalho foi verificar o potencial antimicrobiano dos óleos essenciais de coentro (*Coriandrum sativum*) e laranja-selvagem (*Citrus Sinensis*), pertencentes à linha gourmet, os quais são apropriados para o uso na gastronomia.

MÉTODOS

Óleos essenciais comerciais de coentro (*Coriandrum sativum*) e laranja-selvagem (*Citrus Sinensis*) (100%) foram impregnados em discos de papel filtro de 6 mm de diâmetro, próprios para antibiograma e submetidos à agitação por 30 minutos. Em seguida, foram colocados no centro de placas de Petri com meio de cultura apropriado (Ágar Nutriente), semeado previamente com os seguintes microrganismos: *Bacillus cereus*, *Bacillus subtilis*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* Typhimurium, *Salmonella* Enteritidis, posteriormente incubadas a 35ºC/ 24-48 horas. As análises foram realizadas

em duplicata e considerou-se de ação antimicrobiana eficaz aqueles que apresentaram halos iguais ou superiores a 10 mm.

RESULTADOS

Os melhores resultados foram observados para o óleo essencial de coentro, o qual inibiu de forma eficaz todas as bactérias testadas (halos de 90 mm). A melhor eficácia do óleo essencial de laranja selvagem foi constatada sobre *B. cereus*, *B. subtilis* e *S.* Typhimurium (halos de 25 mm). A ação antimicrobiana sobre os demais microrganismos apresentou os seguintes resultados: *E. coli* e *S. aureus* (halo de 20 mm) e *S.* Enteritidis (halo de 15 mm).

CONCLUSÃO

A atividade antimicrobiana mais eficiente (bactericida) foi observada para o óleo essencial de coentro sobre todas as bactérias.

Palavras-chave: Coriandrum sativum;Citrus Sinensis;Ação antimicrobiana.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Avaliação da aceitabilidade do doce de leite utilizando o leite de coco babaçu (Orbignya oleifera) como substituição do leite de vaca

SARAH COSTA RABELO[1]; ISA EDUVIRGES AZEVEDO MACHADO[2]; LAIS MOUZINHO CUNHA[2]; LEILANE KIMBERLY DE FREITAS OLIVEIRA[2]; MARIA TEREZA SILVA DE MEDEIROS[1]; HÉRIKA POLYANA SILVA MARTINS RABELO[1]. 1. FACULDADE SANTA TEREZINHA (CEST), SÃO LUÍS - MA - BRASIL; 2. FACULDADE ESTÁCIO SÃO LUÍS, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As preferências em relação a alimentação têm evoluído, impulsionando uma crescente popularidade de formas alternativas de consumo alimentar, como o veganismo e o vegetarianismo. Esse movimento tem sido marcado por um aumento significativo no número de adeptos, refletindo um maior foco na sustentabilidade e redução do consumo de alimentos de origem animal. Diante desse cenário, as cadeias de produção de alimentos e produtos têm direcionado seus esforços para atender de maneira mais eficaz às necessidades e exigências desses consumidores. Nesse contexto, o coco babaçu (*Orbignya oleifera*) surge como uma opção valiosa e versátil, proporcionando benefícios nutricionais e sustentáveis. O presente estudo teve como objetivo a avaliação da aceitabilidade do doce de leite utilizando o leite de coco babaçu (*Orbignya oleifera*) como substituto do leite de vaca.

MÉTODOS

O estudo envolveu a participação de 35 avaliadores, não treinados, de ambos os sexos, com idades entre 18 e 40 anos. O coco babaçu (*Orbignya oleifera)* foi adquirido no município de Penalva, Maranhão, sendo utilizadas apenas as amêndoas do fruto para extrair o leite, que apresentam consistência rígida e gomos brancos, com casca marrom. Na elaboração do doce, foram empregados os seguintes ingredientes: amêndoas de coco babaçu (4,5 Kg), água morna (2,5 L) e açúcar refinado (450 g). Para a avaliação da aceitabilidade do produto foi utilizada a escala hedônica de nove pontos, destacando os atributos de cor, sabor, textura, aparência, aroma e aceitação global, as extremidades representam "desgostei extremamente" (1) para a nota mínima e "gostei extremamente" (9) para a nota máxima.

RESULTADOS

Quando analisado o atributo cor, 42,8% dos avaliadores assinalaram “gostei”. Quando analisado o atributo sabor, 68,5% dos avaliadores assinalaram “gostei”. Quando analisado o atributo textura, 45,7% dos avaliadores assinalaram “gostei”. Quando analisado o atributo aparência, 42,8% dos avaliadores assinalaram “gostei”. Quando analisado o atributo aroma, 60,0% dos avaliadores assinalaram “gostei” e quando analisado o atributo

aceitação global, 60,0% dos avaliadores assinalaram “gostei”. Por outro lado, quando analisado o atributo textura, 11,4% dos avaliadores assinalaram “não gostei” e quando analisado o atributo aparência, 11,4% dos avaliadores assinalaram “não gostei”.

CONCLUSÃO

O doce de leite de coco babaçu foi aprovado pela maioria dos avaliadores nos atributos sabor, aroma e aceitação global. Entretanto, não foi aprovado pela maioria dos avaliadores nos atributos cor, textura e aparência. Essas descobertas sugerem que o doce de leite de coco babaçu pode ser uma alternativa viável para indivíduos que buscam opções alimentares mais sustentáveis.

Palavras-chave: Leite de vaca;Doces em pasta;Percepção;Produto dietético.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Avaliação da citotoxicidade de nanopartículas do azeite de dendê híbrido Unaué HIE OxG em células Caco-2

LARISSA SANTOS ASSUNÇÃO[1]; RENAN DANIELSKI[2]; ROBERTA MOLICA OLIVEIRA LOPES[1]; CAROLINA OLIVEIRA DE SOUZA[1]; FEREIDOON SHAHIDI[2]; CAMILA DUARTE FERREIRA RIBEIRO[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL; 2. MEMORIAL UNIVERSITY OF NEWFOUNDLAND, ST JOHN'S - CANADA.

INTRODUÇÃO

O óleo de palma bruto híbrido (OPBH) possui maior quantidade de ácido graxo insaturados, carotenoides e vitamina E, quando comparado ao óleo de palma bruto convencional. Contudo, devido a sua instabilidade oxidativa, o nanoencapsulamento surge como uma alternativa para garantir maior estabilidade ao óleo. Além disso, destaca-se a utilização de coprodutos vegetais como encapsulantes, dada a sua composição nutricional e bioativa. Ademais, é essencial investigar se as nanopartículas exibem efeitos tóxicos, e uma abordagem é conduzir estudos em células, nas quais alterações celulares são observadas, indicando possíveis efeitos tóxicos ou protetores nas células. Assim, esse estudo teve como objetivo desenvolver nanopartículas de OPBH com farinha da semente de jaca (N-FSJ) ou farinha do eixo central da jaca (N-FEJ) como encapsulantes e avaliar a citotoxicidade em células Caco-2 diferenciadas.

MÉTODOS

As nanopartículas de OPBH foram preparadas pelo método de homogeneização e caracterizadas quanto ao tamanho da partícula, índice de polidispersidade (PDI) e potencial zeta (Zetasizer Nano ZS, Malvern Instruments). Células diferenciadas de adenocarcinoma colorretal humano (Caco-2) foram cultivadas em meio de Eagle modificado por Dulbecco (DMEM) e a citotoxicidade do OPBH da N-FSJ e N-FEJ foi avaliada pelo ensaio colorimétrico de brometo de 3-(4,5-dimetiltiazol-2-il)-2,5-difeniltetrazolio (MTT), em diferentes concentrações (2,5; 50; 100; 150; 200; 250 μg/mL). Os tratamentos que resultaram em leituras de absorbância mais baixas ($p<0,05$) em relação ao controle negativo foram consideradas citotóxicas.

RESULTADOS

A N-FEJ apresentou diâmetro médio menor que N-FSJ (225,63 ± 1,89 nm e 242,03 ± 2,38, respectivamente) ($p<0,05$). Em relação ao PDI, as duas formulações apresentaram boa uniformidade no diâmetro das nanopartículas (N-FSJ 0,10 ± 0,02 e N-FEJ 0,11 ± 0,00). Quanto ao potencial zeta os resultados foram de -12,46 ± 0,15 mV e -13,73 ± 1,28

mV, para N-FSJ e N-FEJ, respectivamente, indicando boa estabilidade. As nanopartículas não demonstraram citotoxicidade ($p>0,05$) para as células Caco-2 diferenciadas, e houve um aumento da viabilidade celular nas concentrações de 150 e 200 µg/mL (101,37 ± 10,90 e 113,18 ± 21,88%) para N-FSJ e 250 µg/mL (104,12 ± 7,91%) para N-FEJ. No óleo livre as concentrações de 200 e 250 µg/mL foram consideradas citotóxicas ($p<0,05$) e não houve proliferação celular em nenhuma das concentrações avaliadas.

CONCLUSÃO

As nanopartículas de OPBH e coprodutos de jaca como encapsulantes apresentaram diâmetros nanométricos (<250 nm), uniformidade e boa estabilidade. As N-FSJ e N-FEJ não apresentaram citotoxicidade para células de Caco-2. Em contrapartida, o OPBH demonstrou efeito citotóxico nas concentrações de 200 e 250 µg/mL. Portanto, a nanoencapsulação pode ter proporcionado proteção ao óleo, e a não citotoxicidade das nanopartículas indicam segurança biológica e redução do stress oxidativo em células epiteliais intestinais.

Palavras-chave: Óleo de palma de alto oleico;Artocapus heterophyllus;Semente de jaca;Eixo central da jaca;Toxicidade.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Avaliação da composição química da farinha de coproduto agroindustrial de graviola (Annona muricata L.)

IZABELA MARIA MONTEZANO DE CARVALHO; VALÉRIA SILVA DE LANA; VINÍCIUS PARZANINI BRILHANTE DE SÃO JOSÉ; HÉRCIA STAMPINI DUARTE MARTINO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA (UFV), VIÇOSA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A graviola (Annona muricata L.) é um fruto tropical fonte de nutrientes e compostos bioativos, amplamente distribuído no semiárido e no litoral do Nordeste brasileiro. Grande parte da sua colheita é destinada ao processamento agroindustrial para a produção de polpa, processo que gera quantidade importante de coprodutos. Os coprodutos das frutas, compostos por cascas, sementes e fibras residuais da polpa, podem apresentar atividade bioativa devido à presença de fibras e compostos fenólicos. Estes coprodutos podem ser incorporados a outros produtos alimentícios, melhorando as suas características nutricionais, funcionais e tecnológicas. Ademais, o aproveitamento seguro destes coprodutos pode contribuir para a redução do desperdício de alimentos e promover a geração de renda para pequenos produtores. Diante do exposto, objetivou-se avaliar a composição físico-química de coprodutos agroindustriais de graviola da região Nordeste do Brasil.

MÉTODOS

Foi elaborada a farinha de coproduto de graviola, cedido pela Agroindústria Pomar Polpa de Frutas (Aracaju/Sergipe), referente à produção de polpa da safra de 2023. As análises de composição centesimal (umidade, cinzas, lipídios, proteínas, fibras e carboidratos) seguiram a metodologia da Association of Official Analytical Chemists (AOAC). Também foram realizadas quantificação de fitatos, taninos condensados, amido resistente, fenólicos totais pelo método de Folin-Ciocalteau e capacidade antioxidante por DPPH.

RESULTADOS

A farinha de coproduto avaliada possui cerca de 10% de umidade e 3,2g/100g de cinzas. A quantidade de lipídios observada é baixa (1,3g/100g). Embora frutas não sejam conhecidas como fonte de proteínas, observou-se 7,9g/100g neste coproduto. A farinha apresentou alto conteúdo de fibras alimentares (53,3 g/100g), sendo predominante o tipo insolúvel (43,5g/100g), enquanto a fibra solúvel contribuiu com 9,8g/100g. Os carboidratos calculados por diferença somaram 24,0g/100g. Em relação aos fitatos e ao amido resistente, a farinha apresentou conteúdo baixo para ambos (0,05g/100g e 1,72g/100g, respectivamente). Os taninos condensados somaram 17,60g/100g. Os

fenólicos totais apresentaram cerca 18,8mg EqAG/g. A capacidade antioxidante da farinha foi alta (3324,8 uM Trolox/g).

CONCLUSÃO

A farinha do coproduto de graviola mostrou-se rica em fibras alimentares, com importante conteúdo de fibras do tipo solúvel. A farinha possui baixo conteúdo de fitatos, amido resistente e taninos. A avaliação da capacidade antioxidante e do teor de fenólicos totais forneceram informações sobre o potencial desse coproduto para contribuir com propriedades funcionais benéficas à saúde. As análises indicam o potencial dos coprodutos de graviola na indústria alimentícia, no desenvolvimento de novos produtos com valor agregado, contribuindo para geração de renda, sustentabilidade e diversificação na cadeia alimentar.

Palavras-chave: agroindústria;sustentabilidade;Annona muricata.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Avaliação da fermentação in vitro de fibras alimentares modificadas de mamão papaia (Carica papaya L.) e produção de ácidos graxos de cadeia curta.

DEBORA ANDRADE MOREIRA; ERIC DE CASTRO TOBARUELA; JOÃO PAULO FABI. 1FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS/UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (FCF/USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A relação entre a microbiota intestinal e saúde humana vem se destacando nos últimos anos porque os estudos indicam que uma microbiota desequilibrada, resulta em risco elevado de desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis e doença inflamatória intestinal. A dieta tem o potencial para modular a composição da microbiota intestinal, e as fibras alimentares (FA) presentes em frutas, verduras e legumes são fermentadas no intestino grosso por bactérias que geram substratos como os ácidos graxos de cadeia curta (AGCC). Durante o amadurecimento o mamão papaia passa por mudanças físico-químicas que modificam o perfil das FA e consequentemente as suas características sensoriais e biológicas. Este estudo aborda a fermentação *in vitro* de FA modificada de mamão verde e maduro e os efeitos dessas FA na produção de AGCC durante a fermentação colônica *in vitro.*

MÉTODOS

Para o projeto, fibras alimentares (FA) de mamão papaia verde e maduro foram termicamente modificadas. Fezes de três voluntários foram coletadas e misturadas para criar um inóculo de fermentação (após a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da FCF-USP (protocolo CAAE de número 35476720.3.0000.0067). Os carboidratos utilizados como substrato foram FA nativa e modificada de mamão verde (MV e MMV), FA nativa e modificada de mamão maduro (MM e MMM), pectina de maçã e lactulose. Triplicatas de cada tratamento foram analisadas, e amostras de 1 mL foram retiradas em vários tempos de fermentação para medições de pH e pressão. A quantificação de ácidos graxos de cadeia curta (AGCC) foi feita em um cromatógrafo gasoso acoplado a espectrômetro de massas (GC-MS; Agilent 5977, CA, EUA).

RESULTADOS

Os resultados obtidos indicam uma fermentação *in vitro* eficiente das fibras de mamão e das amostras de pectina de maçã e lactulose. Observou-se que dentre as amostras, a de lactulose demonstrou a o pH mais ácido e maior produção de gás. As fibras de mamão (modificadas e não modificadas) produziram em maior quantidade os ácidos: Ácido acético, Ácido Propiônico e o Ácido Butírico. Diferentes AGCC podem ter sido utilizados durante a fermentação. A produção de pressão das fibras de mamão foi verificada somente

em 16horas, diferente das amostras controles de apenas inoculo, lactulose e pectina de maçã, sendo um indicio de que as pectinas de mamões verdes e maduros (modificadas e não modificadas) retardou a fermentação colônica in *vitro.*

CONCLUSÃO

Os resultados demonstraram que a fermentação ocorreu bem de acordo com os resultados obtidos. Os dados mostram que não houve prejuízo na formação dos AGCC mais importantes e a modificação térmica de fibras da polpa de mamões pode contribuir para a criação de novos suplementos alimentares produtores de AGCC.

Palavras-chave: Fermentação in vitro;fibras alimentares;AGCC.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Avaliação da rotulagem de barras de proteína comercializadas em São Luís – MA

ERICKA ELYTA NUNES DE OLIVEIRA CHAI; AYRON AUGUSTO CARMO DA SILVA; RYANN GABRYELL DA NATIVIDADE RIBEIRO; JOENNY DINIZ DE SOUSA OLIVEIRA; SARAH COSTA RABELO; MARCOS ROBERTO CAMPOS DE MACEDO. FACULDADE SANTA TERESINHA - CEST, SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

No Brasil, a rotulagem nutricional é fundamental para garantir a segurança, informação e a qualidade dos produtos comercializados por grandes e pequenas empresas. Nesse contexto, as barras de proteína, pelo seu amplo consumo por praticantes e não praticantes de esportes, devem estar condizentes com as diretrizes e leis que regulam a rotulagem nutricional. Desse modo, o presente estudo tem por objetivo verificar se as embalagens de barras de proteína se encontram em conformidade com a legislação.

MÉTODOS

Foram coletados e analisados os rótulos de 7 barras de proteínas compradas, por conveniência, em uma loja de suplementos na cidade de São Luís-MA. Foi elaborado um checklist com normas que regulam e padronizam a rotulagem baseado na RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, RDC nº 243, de 26 de julho de 2018, RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 e a Lei nº 10.674, de 10 de maio de 2003. Os dados foram organizados e analisados em planilhas no programa Microsoft Excel® e o resultados foram apresentados na forma de frequência absoluta e relativa de acordo com o grau de conformidade.

RESULTADOS

Das análises, para a RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, que trata sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados; temos: no § 1º do Art. 14 a constatação que apenas 4 barras de proteína estão em conformidade, totalizando 57% da amostra, em contraste com as outras 3 barras (43%) não conformes. A maioria das barras de proteína nos demais itens da RDC nº 429 não estavam em conformidade em seus itens. Quanto à RDC 243, de 26 de julho de 2018, que dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares, tem-se que 57% das amostras analisadas apresentaram conformidade para esses itens da RDC, contra 43% não conforme. Para a RDC 727, de 1º de julho de 2022, que dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados, percebe-se que apenas no item XII que houve amostras com inconformidades este determina instruções sobre o preparo e uso do alimento, duas amostras apresentaram conformidade (29%), contra cinco amostras em inconformidade, somando (71%). Por fim, quanto a Lei nº10.674, de 16 de maio de 2003, que obriga os produtos alimentícios comercializados que informem sobre

a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca, observou-se que todas as amostram estão em conformidade.

CONCLUSÃO

A maioria das amostras estavam em conformidade, todavia, a RDC nº 429/2020 e RDC nº 727/2022 dispuseram os maiores achados em não conformidade das amostras analisadas. Logo, os fabricantes devem atualizar-se em relação às normas, garantindo assim a disponibilização de informação adequadas e contribuindo para a segurança ao consumidor.

Palavras-chave: Alimento para praticantes de atividade física;Rotulagem de produtos alimentícios;Proteínas na dieta.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Avaliação da rotulagem geral e nutricional de produtos para fins especiais com restrição de lactose

JÚLIA SCHMITT NEVES; CATIA REGINA STORCK; ANA LÚCIA DE FREITAS SACCOL. UNIVERSIDADE FRANCISCANA, SANTA MARIA - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Intolerância a Lactose (IL) resulta da deficiência da enzima intestinal lactase. O tratamento exige redução ou retirada de produtos lácteos da dieta o que pode levar a deficiências de nutrientes fundamentais ao bom funcionamento do organismo. Por esse motivo, observa-se que a produção de itens com restrição de lactose estão se tornando mais populares e oferecem oportunidades para pessoas nessa condição. Para atender essa demanda, os parâmetros de identidade e qualidade de alimentos para fins especiais foram regulamentados pela Portaria nº 29 de 1998. Posteriormente, houve a alteração do regulamento técnico referente aos alimentos para dietas com restrição de lactose por meio da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 135 de 2017. Além das recomendações específicas, a rotulagem destes alimentos deve seguir as recomendações da RDC nº 727 de 2022 e RDC nº 429 de 2020, as quais tratam, respectivamente, da rotulagem geral e nutricional. Assim, a rotulagem é fundamental, auxiliando na escolha de alimentos adequados, principalmente, em casos peculiares. Sendo assim, o objetivo desta pesquisa foi avaliar a rotulagem geral e nutricional de produtos para fins especiais com restrição de lactose.

MÉTODOS

A pesquisa foi uma análise observacional, transversal, com abordagem quantitativa e qualitativa. Foram selecionados os produtos para fins especiais com restrição de lactose nas áreas “laticínios” e “sem lactose” em quatro supermercados, localizados em Santa Maria, RS. Elaborou-se uma lista de avaliação com 20 itens de acordo com a RDC nº 135 de 2017, RDC nº 727 de 2022 e RDC nº 429 de 2020.

RESULTADOS

Foram avaliados 110 produtos de 11 categorias diferentes: Bebida Láctea (BL), Chocolate (C), Creme de Leite (CL), Doce de Leite (DL), Iogurte (I), Leite (L), Leite Condensado (LC), Nata (N), Queijo (Q), Requeijão (RE) e Ricota (RI). Do total, foram encontrados 24 Bebidas Lácteas, 3 Chocolates, 2 Cremes de Leite, 2 Doces de Leite, 50 Iogurtes, 11 Leites, 2 Leites Condensados, 1 Nata, 7 Queijos, 7 Requeijões e 1 Ricota. O Chocolate apresentou 75% (n=45) de adequação, sendo a categoria com o menor número de conformidades, em virtude, principalmente, dos erros na apresentação da tabela nutricional. Enquanto que o Creme de Leite e Leite Condensado representaram os grupos de melhor adequação com 92% (n=37). Apenas a categoria BL teve 3 produtos com 100%

(n=20) de adequação. Os dois itens que apresentaram maiores inadequações foram em relação às unidades dos nutrientes declarados e o cálculo do percentual de valor diário. Dos 110 rótulos avaliados, 99% (n=109) foram classificados como isentos de lactose. Os produtos obtiveram melhor adequação às legislações da rotulagem geral quando comparados à informação nutricional.

CONCLUSÃO

As rotulagens geral e nutricional apresentam inadequações com as legislações previstas para a maioria dos produtos para fins especiais com restrição de lactose, mostrando necessidade de adequação, maior controle e fiscalização.

Palavras-chave: Intolerância à Lactose;Laticínios; Legislação;Rotulagem de Alimentos;Valor Diário.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Avaliação da satisfação dos participantes das capacitações da Categorização dos Serviços de Alimentação da região central do RS

VITORIA KIRINUS DANSKI[1]; ANA LÚCIA DE FREITAS SACCOL[1]; CÁTIA REGINA STORCK[1]; PATRÍCIA ARRUDA SCHEFFER[2]. 1. UNIVERSIDADE FRANCISCANA (UFN), SANTA MARIA - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA (UFSM(, SANTA MARIA - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O projeto de Categorização dos Serviços de Alimentação (CSA), aprovado no Edital nº 02/2022 Programa INOVA RS - Secretaria de Inovação, Ciência e Tecnologia, consiste em um método de fiscalização sanitária que emprega uma lista de avaliação fundamentada no risco sanitário, destacando os aspectos mais críticos para o bem-estar do consumidor. A análise é conduzida pelas vigilâncias sanitárias locais e reconhece os estabelecimentos que aderem às normas sanitárias. Em vista disso, o projeto está sendo desenvolvido em 10 municípios da região central do Rio Grande do Sul, e visa classificar os serviços de alimentação (SA) com base na legislação sanitária vigente. Como parte do processo de categorização, foram realizadas capacitações para os SA e vigilâncias sanitárias nos municípios de Santa Maria, Santiago, Cruz Alta e 7 municípios da região da Quarta Colônia, de forma presencial e online, a fim de apresentar todos os passos da categorização, explicar os itens presentes na lista de verificação sanitária aplicada nos SA. O objetivo deste estudo é avaliar a satisfação dos participantes das capacitações e a efetividade da metodologia utilizada.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa quantitativa, realizada por meio da aplicação de um questionário elaborado de forma online, na ferramenta *Google Forms*. Para esse trabalho, foram coletadas respostas ao final de cada capacitação para os gestores dos SA e equipes de vigilâncias sanitárias, sendo estas realizadas de maneira expositiva dialogada, com duração média de 3h30min. Os resultados foram quantificados e analisados através do *Google Sheets*.

RESULTADOS

Ao todo 93 serviços de alimentação estão participando da CSA. Foram realizadas 9 capacitações presenciais, sendo uma delas transmitida ao vivo no Youtube, com um

público total de mais de 200 pessoas. Dos que aderiram à categorização, 37 responderam à pesquisa online. Em relação às respostas, 95% avaliaram estarem “muito satisfeitos” ou “satisfeitos” com as capacitações. Houve 97% de satisfação quanto à metodologia utilizada e quanto às ministrantes/organizadoras. Sobre a organização geral, todos os participantes classificaram como “muito bom” ou “bom".

CONCLUSÃO

Apesar da baixa adesão dos participantes à pesquisa, os dados coletados apontam que as capacitações foram bem-sucedidas, com alta aprovação dos respondentes. Além disso, o percentual de resposta representar menos de 20% dos participantes pode ser explicado pela participação nas pesquisas ser voluntária, não estando atrelada à emissão dos atestados de participação. Contudo, o resultado geral sugere uma grande valorização por parte dos envolvidos, indicando que as estratégias adotadas foram eficazes em atingir seus objetivos. Além disso, a satisfação demonstrada pelos participantes reforça a qualidade da Categorização dos Serviços de Alimentação. Dessa forma, é notória a importância de avaliar a satisfação para verificar possíveis fragilidades e possibilitar as adequações metodológicas necessárias.

Palavras-chave: Segurança e Qualidade dos Alimentos;Cursos de Capacitação;Alimentação Coletiva.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Avaliação das condições higiênico-sanitárias de ambientes de serviço de alimentação do interior do sertão de Pernambuco, Brasil

ANNA CAROLINA SILVA NOGUEIRA; MYLA REBECA ANDRADE DOS SANTOS; SCARLET LEITE NETO; JEANE DE SOUZA NASCIMENTO; ANA BEATRIZ RIBEIRO DE SOUZA; CLAUDILEIDE DE SÁ SILVA. UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO (UPE), PETROLINA - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A rotina do emprego e/ou estudos, aliada a localização das residências em relação ao ambiente de trabalho ou estudo, assim como a praticidade oferecida pelos estabelecimentos produtores de refeições, têm contribuído para o aumento do número deste tipo de estabelecimento. No entanto, a ocorrência do ambiente insalubre e a ausência de manipulação higiênica dos alimentos nestes locais, endossam a elevação no número de surtos de doenças alimentares no Brasil. Neste sentido, a Resolução RDC Nº 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), traz o regulamento técnico de boas práticas, o qual norteia os serviços de alimentação quanto a estrutura física, higiene do ambiente, móveis e utensílios, manipuladores, manipulação dos alimentos, dentre outros. Desse modo, o presente trabalho objetiva avaliar e comparar as condições higiênico-sanitárias de dois ambientes de serviços de alimentação situados em uma cidade do Sertão de Pernambuco.

MÉTODOS

O trabalho se configura como um estudo de caso, de corte transversal e descritivo. O estudo foi conduzido através de visita em dois estabelecimentos distintos, um escolar e outro não-escolar, em que foi aplicada uma lista de verificação estruturada a partir da Resolução RDC Nº 216/2004 da ANVISA. Neste momento também foram coletados swabs de superfícies que entram em contato direto com alimentos prontos para consumo e amostra da água utilizada na produção de alimentos e higiene de utensílios. As amostras de superfícies foram avaliadas quanto à contagem de aeróbios mesófilos, e as de água, coliformes totais. Para a classificação do estabelecimento quanto ao número de itens conformes, foi realizado o cálculo do percentual de conformidade de acordo ao descrito na RDC N°275/2002 da ANVISA.

RESULTADOS

Após a contabilização dos itens adequados, constatou-se que o estabelecimento escolar foi classificado como grupo 1, e o não-escolar como 2. O primeiro apresentou maior percentual de adequação para a documentação e registro (100%), e menor conformidade para edificações e instalações (76,6%); já no segundo o maior percentual foi para documentação e registro (85%) e o menor para abastecimento de água (0%). Em

relação a análise microbiológica, ocorreu crescimento incontável dos aeróbios mesófilos para amostras de superfícies de ambos estabelecimentos, enquanto que a água destes apresentou ausência de crescimento para coliformes totais, estando adequada quanto a este parâmetro.

CONCLUSÃO

O crescimento exacerbado de aeróbios mesófilos demonstrou que possivelmente os métodos de higienização utilizados nos estabelecimentos podem ser deficientes, e que as boas práticas parecem não estar sendo utilizadas de forma adequada, ou mesmo ausentes. Os resultados foram preocupantes e evidenciam a necessidade de intervenção profissional a fim de garantir que o alimento entregue ao cliente seja inócuo e promova o seu papel de alimentar, nutrir e promover a saúde.

Palavras-chave: Microbiologia;Alimentação;ANVISA;Higiene.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Avaliação de condições higiênico-sanitárias de estabelecimentos de comercialização de carne moída em João Pessoa - Paraíba

THALES LIMA PORDEUS CAVALCANTE; MAIARA DA COSTA LIMA; KATARYNE ÁRABE RIMÁ DE OLIVEIRA; EVANDRO LEITE DE SOUZA.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOÃO PESSOA - PB - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O acesso à alimentação segura tem sido reconhecido como um direito humano. Contudo, vários são os possíveis contaminantes que podem comprometer a integralidade dos alimentos. Sendo assim, a carne surge como um alimento de alto risco microbiológico, em virtude das características intrínsecas. Além disso, o mau acondicionamento ou tratamento inadequado podem favorecer a multiplicação de microrganismos. Uma variação deste produto ocorre a partir de sua moagem, processo amplamente utilizado pelos brasileiros para a elaboração de diferentes preparações, mas que carrega um elevado potencial de contaminação do alimento. No município de João Pessoa - PB, com objetivo de reduzir a contaminação, em razão da lei n° 1851/16 é proibida a moagem na ausência do consumidor. Portanto, o objetivo deste estudo foi analisar a qualidade higiênico-sanitária de estabelecimentos que comercializam carne moída na cidade de João Pessoa - PB.

MÉTODOS

Estudo observacional quantitativo voltado à avaliação da qualidade higiênico-sanitária de estabelecimentos que comercializam carne moída no município de João Pessoa - PB. Utilizou-se *checklist*, baseado, na RDC N°216/04 e 275/02 da ANVISA, além da compreensão da lei municipal n° 1851/16 para aferir a estrutura e as condições de comercialização do alimento, os quais foram identificadas por meio de visitas presenciais aos locais.

RESULTADOS

Foram examinados 10 estabelecimentos comerciais, dos quais oito pertenciam ao distrito V (sendo dois em feiras livres e seis supermercados) e dois do distrito sanitário IV (sendo 1 supermercado e 1 hipermercado). 30% dos estabelecimentos avaliados ofereciam carne pré-moída, infringindo a determinação da lei municipal vigente. Dois estabelecimentos atendiam 51-76% dos quesitos, os demais atendiam pelo menos 80% dos quesitos avaliados. Destaca-se que as feiras livres exibiram as maiores disparidades nas avaliações, evidenciando comprometimentos nas áreas estruturais, uso de equipamentos de proteção individual (EPI’s) e inadequação de equipamentos e utensílios dos estabelecimentos.

CONCLUSÃO

No município de João Pessoa, PB, foi possível visualizar que parte dos estabelecimentos comerciais apresentavam problemas nas condições de higiene, com destaque para as feiras livres, estando essas inadequações relacionados com o aumento do risco da proliferação de microrganismos nos alimentos, e consequentemente, com o comprometimento da saúde do consumidor. A atuação de Órgãos Públicos é de suma importância para garantir o cumprimento das legislações e da segurança microbiológica.

Palavras-chave: Segurança alimentar;Microbiologia de alimentos;Higiene e controle sanitário de alimentos;Comercialização de alimentos.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Avaliação do fator de cocção e do teor de proteína de cortes de frango preparados em air fryer e em forno convencional

SAMARA LETÍCIA SILVA DE LIMA; DANIELE SOUSA NASCIMENTO; EDUARDA GOMES BOGEA; EMILY CRISTINA SEREJO SOUSA; KELLY CRISTINA CHAGAS DA COSTA. FACULDADE FLORENCE (IFES), SÃO LUÍS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A carne de frango é um dos alimentos mais frequentes no prato dos brasileiros devido a sua qualidade nutricional, facilidade de preparo, disponibilidade e o seu baixo custo. Os métodos de cocção promovem alterações importantes que permitem o consumo dos cortes de frango, porém esse processo precisa ser controlado para que a qualidade nutricional e sensorial não seja impactada negativamente. Desta forma, o objetivo deste estudo foi avaliar o fator de cocção e o teor de proteína de cortes de frangos submetidos à cocção em *air fryer* e em forno convencional.

MÉTODOS

Estudo de caráter experimental e quantitativo, envolvendo a utilização de diferentes cortes de frango e a aplicação de dois tipos de cocção. Nesse estudo foram utilizados os cortes de frango coxa, coxa com sobrecoxa, coxinha da asa, peito e sobrecoxa. Os cortes, em triplicata, foram submetidos a dois métodos de cocção em calor seco: ar quente no equipamento *air fryer* e em forno convencional, a 200°C até formação de crosta dourada na superfície. A aferição dos pesos dos cortes crus e assados foi realizada por meio de balança digital e o fator de cocção foi obtido a partir da relação entre o peso do alimento pronto e peso do alimento cru em gramas. As determinações dos conteúdos de proteínas foram realizadas em triplicata pelo método de Kjeldahl, sendo o fator de conversão da proteína utilizado de 6,25.

RESULTADOS

O fator de cocção dos cortes de frango submetidos a *air fryer* foi em média de 0,62 ±0,04 e das carnes assadas no forno convencional foi de 0,67 ±0,05, em média. O menor fator de cocção foi observado para o peito de frango preparado na *air fryer* (0,57 ±0,09), indicando que esse equipamento promoveu maior perda de peso do alimento, uma vez que o calor seco promove a diminuição da água e a retração das fibras musculares da carne de frango. O teor de proteína das carnes de frango preparadas na *air fryer* foi em média de 18,90% ±1,27 e dos cortes de frango assados no forno convencional foi de 19,65% ±1,53. Esses resultados indicam que a utilização do equipamento *air fryer* resultou na perda de, aproximadamente, 1% do teor de proteína dos cortes de frango comparados aqueles preparados no forno convencional. Dentre as carnes elaboradas, a

coxa de frango preparada na *air fryer* apresentou o menor conteúdo de proteína observado na presente pesquisa (16,51% ±2,14), enquanto o mesmo corte preparado no forno convencional apresentou 20,04% ±1,36 de proteína. A diferença nos teores de proteínas dos cortes de frango submetidos a *air fryer* se relaciona a capacidade térmica do equipamento que resulta na maior desnaturação das proteínas dos alimentos.

CONCLUSÃO

A avaliação dos métodos de cocção demonstrou que os equipamentos *air fryer* e forno convencional resultam em diferentes fatores de cocção e do teor de proteína dos cortes de frango.

Palavras-chave: Análise de alimentos;Preparo de alimentos;Frango.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Avaliação do perfil nutricional dos produtos sem glúten comercializados no Brasil: Indicadores para reformulação dos produtos e elaboração de políticas públicas

ANGELA DE OLIVEIRA GODOY ILHA[1]; ALLYNE OLIVEIRA MORRONE BATISTA[2]; LÍVIA CRISTINE HORÁCIO[1]; ELKE STEDEFELDT[1]; VERIDIANA VERA DE ROSSO[3]; VANESSA DIAS CAPRILES[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SANTOS - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADDE FEDERAL DE SÃO PAULO, SANTOS - SP - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O mercado de produtos sem glúten passou por um expressivo crescimento nos últimos anos, deixando de ser um pequeno nicho especializado, para se tornar uma das principias tendências no mercado global de alimentos. Com isso, o objetivo deste estudo é realizar um levantamento inédito do perfil nutricional de produtos sem glúten comercializados no Brasil fornecendo indicadores para a reformulação dos produtos, proposição regulatória, cuidado nutricional e ações de educação alimentar e nutricional visando a proteção e promoção da saúde dos consumidores que precisam ou optam por consumir produtos sem glúten.

MÉTODOS

Os dados foram coletados do Banco Brasileiro de Rótulos de Alimentos do Observatório de Rotulagem de Alimentos da UNIFESP e foram divididos e analisados segundo os grupos e subgrupos estipulados pela Instrução Normativa nº 75/2020.

RESULTADOS

Foram analisados os rótulos de 401 produtos sem glúten. O subgrupo Biscoito do tipo wafer, foi o que apresentou maior valor energético (510 kcal/ 100g) e também o maior teor de gorduras totais e saturadas (26,9g e 16g, respectivamente). Biscoitos salgados, integrais e grissines foi o grupo com maior teor de sódio (558mg), seguido de Torradas (452mg). Os cereais integrais apresentaram o maior teor de proteínas (11,7g) e fibras (14,8g), entretanto com elevado valor de gordura total (22,4g). Nenhum rótulo de produto sem glúten apresentava declaração de gordura trans. Foi realizada a estimativa da frequência de uso de rotulagem nutricional frontal. Para tanto, consideramos os limites estabelecidos na RDC 429/2020, que são de 6g de gordura saturada e de 600 mg de sódio /100g de produto sólido. Os resultados mostram que 24,6% (n=100) dos produtos receberão selo de advertência “alto em gordura saturada”, e 9,3% (n=38) o selo “alto em sódio”, caso não sejam reformulados. E 12 produtos deverão exibir os dois selos de

advertência, sendo 10 biscoitos salgados/snack. Além disso, nenhum dos produtos analisados foi enriquecido com vitaminas e minerais, ou elaborado com ingrediente enriquecidos com vitaminas e minerais, diferente do que ocorre nas versões tradicionais destes produtos, elaborados com farinha de trigo.

CONCLUSÃO

De modo geral, os produtos sem glúten apresentaram pobre qualidade nutricional, sendo elaborados majoritariamente com matérias primas refinadas, sem adição de nutrientes e compostos bioativos em quantidades relevantes, como ocorre com as versões tradicionais destes produtos, elaborados com farinha de trigo. Além disso, cerca de um quarto dos produtos apresentará selo de advertência por ultrapassar os limites estabelecidos para gordura saturada e sódio. Avanços são necessários para a melhoria do perfil nutricional desses produtos, bem como a proposição de uma legislação específica para esse tipo de alimento, como medida de proteção e promoção da saúde dos consumidores com doenças relacionadas ao glúten.

Palavras-chave: Rotulagem de Alimentos;Informação Nutricional;Políticas Públicas em Saúde.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Avaliação dos rótulos de alimentos industrializados quanto à presença do alerta de ingredientes alergênicos

LETÍCIA FERRIGOLO DALLA CORTE; MAÍRA DE OLIVEIRA PENNA; CATIA REGINA STORCK. UNIVERSIDADE FRANCISCANA, SANTA MARIA - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Atualmente, o marketing que envolve os produtos alimentícios tem influenciado diretamente a escolha dos itens a consumir e, consequentemente, nos hábitos alimentares do consumidor. Por isso, há uma preocupação notável frente às informações descritas nos rótulos dos alimentos que contemplam dados nutricionais e à presença de substâncias que possam causar algum malefício para a saúde e o bem-estar deste consumidor. Com isso, a Resolução nº 727 de 1 de julho de 2022 dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados e os requisitos importantes para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Esta regulamentação beneficia os consumidores, pois facilita a identificação de ingredientes, na composição do alimento, que possam gerar algum dano clínico à saúde de pessoas com predisposição a alergias. Sendo assim, o estudo teve como objetivo verificar a rotulagem de alimentos industrializados analisando a conformidade e não conformidade segundo o determinado pela legislação brasileira para alergênicos.

MÉTODOS

Trata-se de estudo de caráter quantitativo – descritivo, em que se avaliou os rótulos de alimentos industrializados com a presença de alerta de alergênicos, comercializados em distintos supermercados, situados nos municípios da região central do Rio Grande do Sul, no período de setembro a outubro de 2020. Foram analisados se as informações dos rótulos dos alimentos industrializados com ingredientes causadores de alergias alimentares estavam de acordo com a legislação.

RESULTADOS

Dos 332 alimentos industrializados coletados, os grupos que apresentaram maior número de amostras analisadas foram: laticínios e derivados (n=62); cereais, farinhas, massas e féculas (n=51); panificação (bolos, bolachas e biscoitos) (n=47); açúcares e doces (n=36) e alimentos prontos congelados (n=29). De todos alimentos avaliados apenas 10,54% estavam 100% adequados quanto a rotulagem de alergênicos. O item que apresentou mais inadequações foi o “descrito imediatamente após a lista de ingredientes”, apresentando 69,6% de inadequação. Dentre os produtos alimentícios analisados foram encontrados 24 ingredientes alergênicos diferentes nas listas de ingredientes. Destes 24 alimentos

alergênicos os que tiveram maior prevalência nos grupos foram: soja (63,6%); leite (55,7%); trigo (42,2%); aveia (27,1%).

CONCLUSÃO

O presente estudo mostrou que a maioria dos grupos alimentícios analisados apresentaram números expressivos de inadequações em seus rótulos quando comparado com as exigências feitas pela Resolução nº 727 de 1 de julho de 2022. Por esse motivo há uma preocupação maior quando se pensa nas pessoas portadoras das alergias alimentares, pois, principalmente, quando ocorrem contaminações cruzadas, essas pessoas podem adquirir e consumir alimentos contaminados, implicando maior exposição a alimentos alergênicos. Saber interpretar os rótulos é fundamental para minimizar os riscos de crises alérgicas.

Palavras-chave: Rotulagem de alimentos;Hipersensibilidade alimentar;Legislação sobre alimentos.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de funcionários pelo método AQPC de uma maternidade pública na cidade de São Luís-MA

ANDREZA MARIA CORRÊA SOUSA; SARAH COSTA RABELO; RYANN GABRYELL DA NATIVIDADE RIBEIRO; THAYANE MATOS SILVA DE OLIVEIRA; MARIA TEREZA SILVA DE MEDEIROS; HÉRIKA POLYANA SILVA MARTINS RABELO. FACULDADE SANTA TEREZINHA-CEST, SÃO LUIS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A unidade de alimentação e nutrição hospitalar define-se como uma das subáreas mais importantes dos hospitais, visto que integra um conjunto de ações dietoterápicas, desde o planejamento, compra, armazenamento, preparação até a distribuição de refeições, que além das demandas dietoterápicas, busca manter e promover a saúde dos funcionários do serviço. Em função disso, ainda há algumas dúvidas sobre estratégias que podem auxiliar no planejamento e avaliação de cardápio. Desse modo, este trabalho teve como objetivo aplicar o método avaliação qualitativa das preparações do cardápio (AQPC) em uma unidade de alimentação e nutrição de uma maternidade pública de São Luís - MA.

MÉTODOS

Foi realizada uma pesquisa de caráter quantitativo, observacional e transversal, durante o mês de setembro e outubro de 2023, em uma UAN Hospitalar, no decorrer de 60 dias. Os cardápios do almoço e jantar servidos aos funcionários foram analisados pelo AQPC, que verifica os critérios como cores, oferta de frutas, folhosos, doce, fritura, alimentos sulfurados, carnes gordurosas e repetição do prato principal.

RESULTADOS

Através da análise qualitativa do cardápio oferecido, verificou-se que o mesmo apresentou ocorrência de fritura em (16,6%) dos dias analisados. Quanto ao tipo de sobremesa oferecida, os dados demonstraram oferta de frutas, com frequência de (56,6%). Em contrapartida, a oferta de doces industrializados apareceu em (13,3%) dos dias. Apesar da maior oferta de frutas, em comparação aos doces, houve destaque para a presença de folhosos (salada crua) no cardápio (25,0%), que foi ofertada quase todos os dias. Adicionalmente, foi observada monotonia de cores (13,3%), elevada presença de alimentos sulfurados (ricos em enxofre) (51,6%) e presença de carnes gordurosas (48,3%).

CONCLUSÃO

O cardápio apresentou-se adequado quanto à oferta de folhosos (salada crua), harmonia de cores e frituras. Em contrapartida, estava inadequado em relação à oferta de alimentos ricos em enxofre, doce industrializado e utilização de conservantes. Desse modo, faz-se necessário melhorias no planejamento dos cardápios no sentido de reduzir o fornecimento de carnes gordurosas, frituras, o excesso de alimentos ricos em enxofre e o uso de alimentos ultraprocessados. Por fim, é indicado a inclusão de frutas na sobremesa, diversificar os tipos de salada, melhorar variedade de cores e e técnicas de cocção dos pratos principais das refeições, além de combinações e variedade nas técnicas de preparo de temperos e molhos saudáveis, visando tornar as refeições sensorialmente mais atrativas.

Palavras-chave: Método AQPC;Serviço Hospitalar de Nutrição;Alimentação Coletiva.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Benefícios da utilização das plantas alimentícias não convencionais (PANCs) na ampliação da diversidade alimentar

CAROLINA TORRES MACHADO; IRENE COUTINHO DE MACEDO. CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

Introdução

Plantas Alimentícias não Convencionais (PANCs) são aquelas que possuem partes comestíveis podendo ser tanto nativas quanto exóticas, bem como espontâneas ou cultivadas, e que não fazem parte do cardápio cotidiano dos indivíduos, ou não são produzidas em sistemas convencionais. Embora as PANCs façam parte da cultura, identidade e práticas agrícolas em muitas comunidades, ainda são desconhecidas ou negligenciadas por grande parte da população, em função da carência de informações sobre a disponibilidade desses recursos alimentares e seus potenciais benefícios à saúde. Assim, o objetivo deste trabalho é descrever os principais benefícios nutricionais das PANCs e a indicação de consumo a fim de favorecer a ampliação da diversidade alimentar.

Métodos

Trata-se de uma revisão narrativa da literatura com busca de artigos, livros, documentos governamentais e resoluções nas bases de dados *Scielo*, *Google Acadêmico*®, *PubMed* e *Science Direct*, publicados entre 2013 e 2023, com os descritores em português e inglês: "PANCs", "Plantas Alimentícias Não Convencionais", "Benefícios das plantas alimentícias não convencionais", "propriedades nutricionais das PANCs". Estabeleceu-se, para esta revisão, descrever as PANCS ora-pro-nobis, taioba e peixinho que apareceram com maior frequência nos registros consultados.

Resultados

A ora-pro-nobis é uma espécie que contém proteína, minerais como cálcio e ferro, fibras alimentares, vitaminas A e C e ácido fólico tanto nas folhas como no caule. São atribuídos à planta, atividade antiinflamatória, cicatrizante, potenciais antimicrobianos, melhora a prisão de ventre, podendo agir na prevenção de osteoporose e anemia ferropriva. Seu consumo pode ser em sopas, refogados, mistos, mexidos e omeletes, ou no tradicional prato "frango com ora-pro-nóbis". Já a taioba contém carotenoides, fibras, cálcio, magnésio, ferro, potássio, fósforo, cobre, vitaminas B2, B6 e C e potencial antiinflamatório. Folhas, caules e rizomas da taioba podem ser consumidos desde que bem cozidos, pois, se consumidas cruas, provocam irritação das mucosas na boca e na garganta, pelo efeito físico urticante dos cristais de oxalato de cálcio. Refogados ou em omeletes, suflês, tortas, quiches e sanduíches são algumas das indicações de consumo. O peixinho da horta, também conhecido como lambari-da-horta, apresenta em sua

composição potássio, cálcio e ferro, além de fibras. Pode compor uma a alimentação com potencial antioxidante, anti-inflamatório e antimicrobiano, sendo normalmente consumido empanado e frito.

Conclusão

As PANCs podem ser alternativas para melhorar a qualidade nutricional e ampliar a diversidade alimentar, devendo ser cultivadas de forma sustentável para preservação do solo, auxiliando na manutenção do meio ambiente e reduzindo o consumo de alimentos ultraprocessados.

Palavras-chave: Alimentação;Cadeia produtiva;Biodiversidade.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Café camponês: estratégia de valorização da comida de verdade

MARIANA ISABELLA LIMA RODRIGUES[1]; THAÍSA ANDERS CARVALHO SOUZA[1]; BEATRIZ MIRANDA BACELAR[1]; NAIADHE CARVALHO LIMA[1]; MARIA ODÍLIA ROGADO DA SILVA[2]; TEREZINHA DE SOUZA VIEIRA[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIÂNIA - GO - BRASIL; 2. INSTITUTO BERÇO DAS ÁGUAS, GOIÂNIA - GO - BRASIL; 3. GRUPO ESTRADA DE FERRO, VIANÓPOLIS - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) trata-se de uma referência mundial de política de combate à fome. Devido a isso, o Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE-UFG) recebeu a comitiva de Angola, para conhecê-lo melhor e elaborar a implementação de políticas e programas aos moldes do PNAE brasileiro. Para recebê-la, foi pensado um evento com café camponês, que visou alinhar a proposição do PNAE de valorização da agricultura familiar e trazer a regionalidade do cerrado à frente, introduzindo à comitiva alguns dos frutos do bioma e exaltando sua riqueza.

MÉTODOS

O café camponês foi oferecido pela Empresa Júnior da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás. Toda operacionalização foi pensada e planejada considerando as características dos fornecedores e público alvo. Foram selecionados agricultores familiares que produzem alimentos agroecológicos das cidades de Goiânia, Silvânia, Vianópolis e do Assentamento Canudos de Palmeiras, em Goiás. Estes já têm vínculo com o projeto de extensão da Feira Interinstitucional Agroecológica. Eles forneceram uma diversidade de alimentos tradicionais da cultura Goiana a partir de seus catálogos de produtos.

RESULTADOS

O café camponês foi servido no dia seis de dezembro de dois mil e vinte e três, a partir das 10h, e se estendeu até as 12h. Foram servidas mais de cinquenta pessoas, incluindo a comitiva da Angola, membros do Comitê Internacional de Combate à Fome, equipe do CECANE-UFG, professores e servidores da Faculdadede Nutrição e da Faculdade de Enfermagem da Universidade Federal de Goiás e outras pessoas que estiveram no evento. Dentre os alimentos servidos, destaca-se rosca de abóbora caseira, bolo de farinha de

banana verde, bolo de arroz assado na folha de bananeira, bolo mané pelado, biscoito de jatobá, pão de queijo, biscoito de queijo, suco de cajá manga e manga com maracujá. O cardápio trouxe a variedade dos frutos do cerrado e da culinária regional. As decorações foram pensadas para manter o bucolismo, com forros de mesa estampados, tábuas de madeira e arranjos montados com capim cidreira, alecrim, siriguelas, mangas e acerolas, sendo as frutas também servidas para degustação. Os convidados mostraram curiosidade e satisfação com a diversidade de alimentos diferentes não conhecidos por muitos deles.

CONCLUSÕES

O compartilhamento de refeições que trazem momentos de trocas e criação de laços. O café camponês realizado para receber a comitiva de Angola trouxe um princípio do PNAE ao associar-se à valorização da agricultura familiar e da alimentação sem agrotóxicos, bem como promoveu o enaltecimento regional do bioma do cerrado, apresentando alimentos diferentes dos que conheciam. Portanto, o café camponês é uma prática que pode ser realizada em várias ocasiões e eventos, por fazer uso de alimentos que dão espaço para a agricultura familiar e estimulam o desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades.

Palavras-chave: Agroecologia;Agricultura familiar;PNAE;Cultura alimentar.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Café preto: resgate dos saberes tradicionais

LARA MÔNICA DUARTE GOMES[1]; THAÍSA ANDERS CARVALHO SOUZA[1]; GÉSSICA MÉRCIA DE ALMEIDA[1]; SORAYA BIANCA REIS DUARTE[2]; FERNANDA FARIAS DOS SANTOS[3]; CLÁUDIA DA MATA[3]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIÂNIA - GO - BRASIL; 2. INSTITUTO FEDERAL DE GOIÁS (IFG), GOIÂNIA - GO - BRASIL; 3. QUILOMBO ALTO DO SANTANA, GOIÁS - GO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Centro Histórico do Município de Goiás é conhecido por seu rico conjunto arquitetônico que testemunham as desigualdades remanescentes da história Afro Brasileira. O Quilombo Alto de Santana localiza-se na cidade de Goiás. Segundo relatado pela comunidade, os quilombolas, antes espalhados no centro histórico foram remanejados para a periferia da cidade. Em vista disso, a Associação Quilombola Alto Santana persevera em luta e resistência. Nesse contexto, o Estado de Goiás destaca-se no agronegócio dentro do cenário nacional por meio de suas exportações, com destaque para os complexos soja e carne (IMB,2018). Entretanto, sua expansão é responsável pela invasão territorial e racismo ambiental. Os conflitos territoriais implicam costumes e tradições, fragilizando a afirmação enquanto povos tradicionais e impactando o Direito Humano à Soberania e Segurança Alimentar (COSTA e SILVA, 2017). Este trabalho retrata a vivência do "Café Preto" nesta comunidade.

MÉTODOS

Esse trabalho, tratou-se de uma pesquisa de campo, descritiva de tipologia transversal-exploratória em comunidade Quilombola. O projeto foi submetido ao comitê de ética em pesquisa da Universidade Federal de Goiás sob parecer nº 65878822.3.0000.5078/2023. Ao chegar a comunidade, as lideranças nos convidaram para participar do Café Preto, um encontro idealizado e planejado por uma das lideranças, com intuito de promover a troca de conhecimentos e diálogo sobre os saberes tradicionais. Nesse encontro, ouvimos as histórias narradas por moradores, sobre as desigualdades raciais e racismo enraizadas no município.

RESULTADOS

A apresentação da temática em conjunto com as discussões proporcionaram a percepção das mudanças de hábitos alimentares pela comunidade e seu distanciamento dos saberes tradicionais em relação ao modo de produção dos alimentos e do conhecimento da biodiversidade. Durante o Café Preto, muitos dos membros relembraram modos de preparo de alimentos e perceberam que muitas das espécies do cerrado já não faziam parte dos seus hábitos. Nesse sentido, foi ressaltado a importância do resgate dos hábitos

alimentares e saberes da biodiversidade para transmiti-los, pois esses remetem a história, a cultura e as tradições Quilombola.

CONCLUSÕES

Momentos como o Café Preto é de grande importância para debater e refletir sobre a realidade Quilombola e em conjunto pensar em soluções para os problemas que tangem a comunidade. Contudo, a transição dos hábitos alimentares desses povos afetam e prejudicam a transmissão dos saberes entre gerações. O conhecimento popular sobre a biodiversidade contribuem para a promoção da soberania e segurança alimentar e nutricional, além de expressar a cultura e a identidade de cada povo. Portanto, a preservação ambiental converge com a sobrevivência e afirmação cultural dos povos tradicionais.

Palavras-chave: Comunidades quilombolas;Povos tradicionais;Hábitos alimentares.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Capacidade de formação de espuma de uma formulação de aquafaba de grão-de-bico

NATHÁLIA VALENTIM DE SOUZA; THAÍS DE MOURA NEVES-GONÇALVES; VICTOR PEDROZA RODRIGUES; CRISTIANE CAITANO MEDEIROS; BARBARA PEREIRA ZENTHÖFER; SEMÍRAMIS M. A. DOMENE.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A aquafaba é um líquido viscoso, proveniente da água de cocção das leguminosas. Possui propriedades emulsificantes, espumantes, gelificantes e espessantes, semelhantes às dos ovos e, portanto, pode ser utilizada como ingrediente em preparações para vegetarianos estritos e alérgicos aos ovos. O conhecimento das características da aquafaba é recente; os primeiros estudos sobre o tema começaram a ser publicados a partir de 2017. A liberação de proteínas, carboidratos, saponinas e compostos fenólicos na água de cocção das leguminosas é apontada como a responsável por suas propriedades. Este trabalho é parte de um estudo maior que desenvolveu e realizou a caracterização físico-química de uma formulação de aquafaba de grão-de-bico (AGB), e teve como objetivo determinar a capacidade de formação de espuma dessa formulação.

MÉTODOS

Para o preparo da AGB três marcas de grão-de-bico seco foram adquiridas, combinadas e homogeneizadas. Em seguida, o grão-de-bico foi embebido em água (~ 1:2, p/v) e mantido em temperatura ambiente por 6 horas. Posteriormente, a água foi drenada, descartada e o grão foi submetido à cocção em pressão por 20 minutos (~ 1:3,5, p/v). Após a despressurização, o grão e a água de cocção foram transferidos para outro recipiente e refrigerados por 18 horas. Então, a amostra foi coada e o líquido deu origem à AGB que foi armazenada a -20 ºC até a análise. Para determinação da capacidade de formação de espuma, 50 mL de AGB foram homogeneizados em batedeira por 5 minutos, na velocidade 4. Depois, o conteúdo foi transferido para um cilindro graduado e o volume de espuma foi medido. A capacidade espumante foi calculada pela equação: FC (%) = (Vf-Vi) / Vf x 100, em que Vi é o volume de AGB antes e Vf é o volume após a homogeneização. A análise foi realizada em triplicata e os resultados foram expressos em porcentagem.

RESULTADOS

A formulação de AGB desenvolvida apresentou 420% de capacidade de formação de espuma. Resultados encontrados na literatura referem valores de 40 a 324% para a capacidade de formação de espuma da aquafaba obtida a partir de grão-de-bico; e valores inferiores, entre 39 e 97%, para a aquafaba produzida com outras leguminosas. As

diferenças podem ser explicadas pelas variações na composição da leguminosa utilizada e no processo de obtenção da aquafaba, que podem influenciar sua composição final.

CONCLUSÃO

Foi possível determinar a capacidade de formação de espuma de uma formulação de AGB previamente desenvolvida. Os resultados reforçam a qualidade e demonstram que a formulação é promissora para a substituição de ovos em preparações culinárias em que a formação de espuma seja desejada, de forma a ampliar as possibilidades de preparações alimentares com a substituição de ingredientes de origem animal e com a redução de alérgenos. Estudos futuros deverão focar no estudo de outras propriedades desta formulação, sua utilização em preparações culinárias, características sensoriais e aceitação pelo consumidor.

Palavras-chave: Cicer arietinum;propriedades físicas;veganos;alergia a ovo;Técnica Dietética.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Caracterização dos frutos de cagaita (Eugenia dysenterica): uma forma de valorização de espécies exóticas do cerrado

KASSANDRA DE AGUIAR VIEIRA MONTEIRO; MARIA EDUARDA SPAGNOL; KELIANE SOUSA MELO; ANIELLI SOUZA PEREIRA; CAROLINE ROBERTA FREITAS PIRES. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS (UFT), PALMAS - TO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A cagaita, cientificamente conhecida como *Eugenia dysenterica*, é uma espécie de planta encontrada em regiões do cerrado brasileiro. Esta planta tem despertado interesse devido às suas propriedades medicinais e valor na culinária local. A cagaita, fruta de formato arredondado e coloração amarelo-ouro, possui sabor peculiar e é utilizada na culinária regional, além disso, possui potenciais propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias associadas. Assim pesquisas sobre sua composição e características físicas vem contribuindo para uma compreensão mais abrangente do seu valor econômico e ecológico no contexto do bioma cerrado. Logo, o objetivo deste trabalho foi avaliar a composição física, o teor de umidade e rendimento da polpa dos frutos cagaita.

MÉTODOS

Os frutos foram colhidos no estado do Tocantins, nos municípios de Porto Nacional e Lajeado. Os frutos foram colhidos obedecendo a padronização de coloração, tamanho e ausência de injúrias. Após a lavagem e sanitização, as amostras foram refrigeradas para preservação das características físicas e químicas. Os frutos foram avaliados quanto ao diâmetro e peso considerando as frações do fruto inteiro, polpa e semente com auxílio de um paquímetro e uma balança de precisão, respectivamente. A determinação da umidade foi conduzida mediante a exposição das amostras de polpa e casca a uma estufa a 105ºC até atingir peso constante.

RESULTADOS

Os frutos apresentaram peso médio de 11,20g, com diâmetros médios horizontal e vertical de 2,7 cm e 2,33 cm, respectivamente. Composto por polpa e casca, o fruto pesou em média 9,52 g, e a semente teve peso médio de 1,61g. A composição estrutural indicou que o fruto consiste principalmente em epicarpo e mesocarpo, correspondendo a aproximadamente 85% do peso, enquanto endocarpo e semente compõem os 15% restantes. A umidade média da polpa foi de 88,2% mostrando que o fruto possui uma quantidade de água elevada. Esse alto teor de umidade do fruto pode contribuir para a perda da qualidade pós-colheita, visto que elevados teores de umidade favorecem o crescimento microbiológico nos frutos.

CONCLUSÃO

Os resultados revelam que os frutos da cagaita apresentam pequenas dimensões. A polpa e a casca representam a maior parte do fruto, no entanto, esta polpa é constituída em sua maior parte por água, já que os frutos apresentaram mais de oitenta por cento de umidade o que pode estar associado a uma alta perda pós-colheita, no entanto, podem ser processados e utilizados na forma de polpa, sucos e sorvetes.

Palavras-chave: umidade;Eugenia dysenterica ;cerrado .

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Caracterização físico-química da polpa e da semente da fruta do milagre (Synsepalum dulcificum)

CARMELITA ZACCHI SCOLFORO[1]; THAIS ALESSANDRA OLIVEIRA DANTAS[1]; CARINA BARCELOS DE OLIVEIRA[1]; CHRISTIANE MILEIB VASCONCELOS[1]; ALESSANDRA CASAGRANDE RIBEIRO[2]. 1. UNIVERSIDADE VILA VELHA, VILA VELHA - ES - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A fruta do milagre (*Synsepalum dulcificum*) tem origem na África Ocidental e sua principal característica é o sabor doce que proporciona aos alimentos ácidos, como limões e vinagre. Por ser uma planta exótica, existem poucos estudos no Brasil e até a presente data, nenhum estudo no Espírito Santo. Neste ínterim, este trabalho caracterizou físico-quimicamente a polpa e a semente da fruta do milagre.

MÉTODOS

As frutas do milagre foram adquiridas através de um produtor da cidade de Castelo no Espírito Santo, Brasil, em diferentes épocas dos anos de 2020 e 2021, no seu estado de maturação comercial. Todas as frutas foram despolpadas e separadas as sementes para que ambas fossem submetidas às análises físico-químicas, as quais foram realizadas no laboratório de Química e Bromatologia da Universidade Vila Velha – UVV, em duplicatas e duas repetições. Foram feitas análises de composição centesimal (umidade, cinzas, lipídios totais, proteínas e carboidratos), além de análise de pH e acidez total. Todas as análises foram seguidas pelas normas analíticas do Instituto Adolf Lutz - IAL (2008). Os resultados foram comparados por ANOVA, com auxílio do Statisct versão 7.0.

RESULTADOS

Os resultados mostraram que a polpa e a semente, respectivamente, possuem umidade de 79,68% e 45,25%; cinzas de 0,66 e 0,86, lipídio 0 e 1,48%; proteína 1,48% e 4,42%; carboidrato 18,17% e 47,42%, pH 3,3 e 4,6, acidez 1,77 e 9,73%. Estatisticamente, houve diferença significativa ($p<0,05$) para todas as análises, indicando que a polpa tem maior teor de umidade e menor teor dos demais componentes avaliados. A semente é uma boa fonte de energia e carboidratos, representando, em 100 g, 11 % e 16 % do valor diário recomendado. Além de ser fonte de minerais e possuir menor teor de umidade, o que favorece a conservação e vida útil da mesma. Os resultados achados neste estudo foram

diferentes dos poucos estudos com a fruta em outras regiões do país e outros países, uma vez que a forma de cultivo está diretamente relacionada às características nutricionais de frutas.

CONCLUSÃO

Diante dos resultados apresentados, pode-se observar que no Estado do Espírito Santo, Brasil, a polpa da fruta do milagre possui alta umidade e acidez, valores consideráveis de cinzas, proteínas e carboidratos. A semente da fruta milagrosa se mostrou uma importante parte da fruta a se explorar, visto que possui características químicas bem diferentes da polpa. Diante de todos os estudos desta fruta e deste, em especial, constata-se que ainda são necessários muitos estudos envolvendo a fruta do milagre para desvendar todos os benefícios que ela pode trazer ao ser humano.

Palavras-chave: Miraculina;Fruta do milagre;Fruta exótica;Composição centesimal.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Caracterização físico-química de farinha do resíduo de laranja de um restaurante comercial na UFRJ

JÚLIA RODRIGUES DE OLIVEIRA[1]; IVANA CORREA RAMOS LEAL[2]; MIRIAN RIBEIRO LEITE MOURA[2]; OSMAN FEITOSA[2]; PAULA BASTOS[2]; ANETE SOUZA MECENAS[2]. 1. UNIVERSIDADE ESTÁCIO DE SÁ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UFRJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Mundialmente, cerca de 1,3 bilhões de toneladas de alimentos são desperdiçados ao ano. No Brasil, esse desperdício é em torno de 26 milhões de toneladas, sendo 60% do lixo urbano produzido, de origem alimentar. Reduzir o desperdício de alimentos pode ser uma forte aliada no combate à insegurança alimentar e no aproveitamento integral dos alimentos. Com isso, a laranja é um produto consumido mundialmente, sendo a maior parte destinada à produção de sucos e isso gera coprodutos, pois somente 42% da fruta é utilizada. A casca e bagaço da laranja, são boas fonte de fibras, vitaminas e minerais, porém existem poucos estudos abordando as farinhas dos resíduos da laranja (casca e bagaço). Atualmente, o resíduo é utilizado para complemento de ração animal, porém, devido ao seu potencial nutricional os coprodutos devem ser usados na alimentação humana em forma de bolos e biscoitos. Desta forma, o objetivo deste estudo é avaliar a composição nutricional da farinha da casca da laranja e farinha do bagaço.

MÉTODOS

A obtenção das farinhas foi realizada através da secagem da casca e bagaço cedida pelo restaurante comercial Big Neth na UFRJ em estufa em circulação de ar Marconi, modelo MA037, a 60°C por 48 horas e 30° celsius por 48 horas, posteriormente, processados em triturador Britania BMX400P, e passados em peneira Granutest 14 mesh (abertura de 1,19 mm). A caracterização físico-química foi realizada de acordo com as normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz (IAL) foi determinada a porcentagem de lipídeos por Soxhet, de proteínas por Kjedahl, de carboidratos por diferença e de fibras por digestão ácida, o teor de umidade das farinhas foi determinado em estufa com circulação de ar a 105ºC por 8 horas. E o teor de cinzas utilizou-se mufla a 550ºC por 2 horas.

RESULTADOS

A farinha da casca da laranja apresentou 9,2% de umidade, 3,7% de cinzas, 3,3% de lipídios, 7,8% de proteína, 16,6% de fibras, 59,4 % de carboidratos e valor calórico total

(kcal/100g) de 298,7. Já a farinha da casca do bagaço da laranja apresentou 10,1% de umidade, 2,8% cinzas, 2,1% de lipídios, 8,1% de proteína, 13,2% de fibras, 63,78% de carboidratos e valor calórico total (kcal/100g) com 306. As farinhas passaram através de uma peneira com abertura de malha de 1, 19 mm.

CONCLUSÃO

As farinhas da casca e bagaço da laranja são ricas em fibras alimentares e boas fontes de minerais que podem auxiliar na prevenção das doenças crônicas não-transmissíveis, reduzindo o impacto ambiental e contribuindo para uma agricultura sustentável.

Palavras-chave: Aproveitamento integral dos alimentos;segurança alimentar;desperdício de alimentos;.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Comparação da composição da lista de ingredientes de biscoitos doces recheados antes e após a implementação da rotulagem frontal de alimentos no Brasil

PAULO CESAR DO VALLE; JUCIELI WEBER; LUIZA CAROLINE DE MORAES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A rotulagem frontal de alimentos é uma estratégia amplamente incentivada pelos órgãos internacionais de saúde e adotada por diversos países para fomentar a promoção da saúde e a prevenção de doenças. No Brasil a legislação determina que os alimentos que ultrapassarem os valores limites estabelecidos para sódio, gordura saturada e açúcares adicionados, devem receber a rotulagem frontal. Uma provável consequência dessa determinação é a mudança de formulação, realizada pela indústria de alimentos, a fim de evitar a presença da rotulagem frontal em seus produtos, o que afeta diretamente a composição da lista de ingredientes. Portanto, objetivou-se comparar a lista de ingredientes de biscoitos doces recheados antes e após a implementação da rotulagem frontal de alimentos no Brasil identificando mudanças na composição desses alimentos.

METODOLOGIA

Para o registro das informações necessárias, fotografou-se a lista de ingredientes de diferentes marcas de biscoitos doces recheados em dois períodos, antes e após a implementação da rotulagem frontal, totalizando 20 produtos de marcas comerciais diferentes. Posteriormente, tabularam-se os dados das listas de ingredientes e compararam-se, entre os dois períodos, a adição e a remoção de ingredientes, bem como a posição que ocupavam na lista, visto que nela eles estão dispostos em ordem decrescente de concentração.

RESULTADOS

Das 20 amostras analisadas, 17 (85%) apresentaram mudanças na composição da lista de ingredientes após a implementação da rotulagem frontal, sendo que dessas alterações as mais relevantes foram a adição de misturas de vitaminas e minerais e de edulcorantes aos produtos. Em relação às misturas de vitaminas e minerais observou-se que, no primeiro período de coleta de dados, elas estavam presentes em 2 amostras e, no segundo período, esse número passou para 5. No que diz respeito aos edulcorantes denota-se que não havia presença deles em nenhuma das listas de ingredientes do primeiro período, porém, no segundo período, esses aditivos, em especial o acessulfame de potássio, estavam presentes em 4 amostras, o que pode representar uma estratégia utilizada pelas marcas para reduzir a quantidade de açúcares adicionados em suas formulações, mesmo que não impactando na rotulagem frontal de açúcares adicionados, presente em todas as amostras do segundo período de análise.

CONCLUSÃO

Destarte, observa-se que a influência da rotulagem frontal na composição da lista de ingredientes dos alimentos é ambígua, pois enquanto algumas marcas adicionaram vitaminas e minerais às suas formulações, melhorando o perfil nutricional de seus produtos, outras marcas, para compensar a redução benéfica de açúcares adicionados, se utilizaram de edulcorantes, o que pode se tornar problemático. Dessa forma, evidencia-se que ações de Educação Alimentar e Nutricional são essenciais para complementar a legislação no fomento à promoção da saúde e a prevenção de doenças através da escolha consciente dos alimentos.

Palavras-chave: Nutrição;Ciência dos Alimentos;Informação Nutricional;Rotulagem de Alimentos;Promoção da Saúde Alimentar e Nutricional.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Comparação dos teores de gordura saturada e sódio em biscoitos doces recheados antes e após a implementação da rotulagem frontal de alimentos no Brasil

PAULO CESAR DO VALLE; JUCIELI WEBER; LUIZA CAROLINE DE MORAES.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL, REALEZA - PR - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O aumento progressivo da prevalência de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs) relacionadas ao consumo de alimentos ultraprocessados, como Hipertensão Arterial Sistêmica e obesidade, têm preocupado os órgãos internacionais de saúde que recorrentemente têm desenvolvido ações de promoção de saúde e prevenção de doenças a fim de reverter esse quadro. Dentre essas ações encontra-se a rotulagem frontal de alimentos que tem por objetivo favorecer o consumo consciente da população através da utilização de advertências de alto teor de nutrientes críticos para o desenvolvimento de DCNTs como a gordura saturada e o sódio. Além disso, a rotulagem frontal também pode desencadear a redução, pela indústria de alimentos, da presença de nutrientes críticos em seus produtos, visto que apresentar rotulagem frontal pode causar um marketing negativo para a marca. Dessa forma, objetivou-se analisar os teores de gordura saturada e sódio presentes nos biscoitos doces recheados antes e após a implementação da rotulagem frontal de alimentos no Brasil.

METODOLOGIA

Para o levantamento dos dados registraram-se, através de aparelho celular, fotografias de biscoitos doces recheados em dois períodos, antes e após a implementação da rotulagem frontal, totalizando 20 produtos de marcas comerciais diferentes. Tabularam-se os dados referentes aos teores de gordura saturada e sódio presentes por porção de 30 g de biscoito doce recheado e calcularam-se a média e o desvio padrão de gordura saturada e sódio por porção de biscoito em ambos os períodos. Em seguida, para a verificação da distribuição das médias, realizou-se o teste de normalidade de Kolmogorov-Smirnov e, para a avaliação da relevância estatística da diferença entre as médias, utilizou-se o teste pareado T Student para amostras dependentes.

RESULTADOS

As médias e desvios padrão, por porção de biscoito, para gordura saturada antes e após a implementação da rotulagem frontal foram 1,79 g ± 0,62 e 1,65 g ± 0,68, respectivamente, e para sódio foram de 67,55 mg ± 20,58 e 61,70 mg ± 14,46, respectivamente. O teste T Student resultou em $p=0,241$ para a comparação entre as médias de gordura saturada e $p=0,166$ para a comparação entre as médias de sódio. Devido a obtenção de $p>0,05$ para os dois casos, infere-se que nesta amostra, apesar da redução na quantidade absoluta, não

há diferença significativa nos teores de gordura saturada e sódio por porção de 30 g de biscoito doce recheado antes e após a implementação da rotulagem frontal.

CONCLUSÃO

Percebe-se que, apesar da influência no consumo consciente de alimentos, a rotulagem frontal não apresentou eficácia na diminuição dos teores de gordura saturada e sódio nos produtos analisados. Entretanto, esse resultado não diminui a importância das ações de promoção da saúde e prevenção de doenças, mas evidencia a necessidade de desenvolver a Educação Alimentar e Nutricional da população a fim de promover de forma eficaz a escolha e o consumo consciente de alimentos.

Palavras-chave: Nutrição;Ciência dos Alimentos;Informação Nutricional;Doenças Crônicas não Transmissíveis;Promoção da Saúde Alimentar e Nutricional.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Comparação entre preparos tradicionais, vegetarianos e veganos: aspectos nutricionais e de produção

LETICIA FERNANDES LIMA; LEONARDO COSTA PEREIRA; ALDEMIR MANGABEIRA; PRISCILA CLAUDINO DE ALMEIDA; LORENZA RODRIGUES DOS REIS GALLO. CENTRO UNIVERSITÁRIO EURO AMERICANO - UNIEURO, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Com o interesse da população em adotar um estilo de vida mais saudável, sustentável e ético, a alimentação desempenha um papel fundamental, contudo, deve fornecer todos os nutrientes necessários para garantir a manutenção da saúde. Nesse contexto, a dieta vegetariana e vegana tem ganhado destaque, sendo reconhecida por seus potenciais benefícios à saúde, desde que bem planejada e orientada. No entanto, é importante considerar as possíveis deficiências nutricionais associadas a esses regimes alimentares, como a carência de ferro, zinco, cálcio, vitamina D e vitamina B12. Diante desse cenário, este estudo teve como objetivo verificar o impacto das mudanças em receitas tradicionais para pratos veganos e/ou vegetarianos na composição nutricional e no custo de produção dos preparos.

MÉTODOS

O estudo adotou um desenho observacional transversal, considerando fatores nutricionais e custos de produção. A amostra foi composta por 62 receitas, sendo 36 originais, 18 veganas e 13 vegetarianas, selecionadas em um grande restaurante de Brasília. A composição nutricional de cada preparo foi analisada com base nas diretrizes da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA), Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 e Tabelas de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil pelo IBGE. Foram coletados dados relativos às quantidades de macronutrientes (proteínas, carboidratos e lipídios), micronutrientes (sódio, vitamina D e vitamina B12). O custo de preparo foi analisado e equalizado para cada 100g, sendo contabilizado em moeda brasileira (R$). Para a comparação entre os grupos foi utilizado *Kruskal Wallis*, e $p \leq 0,5$ para diferenças estatísticas.

RESULTADOS

Cada receita apresentou em 100g uma média 151Kcal ± 9,07 Kcal, sendo elas distribuídas em 9,39g ± 1,10g de carboidratos, 10,36g ± 1,12g de proteínas e 7,89g ± 0,33g de gorduras. Entre os grupos analisados, as principais diferenças encontradas nos diferentes preparos, identifica-se os carboidratos com mediana 6,5g [3,70;13,95]g com as maiores proporções encontradas nos preparos vegetarianos média de 14,05 ±3,04 e veganos com média de 10,27 ± 1,21, enquanto nos preparos originais a média foi de 6,9 +- 0,87, no

resultado das proteínas com mediana 10,13g [3,48;15,20]g com a maior proporção nos preparos originais. Todos os preparos apresentaram uma quantidade semelhante de lipídeos, com mediana 6,40g [4,3;10,91]g. O custo das receitas apresentou uma média de R$17,92 ± 1,47.

CONCLUSÃO

Fica evidente que a transição de receitas tradicionais para versões veganas e vegetarianas impacta significativamente a composição nutricional e os custos de produção dos preparos. Ressalta-se a importância de uma abordagem cuidadosa ao adotar dietas vegetarianas e veganas, garantindo a adequada ingestão de nutrientes essenciais.

Palavras-chave: Alimentos Elaborados;Regimes Alimentares;Ingestão de micronutrientes ;Ingestão de macronutrientes .

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Composição centesimal, caracterização físico-química e teste de aceitação de farinha de folha de brócolis (Brassica oleracea L. var. Italica)

MARILIA DOS REIS NERY CHEN[1]; THAIS TEIXEIRA DE OLIVEIRA[2]; MIRIAN RIBEIRO LEITE MOURA[1]; OSMAN FEITOSA[1]; PAULA BASTOS[1]; ANETE SOUZA MECENAS GONÇALVES[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTÁCIO DE SÁ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O descarte de alimentos no mundo chega a ser um terço de tudo o que é produzido e ocorre em todas as etapas de produção. O uso consciente e integral dos alimentos é uma alternativa para aumentar o volume de alimentos à mesa e o valor nutricional do cardápio. Principalmente através da inclusão das partes comestíveis não convencionais, como as folhas de brócolis que são normalmente descartadas, são mais nutritivas que a própria flor. O objetivo desse trabalho é avaliar a composição nutricional da farinha de folha de brócolis (FFB), dos *cupcakes* produzidos com diferentes proporções e testar a aceitação entre crianças em fase escolar.

MÉTODOS

O trabalho foi autorizado pelo Comitê de Ética da Estácio de Sá identificado pelo CAAE n° 46777821.0.0000.5284. A farinha foi feita a partir da secagem e moagem das folhas de brócolis coletadas na Central de abastecimento do Rio de Janeiro (CEASA-RJ) e adicionada em uma receita tradicional de bolo para produção dos *cupcakes* em três concentrações diferentes (0%, 5% e 10%). A caracterização físico-química foi realizada de acordo com as normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz (IAL) a porcentagem de lipídeos por *Soxhet*, de proteínas por *Kjedahl*, de carboidratos por *Fehling* e de fibras por digestão ácida. A análise sensorial foi realizada com os alunos de creche comunitária através do teste afetivo de aceitação com escala hedônica facial de cinco pontos e a pesagem do resto ingestão.

RESULTADOS

A FFB apresentou 6,11 de pH; 0,95 de acidez por 100g de ácido cítrico; 5 graus brix; 13,1% de cinzas; 10,14% de umidade. Nas formulações de *cupcakes* com adição de 5% e 10% de FFB houve um aumento gradativo no teor de cinzas (de 1,33% para 1,56% e 1,78%), fibras (de 1,38% para 5,19% e 7,52%) e proteínas (de 6,4 para 6,8% e 7,5%) e uma diminuição inversa de carboidrato (de 36,14% para 31,49% e 21,62%) em comparação ao sem adição. Na análise sensorial o *cupcake* com 10% de FFB foi considerado aceito com mais de 70% da nota máxima. Onze escolares avaliaram com

nota 5 – Adorei (84,61%) e dois escolares avaliaram com nota 4 – Gostei (15,38%). Na avaliação do resto ingestão o valor consumido também foi acima de 70% do ofertado.

CONCLUSÃO

A farinha de folhas de brócolis aumentou o valor nutricional do *cupcake*, receita composta principalmente por farinha de trigo, gordura e açúcar, aumentando seu teor em proteínas, minerais e principalmente fibras, obteve boa aceitação entre crianças de 7 a 10 anos no teste de aceitação, demonstrando o potencial do seu uso para escolares.

Palavras-chave: aproveitamento integral dos alimentos;segurança alimentar;análise sensorial.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Composição centesimal da farinha de peixe tipo "Piracuí", comercializada em Santarém-Pará

CLARANE WALFREDO DA CONCEIÇÃO; CAROLINE TAPAJÓS CORRÊA SOBRAL; ANTÔNIO QUARESMA DA SILVA JÚNIOR. UNIVERSIDADE DA AMAZÔZINA (UNAMA), SANTARÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Piracuí é um alimento amplamente conhecido na região norte e que pode ser um importante aliado na luta contra a desnutrição proteico calórica, trata-se de um concentrado proteico de origem indígena, produzido a partir de duas espécies de peixe da região norte: acari- bodó (Liposarcus pardalis) e aruanã (Osteoglossum bicirrhosum), conhecido regionalmente como farinha de peixe, tem um excelente sabor e grande durabilidade, elaborado como reserva alimentar pelos nativos para compensar a falta de pescado em determinadas época do ano. Tendo em vista que a composição de um alimento é essencial para identificar suas características, benefícios nutricionais, condições de conservação e meio de utilização. Desse modo, o objetivo deste estudo foi avaliar a composição centesimal, da farinha de Piracuí comercializado na cidade de Santarém-PA.

MÉTODOS

As análises foram realizadas a partir do Piracuí adquirido comercialmente em uma feira da cidade, e levado ao laboratório para determinação da composição centesimal. Os métodos de análise empregados foram de acordo com as metodologias do Instituto Adolf Lutz (2008). O teor de Proteínas foi determinado pelo método de Kjeldalh. Após concluídas as fases do método, foi realizado o cálculo para aferir a quantidade proteica encontrada. O cálculo foi realizado a partir do volume do ácido sulfúrico utilizado na titulação, multiplicado por 0,14 e pelo fator de conversão que é 6,25. O resultado foi dividido pelo peso da amostra. Para determinar Umidade, foi utilizado o método gravimétrico eliminando boa parte da matéria orgânica por gravidade, e foi levada a amostra à estufa em temperatura de 105°C por 2 horas. Para determinação de Cinzas, a amostra foi incinerada em mufla a 600 °C por 2 h. Já o método utilizado para determinar Lipídios foi Bligh- Dyer, nesse método foi utilizada uma mistura de solventes como: metanol, água e clorofórmio.

RESULTADOS

Após todas as análises, foram realizados os cálculos de percentuais e os seguintes resultados foram encontrados: Umidade 16,81%, Cinzas 11%, Proteínas 64,4% e Lipídios 7,79%, vale ressaltar, por ser um alimento fonte de proteína o carboidrato se torna insignificante na sua composição.

CONCLUSÃO

Dessa forma, pode-se concluir que o Piracuí é um alimento rico em proteína, sendo então um construtor orgânico, atuando nos músculos, sangue e células em geral. O uso desse alimento pode contribuir para uma melhor nutrição da população ribeirinha, que tem no Piracuí uma fonte proteica de fácil armazenamento e boa conservação.

Palavras-chave: Bromatologia;Farinha de peixe;Alimento;Nutrição.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Composição centesimal do pescado capturado pela pesca artesanal estuarina na Região Metropolitana da Baixada Santista, SP

KAROLINE GAMA LEMES; MATEUS DORIA LIMA; THAIS DELGADO ROSAS; BRUNO PAES DE-CARLI; ÉRIKA FABIANE FURLAN. INSTITUTO DE PESCA, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A pesca artesanal está presente na região estuarina da Baixada Santista tendo relevância na segurança alimentar, dado a sua importância para a subsistência das comunidades pesqueiras, através da oferta de alimento e/ou renda. Segundo a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), a disponibilização de informações da qualidade nutricional do pescado pode auxiliar na promoção do consumo consciente e da valorização adequada da pesca artesanal, contribuindo com o desenvolvimento sustentável da atividade e, consequentemente, no combate à fome e à desnutrição. Desse modo, este estudo avaliou as características nutricionais do pescado artesanal de importância comercial da Baixada Santista, SP a fim de informar e incentivar o consumo sustentável destas espécies.

MÉTODOS

Foi analisada a composição centesimal da porção cárnea do parati (Mugil curema), robalo flecha (Centropomus undecimalis), caranguejo uçá (Ucides cordatus), siri azul (Callinectes danae) e vôngole (Anomalocardia flexuosa), obtidos através de pescadores artesanais da Baixada Santista, SP - Brasil. O pescado foi transportado em caixas isotérmicas com gelo até a Unidade Laboratorial de Referência em Tecnologia do Pescado do Instituto de Pesca/APTA/SAA-SP, em Santos. As amostras foram processadas em ambiente climatizado (15ºC), homogeneizadas em cutter e armazenadas sob congelamento (-20ºC) até a realização dos ensaios analíticos, em triplicata. Os teores de umidade, cinza e proteínas foram determinados a partir de métodos oficiais do Ministério da Agricultura (Brasil, 2022). O teor de lipídios foi avaliado pelo método de extração a frio de Bligh & Dyer (1959) e os carboidratos pela fração Nifext.

RESULTADOS

As análises de umidade (g/100g), cinza (g/100g), lipídios (g/100g), proteínas (g/100g) e carboidratos (g/100g) resultaram nos respectivos valores médios: parati (75,36; 0,05; 0,53; 23,36 e 0,70); robalo flecha (78,60; 0,05; 0,08; 22,01 e 0,00); caranguejo uçá (82,75; 0,15; 0,15; 15,05 e 1,90); siri azul (80,00; 0,12; 0,19; 17,93 e 1,76); vôngole (77,55; 0,06; 0,48; 16,94; e 4,97).

CONCLUSÃO

Os resultados apresentados, ilustram a importância destes recursos pesqueiros explorados na região da Baixada Santista, SP., através da pesca artesanal, como fonte de proteína de elevado valor biológico, contribuindo para a nutrição das comunidades pesqueiras. O levantamento e divulgação das informações nutricionais aqui obtidas mostra-se importante tanto para os consumidores, considerando a riqueza nutricional desses recursos, quanto para os pescadores, pelo apelo social e sustentável do pescado artesanal, podendo ser utilizadas como uma estratégia para a promoção do consumo e de valorização da pesca local.

AGRADECIMENTOS

Este trabalho foi financiado pelos Ministérios Públicos de São Paulo (MPSP) e Federal (MPF) - 3°Aditamento do Termo de Compromisso e Ajustamento de Conduta - inquéritos civis n° 14.0703.0000028/2015-1 (MPSP) e 1.34.012.000220/2015—55 (MPF).

Palavras-chave: Peixe;Nutrição;Valorização;Sustentabilidade.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Desenvolvimento de barra de cereal com adição de casca de pitaya

RENATA LORENA DA COSTA FERREIRA; HELEN MARA DOS SANTOS; ÉRIKA MARIA MARCONDES TASSI; EDUARDO SANTOS ALMEIDA; ELISA NORBERTO FERREIRA SANTOS; FERNANDA BARBOSA BORGES JARDIM.
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TRIÂNGULO MINEIRO (IFTM), UBERABA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As barras de cereais são exemplos de alimentos que combinam saúde e praticidade e apresentam amplas possibilidades de formulação e inclusão de nutrientes benéficos à saúde na alimentação. A pitaya (gênero *Hylocereus*), é um fruto exótico apreciado por seus atributos sensoriais e valor nutricional, sendo rica em flavonoides e fonte de minerais e vitaminas (C e complexo B). A casca da pitaya corresponde a cerca de 33% do peso total do fruto e, por apresentar compostos bioativos, sua utilização tem grande potencial no desenvolvimento de produtos alimentícios. O objetivo desse estudo é o desenvolvimento de barra de cereal adicionadas de farinha de casca de pitaya e avaliação de suas características físico-químicas e sensoriais.

MÉTODOS

Estudo experimental qualitativo e quantitativo, caracterizado pelo desenvolvimento de barras de cereais com diferentes percentuais de farinhas de casca de pitaya. As farinhas foram obtidas por dois métodos de secagem, convencional em estufa e por liofilização. As barras foram analisadas quanto à aceitação sensorial e características físico-químicas. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Triângulo Mineiro - UFTM, com o número de parecer 5.699.582.

RESULTADOS

Quanto as características físico-químicas, houve destaque para a quantidade de fenólicos totais, sendo superior na barra de cereal com 10% de farinha de casca de pitaya obtida em estufa (1,07 mg AGE g^{-1}). Os resultados da análise sensorial para os atributos cor, aroma, textura, sabor e aceitabilidade global situaram-se entre os termos “gostei levemente” e “gostei moderadamente”, indicativo de que todas as formulações foram bem aceitas pelos consumidores. Na intenção de compra, a média de nota 3 (talvez comprasse, talvez não comprasse) e nota 4 (possivelmente compraria) foram as opções mais escolhidas para todas as formulações com adição de farinha de casca de pitaya.

CONCLUSÃO

Os dados obtidos demonstram efeito positivo da adição da farinha de casca de pitaya nas características químicas e sensoriais das barras de cereais, com destaque na formulação com maior percentual de adição de farinha (10%), desidratada pelo método de liofilização e convencional em estufa. Estes resultados demonstram um alto potencial do uso da casca de pitaya para a elaboração de novos produtos, para fins de enriquecimento nutricional e incremento sensorial, contribuindo ainda, para a diminuição da elevada quantidade de resíduo gerada que é atualmente descartada e pode ocasionar problemas ambientais.

Palavras-chave: Atividade antioxidante;Fruta-do-dragão;Fruta exótica;Novo produto.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Desenvolvimento de geleia de maracujá com Ora-pro-nóbis (Perskia Aculeata Miller).

GIOVANA LAURA DE OLIVEIRA SILVA; ANA TERESA TEODORO DERZE; RENATA APARECIDA MENDES; ERIKA MARIA MARCONDES TASSI.
UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA - UFU, UBERLÂNDIA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As espécies de plantas alimentícias menos comuns são denominadas PANC - Plantas Alimentícias não Convencionais. Em relação ao termo "não convencional" é importante entender que não se refere à planta em si, mas é regional e cultural, ou seja, dependendo da região, uma planta específica pode ou não ser considerada uma PANC. As PANC são partes comestíveis de plantas que podem ser facilmente encontradas em ambientes urbanos e rurais e que não são incluídas habitualmente na dieta (BEZERRA e DE BRITO, 2020).

Um exemplo de PANC é Ora-pro-nóbis (Pereskia aculeata Miller) uma hortaliça nativa brasileira que se propaga facilmente e seu cultivo apresenta baixa incidência de doenças e demanda hídrica. A hortaliça é viável para o cultivo doméstico, como fonte nutricional de baixo custo, recomendada para o consumo diário na alimentação (RIBEIRO, 2014).

Há pouca ou nenhuma utilização das PANC na alimentação diária da população. Diante desse fato, o presente estudo teve como objetivo desenvolver a Ficha Técnica de uma geleia de maracujá com adição de Ora-pro-nóbis e calcular a composição centesimal para divulgar e incentivar o consumo dessa PANC.

MÉTODOS

A receita foi desenvolvida no Laboratório de Técnica Dietética e Tecnologia de Alimentos da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia-UFU. A Ficha Técnica foi elaborada usando: 230g de polpa de maracujá (2 maracujás), 110g de açúcar (1/2 xícara), 17g de ora-pro-nobis (15 folhas) batida com 75ml de água (5 colheres de sopa). O modo de preparo consistiu em: retirar a polpa do maracujá, adicionar o açúcar, a ora-pro-nobis batida e mexer até ficar homogêneo, sem seguida foi levado em fogo médio por 7 minutos até ficar com consistência de geleia. Rendimento: 236g de geleia. Foi realizado cálculo da composição centesimal utilizando a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos TBCA.

RESULTADOS

Com o objetivo de divulgar e incentivar o consumo de PANC foi desenvolvida uma geleia de maracujá com adição de Ora-pro-nóbis. Vários experimentos foram realizados variando a quantidade de açúcar, do maracujá e da ora-pro-nobis para a obtenção de uma receita saborosa, com textura e coloração adequadas, para realização futura da análise sensorial. O cálculo da composição centesimal realizado mostrou que 100g de geléia contém: 2,23g de proteína; 58,95g de carboidrato; 2,07g de lipídeos e 260,21Kcal.

CONCLUSÃO

Com o presente estudo concluímos que a geleia de maracujá com adição de Ora-pro-nóbis apresentou uma boa textura, cor, aparência e composição centesimal satisfatória. Esse produto pode ser utilizado para divulgação e incentivo do consumo dessa PANC, considerando que as geléias são preparações de alta aceitação pela população.

Palavras-chave: PANC;Composição centesimal;Ficha técnica.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Desenvolvimento de nanopartículas do azeite de dendê híbrido Unaué HIE OxG com coprodutos de vegetais como encapsulantes.

LARISSA SANTOS ASSUNÇÃO; ROBERTA MOLICA OLIVEIRA LOPES; TAINARA SANTOS OLIVEIRA; MICHELLE SILVA REZENDE SANTOS; CAROLINA OLIVEIRA DE SOUZA; CAMILA DUARTE FERREIRA RIBEIRO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O óleo de palma bruto híbrido Unaué HIE OxG (OPBH) se destaca em relação a sua composição em ácidos graxos e antioxidantes (carotenoides, tocoferóis e tocotrienóis), e vem sendo considerado um promissor aditivo natural. No entanto, este óleo é susceptível a processos oxidativos, e o nanoencapsulamento surge como alternativa para preservar os fitoquímicos da degradação, além de aumentar a sua estabilidade química. Além disso, vem crescendo o interesse na utilização de encapsulantes biodegradáveis e sustentáveis obtidos a partir de coprodutos vegetais, pois agrega valor nutricional, além de contribuir com a redução da geração de resíduos agroindustriais. Desta forma, o objetivo deste estudo foi desenvolver nanopartículas de OPBH por meio de diferentes técnicas e encapsulantes obtidos a partir de coprodutos vegetais, com potencial para serem utilizados como uma alternativa sustentável para a aplicação desse óleo na indústria de alimentos.

MÉTODOS

As técnicas de nanoprecipitação e homogeneização foram testadas para o preparo de nanopartículas de OPBH (NP-OPBH), assim como diferentes concentrações do solvente álcool de cerais (50 mL, 75 mL, 100 mL) e de materiais de parede (farinhas de albedo do maracujá, feijão caupi, semente de jaca e eixo central da jaca). As formulações com boa aparência e homogeneização das fases foram caracterizadas em relação ao tamanho da partícula e índice de polidispersibilidade (PDI) (Zetasizer Nano ZS, Malvern Instruments, Malvern, Reino Unido). Os dados foram submetidos a análise de variância (ANOVA) e as médias comparadas pelo teste de Tukey ($p<0,05$).

RESULTADOS

As formulações com a farinha da semente de jaca (N-FSJ) e do eixo central da jaca (N-FEJ) utilizando a técnica de homogeneização se destacaram, e apresentaram menores tamanhos de partículas ($p < 0,05$) (247,63 ± 4,13 e 224,20 ± 1,60) em comparação a técnica de nanoprecipitação (364,20 ± 9,00 e 324,45 ± 5,43) para N-FSJ e N-FEJ, respectivamente. Em relação ao PDI, as nanopartículas elaboradas por homogeneização com a farinha do tegumento de feijão caupi, semente de jaca ou eixo central da jaca apresentarem PDI ≤ 0,25, não havendo diferença estatística entre as amostras ($p > 0,05$),

indicando boa estabilidade no tamanho das partículas. Apenas as nanopartículas com a farinha do albedo do maracujá, utilizando a técnica de homogeneização, apresentou um PDI mais elevado (0,34 ± 0,03) ($p < 0,05$).

CONCLUSÃO

Os resultados evidenciam o potencial no desenvolvimento de nanopartículas pelo método de homogeneização com coprodutos vegetais como encapsulantes, com destaque para as N-FSJ e N-FEJ, que apresentaram menores diâmetros e nanoemulsões monodispersas e uniformes. Sendo assim, essas nanopartículas têm potencial para serem utilizadas como uma alternativa sustentável para o nanoencapsulamento do OPBH para preservação de compostos bioativos e aplicação do OPBH na indústria de alimentos.

Palavras-chave: Nanotecnologia;Elaeis guineensis;Elaeis oleífera;Óleo de palma de alto oleico.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Determinação da atividade antioxidante da polpa e da farinha de cagaita: uma análise do efeito do processamento no sequestro de radicais livres

KASSANDRA DE AGUIAR VIEIRA MONTEIRO; MARIA EDUARDA SPAGNOL; KELIANE SOUSA MELO; ANIELLI SOUZA PEREIRA; CAROLINE ROBERTA FREITAS PIRES. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS (UFT), PALMAS - TO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A cagaita (*Eugenia dysenterica*) é uma planta nativa do cerrado brasileiro. Pertencente à família Myrtaceae, essa espécie tem despertado interesse devido às suas propriedades medicinais e alimentares. Aprofundando-se além de sua aparente singularidade visual, a cagaita revela uma composição intrínseca notável, destacando-se pela riqueza em nutrientes e pela presença de compostos bioativos. No entanto, a perda pós-colheita deste fruto consiste em um grande problema para a sua comercialização, necessitando ser processado na forma de polpa e na forma de farinha visando prolongar sua vida-útil. Diante disso, o objetivo deste trabalho foi avaliar a atividade antioxidante da polpa e da farinha de cagaita utilizando os protocolos DPPH, FRAP e $ABTS^{+}$.

MÉTODOS

As amostras de cagaita foram colhidas nos municípios de Lajeado e Porto Nacional no estado do Tocantins. Os frutos foram colhidos maduros, obedecendo a mesma forma, tamanho e ausência de podridões. Em seguida foram lavados e sanitizados e posteriormente cortados para a obtenção da polpa. Para obtenção da farinha a polpa foi submetida ao processo de secagem a 60ºC por 24 horas. Os extratos foram produzidos diluindo as amostras da polpa em etanol 80% e da farinha em solução aquosa. Para avaliação da atividade antioxidante utilizou-se os protocolos de captura de radical DPPH e ABTS, e o método FRAP, conforme descrito por Rufino et al. (2007).

RESULTADOS

Observou-se que para o método do DPPH para a polpa foi encontrado um %SRL de 95,94%, enquanto para a farinha foi encontrado um valor médio de 95,28%. Quando a atividade antioxidante foi avaliada pelo método ABTS+ e pelo método FRAP, observou-se que a farinha de cagaita apresentou valores significativamente mais elevados, sendo estes respectivamente, 359,73µM de trolox/g de amostra e 3378,3µM de sulfato ferroso/g quando comparado aos valores observados para a polpa de 3,31µM de trolox/g de amostra e 17,81µM de sulfato ferroso/g. Para o teor de fenólicos totais foi encontrado um valor médio de 4,48gEAG/100g na farinha da cagaita e 0,176gEAG/100g na polpa. Os maiores valores de atividade antioxidante e de fenólicos na farinha da cagaita podem estar

associados à desidratação do fruto concentrando os compostos bioativos que contribuem no sequestro dos radicais livres.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a secagem do fruto da cagaita para obtenção da farinha consiste em uma alternativa viável, visto que esta matéria-prima apresentou maior atividade antioxidante quanto comparada à polpa do fruto.

Palavras-chave: Sequestro de radicais livres ;Eugenia dysenterica ;Desidratação ;Compostos Bioativos .

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Determinação de antocianinas monoméricas, percentual de cor monomérica e percentual cor polimérica da polpa e semente de bacabas (Oenocarpus distichus Mart.) colhidas nos estados do Tocantins e Maranhão.

RODOLFO CASTILHO CLEMENTE[1]; GLÁUCIA MARIA PASTORE[2]; ALEXANDRA CHRISTINE HELENA FRANKLAND SAWAYA[2]. 1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, CAMPÍNAS - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS, CAMPINAS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Antocianinas são pigmentos naturais, conferindo coloração vermelha, violeta ou azul. A bacaba-de-leque (*Oenocarpus distichus* M.) é um fruto popular na região norte do Brasil, rico em antocianinas. A polpa é consumida, enquanto as sementes são sempre desprezadas. O objetivo deste trabalho visa a determinação de antocianinas monoméricas (AM), percentuais de cor monomérica (CM) e de cor polimérica (CP) presentes na polpa e sementes de bacabas colhidas em diferentes localizações.

MÉTODOS

Estudo com delineamento em blocos casualizados, de caráter exploratório, sendo o diferencial deste estudo, a investigação da estabilidade das antocianinas, bem como sua determinação nas sementes, que visualmente não contém a mesma coloração da polpa do fruto. Amostras de bacabas foram colhidas em dois lugares distintos no estado do Tocantins (grupo C e grupo M) e um no Maranhão (grupo F). Os frutos foram higienizados com solução clorada e despolpados usando faca de aço inox e submetendo as polpas e sementes a liofilização. A polpa foi triturada em gral e pistilo e as sementes moídas em moinho de facas. Os extratos foram obtidos utilizando etanol absoluto/HCl 2M, na proporção 0,5:15 (p/v), submetidos a turbólise por 01 minuto, seguidos de sonicação em cuba ultrassônica durante 10 minutos e centrifugação em centrífuga refrigerada por 5 minutos. A fração líquida foi recolhida e o processo foi repetido por mais 02 etapas. Toda a fração líquida foi recolhida e os extratos brutos foram rotaevaporados até o volume inicial e submetidos às análises. A determinação de AM foi feita pelo método do ph diferencial, sendo os resultados expressos em mg de cianidina-3-rutinosídeo (C3R) por grama de amostra liofilizada. O CM e CP foram obtidos comparando a reação dos extratos com água destilada e com agente branqueador de antocianinas metabissulfito de potássio, respectivamente. As análises foram feitas em triplicata e os resultados foram analisados estatisticamente por análise de variância e teste post-hoc de tukey ($p<0,05$).

RESULTADOS

Os teores de AM variaram entre 1,12 e 2,50 mg/g C3R nas polpas e, entre 0,23 e 0,69 mg/g C3R, nas sementes. Os valores de CM variaram entre 41,8% e 46,9% nas polpas e entre 18,6% e 28% nas sementes, enquanto os valores de CP variaram entre 31,1% e 47,1% nas polpas e entre 44,4% e 60,9% nas sementes. As polpas apresentaram maiores teores de AM, sendo o grupo C predominante ($p<0,05$), enquanto nas sementes, o grupo F obteve o maior teor ($p<0,05$). As sementes apresentaram maior CP que as polpas, indicando maior grau de polimerização de suas antocianinas, explicando, em parte, o porquê somente nas condições extratoras as antocianinas se revelaram detectáveis e quantificáveis.

CONCLUSÃO

As polpas de bacabas apresentaram teores maiores de antocianinas, porém as sementes também apresentaram este pigmento, ainda que visualmente sua cor seja castanho claro, tornando-a um alvo de futuras pesquisas de otimização de extração de antocianinas.

Palavras-chave: Compostos fenólicos;Pigmentos naturais;Bioativos.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Disparidade de preços das carnes comercializadas no município de São Paulo, Brasil

MARIANA OLIVEIRA IAMAMOTO; LAÍS FERREIRA DIAS; GIOVANNA GARRIDO; THAIS MARTINEZ ARCARI; MATEUS HENRIQUE AMARAL; ALINE MARTINS DE CARVALHO. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (FSP/USP), SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A acessibilidade aos alimentos é crucial para a garantia do direito humano à alimentação adequada. Em grandes centros urbanos, como o município de São Paulo, as disparidades socioeconômicas podem ter um impacto no acesso a alimentos que representam um componente substancial na dieta da população brasileira, como a carne. O objetivo deste estudo foi analisar as diferenças nos preços dos tipos de carne em diferentes regiões de São Paulo, considerando o porte do estabelecimento e o nível de renda do local de venda.

MÉTODOS

Foram coletados dados de 1711 produtos cárneos (bovina, suína e de aves, in natura e processados) de 92 estabelecimentos, entre março e agosto de 2023, em São Paulo. Essas informações incluem o nome e a localização do estabelecimento, o tipo de carne, o corte e o preço por quilograma. Inicialmente foram 151 estabelecimentos selecionados via consulta ao API do *Google Places* para 'alimentícios' ou 'supermercados', porém 52 não vendiam carne, 37 não foram visitados por questões de acessibilidade e foram adicionados outros 30 na lista por conveniência. As amostras abrangeram quatro classes de renda da cidade, referenciadas pelo 'Mapa da Desigualdade' de 2022. A abordagem pressupõe que as pessoas geralmente compram carne em seus distritos ou áreas de renda semelhante. As carnes foram categorizadas como in natura ou processadas. O preço médio das carnes foi analisado de acordo com o tipo, a faixa de renda dos distritos e o porte do estabelecimento. Os dados foram apresentados em média e intervalo de confiança, considerando $p<0,05$ como significativo. Utilizou-se regressão linear para avaliar as tendências de preços utilizando o software Stata 17.

RESULTADOS

A média de preço por quilograma foi: carne bovina R$56,85 (IC 95% R$54,68-R$59,01), carne suína R$49,07 (IC 95% R$45,37-R$52,77) e carne de aves R$28,80 (IC 95% R$27,26-R$30,34), indicando uma tendência dos bairros com moradores de renda mais baixa apresentarem preços significativamente menores em todos os tipos de carne ($p<0,05$). Quanto ao porte do estabelecimento, mercados pequenos e hipermercados têm valores semelhantes, entretanto, os mercados médios possuem preço

médio de R$10,41 (IC 95%: R$5,30-R$15,53) a mais que os demais. Carnes processadas de frango e porco têm preços R$12,25/kg (IC 95%: R$8,62-R$15,89) e R$26,16/kg (IC 95%: R$18,31-R$34,01) mais elevados, respectivamente, comparadas às in natura. Carnes processadas de boi são R$13,79/kg (IC 95%: R$8,70-R$18,88) mais acessíveis que as in natura.

CONCLUSÃO

Estes dados destacam disparidades no preço das carnes dependendo da região da cidade, estabelecimento, tipo de carne e processamento. Especificamente percebeu-se que o processamento foi associado com maior preço para frango e porco e menor preço para boi, quando comparado com as carnes in natura, podendo impactar no acesso e consumo da população.

Palavras-chave: iniquidade;processamento;venda de alimentos.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

"do Pasto ao Prato": transparência nas cadeias de suprimento de carne bovina

ANDREA SANTOS GARCIA; ERASMUS ZU ERMGASSEN; PATRICK MEYFROIDT. UNIVERSITÉ CATHOLIQUE DE LOUVAIN, LOUVAIN LA NEUVE - BELGICA.

As cadeias de fornecimento de produtos agrícolas fazem a ponte entre produtores e consumidores, envolvem uma multiplicidade de atores e medeiam os impactos da agricultura na sustentabilidade global. Atualmente, a falta de transparência impede a responsabilização por práticas nocivas - como a desmatamento, o trabalho forçado ou as emissões de carbono - incorporadas à cadeia de abastecimento. Em nenhum lugar essas questões são mais pertinentes do que na cadeia de fornecimento de gado brasileiro. O Brasil é um dos maiores produtores de carne bovina do mundo, produzindo 9,71 milhões de toneladas de carne bovina em 2021, e o setor pecuário brasileiro é o principal motor do desmatamento nos trópicos. Aproximadamente 75% da carne bovina brasileira é consumida internamente, para a qual a rastreabilidade geralmente não está disponível. Estamos focados em duas questões principais: (i) Como produtos com grandes impactos socioambientais se propagam ao longo das cadeias de suprimentos? (ii) Quais empresas comercializam produtos com grandes impactos socioambientais? Ao reunir dados detalhados sobre a logística das empresas, mudanças no uso da terra, conformidade sanitária dos alimentos, e trabalho forçado, conseguimos mapear os riscos ambientais, sociais e sanitários associados a 3.388 empresas frigoríficas em todo o Brasil. Esse mapeamento se dá através do uso do aplicativo disponível para celulares "do Pasto ao Prato", os quais são usados para ler códigos padrões em embalagens de carnes vendidas em lojas varejistas (www.dopastoaoprato.com.br/). Os compradores podem usar o aplicativo para verificar os produtos de carne bovina que estão comprando no supermercado, digitalizando um código padrão nas embalagens atribuído ao matadouro de origem. Ao fazê-lo, os utilizadores contribuem para um esforço de ciência cidadã para mapear a origem dos varejistas em todo o Brasil. Até agosto de 2023, 7.316 produtos de carne bovina haviam sido registrados em 1.251 lojas diferentes em 24 dos 27 estados do Brasil. A iniciativa "do pasto ao Prato" veem mostrando de forma concreta o fluxo da carne no Brasil, das fazendas criadoras, passando pelo frigorífico, até a loja varejista onde o consumidor faz sua compra. Os dados do aplicativo mostram que o mercado nacional é bem integrado, com produtos de carne bovina muitas vezes percorrendo longas distâncias para chegar ao consumidor. Um terço da carne cadastrada no aplicativo nas cidades de São Paulo, Rio de Janeiro ou Brasília, por exemplo, é proveniente de frigoríficos da Amazônia Legal, onde se concentra o desmatamento.

Palavras-chave: Origem;Impacto socioambiental;Conformidade sanitária;Varejistas;app.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Efeito da adição de casca de amêndoa de cacau em hambúrguer bovino com redução de gordura sobre a cor, textura e rendimento.

VIVIANE DA CRUZ LIMA; CARLOS ALBERTO ALVES JUNIOR; LARISSA TÁTERO CARVALHO; ANDREA CARLA DA SILVA BARRETTO.
UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA (UNESP), SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A utilização de ingredientes alternativos na indústria alimentícia tem sido uma tendência crescente nos últimos anos. A adição de extratos naturais, como a casca da amêndoa do cacau (CAC), em produtos cárneos, como hambúrgueres bovinos, pode atender à demanda de consumidores por produtos mais saudáveis, sustentáveis e com características sensoriais preservadas. Este estudo teve como objetivo analisar o efeito da adição de CAC em hambúrgueres de carne bovina com redução de gordura sobre a cor, textura e rendimento.

MÉTODOS

Foram realizados sete tratamentos de hamburgueres: dois controles sem eritorbato de sódio (ERI), com 20% de gordura (C1) e 10% de gordura (C2); e dois controle com ERI nas mesmas proporções de gordura (ERI1 e ERI2); os tratamentos com CAC foram preparados com 10% de gordura e sem a adição ERI; nas proporções de: 0,5% (T1), 1,5% (T2), 2,5% de CAC(T3). As amostras foram avaliadas quanto aos parâmetros de cor (L*, a* e b*), por espectrofotômetro. O perfil de textura foi analisado através do texturômetro, quanto aos parâmetros de dureza, elasticidade, coesividade e mastigabilidade. E o rendimento através da perda por cocção por diferença de peso antes e após o cozimento. Foram feitas análise de variância e a diferença entre as médias pelo teste de Tukey.

RESULTADOS

Os resultados foram apresentados em suas respectivas médias, os parâmetros que não compartilham uma letra igual são significantes diferente. Cor: L*: C1 49,41b; C2 49,77b; ERI1 53,26a; ERI 2 51,59ab; T1 43,47c; T2 38,55d; T3 36,37d. a*: C1 10,38bc; C2 11,05ab; ERI1 10,8abc; ERI2 11,92a; T1 9,98bc; T2 10,12bc; T3 9,75c. b*: C1: 13,65c; C2 16,43a; ERI1 15,80ab; ERI2 15,74ab; T1 14,83bc; T2 15,49ab; T3 14,73bc. Textura: Dureza (N): C1 48,29bcd; C2 52,07ab; ERI1 49,96bc; ERI2 45,99cd; T1 43,64d; T2 53,71ab; 57,20a. Mastigabilidade (N/cm): C1 20,48abc; C2 22,13ab; ERI1 20,96bc; ERI2 19,42bc; T1 18,72c; T2 21,95b; T3 23,24a. outros parâmetros sem diferenças significativas. Perdas (%): C1 36,18bc; C2 45,18a; ERI1 34,23c; ERI2 36,67b; T1 31,51d; T2 31,99d; T3 30,31d. No atributo cor, a adição de CAC aos hambúrgueres diminuiu os valores de L* e aumentou nos controles com redução de 50% de gordura.

Tais alterações podem ter ocorrido pelo fenômeno de reflexão da luz na superfície do hambúrguer, devido à redução ou aumento da água livre e no teor de umidade nas amostras. E, nos tratamentos CAC, podem ser atribuídos à cor marrom naturalmente presente na casca. Os hambúrgueres com maior percentual de CAC e menor percentual de gordura apresentaram maior dureza e mastigabilidade. Foi evidenciada menor perda de peso durante o cozimento nos hamburgueres com CAC. A presença de polissacarídeos insolúveis nas CAC pode ter influenciado na textura e nas perdas pelo cozimento.

CONCLUSÃO

A adição de casca de amêndoa de cacau melhorou o rendimento e aumentou a dureza e mastigabilidade mostrando ser um ingrediente promissor para substituir gordura em hambúrguer bovino.

Palavras-chave: Casca da Amêndoa do Cacau;Subproduto da Agroindústria;Substituto de Gordura;Produtos Cárneos Reestruturados.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Efeito da adição de casca de amêndoa de cacau em hambúrguer bovino com redução de gordura sobre o pH e oxidação lipídica.

VIVIANE DA CRUZ LIMA; LARISSA TÁTERO CARVALHO; CARLOS ALBERTO ALVES JUNIOR; ANDREA CARLA DA SILVA BARRETTO.
UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA (UNESP), SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A casca da amêndoa do cacau (CAC) é fonte de nutrientes valiosos, como fibras e compostos bioativos como os polifenóis, que podem atuar como antioxidantes. A adição CAC em produtos cárneos, como hambúrguer bovino, pode aumentar a vida útil do produto e permitir o uso integral de subprodutos da agroindústria. O objetivo deste estudo foi investigar o efeito da adição de CAC em hambúrguer bovino com redução de gorduras sobre o pH e TBARS durante estocagem.

MÉTODOS

Foram realizados sete tratamentos de hamburgueres: dois controles sem eritorbato de sódio (ERI), com 20% de gordura (C1) e 10% de gordura (C2); e dois controle com ERI nas mesmas proporções de gordura (ERI1 e ERI2); os tratamentos com CAC foram preparados com 10% de gordura e sem a adição ERI; nas proporções de: 0,5% (T1), 1,5% (T2), 2,5% de CAC(T3). Posteriormente os tratamentos foram acondicionados em embalagem plástica e refrigerado por 0 e 3dias; e congelado por 30dias. O pH foi realizado por equipamento digital com sonda de penetração em contato direto na amostra crua em duplicata e a leitura em triplicata. As análises de oxidação lipídica foram determinadas pelo método previamente descrito por Vincke (1970) e modificações propostas por Zipser e Watts (1962), em triplicata, e expresso em mg de malonaldeído/kg de amostra. Foram feitas análise de variância (ANOVA), e a diferença entre as médias pelo teste de Tukey.

RESULTADOS

As médias que não compartilham uma letra igual são significante diferente, letras minúsculas avaliam diferentes tratamentos no mesmo dia de amostragem; letras maiúsculas avaliam mesmo tratamentos em dias de amostragem diferentes; pH – Dia 0: C1 5,67cA; C2 5,751bB; ERI1 5,84aA; ERI2 5,75bB; T1 5,69cA; T2 5,77bB; T3 5,74bAB. Dia 3: C1 5,88abcA; C2 5,85abA; ERI 1 6,02abA; ERI2 6,12aA; T1 5,76bcA; T2 5,72bcB; T3 5,64cB. Dia 30: C1 5,87bA; C2 5,88bAB; ERI1 5,99aA; ERI2 5,88bAB; T1 5,80dA; T2 5,89bA; T3 5,83cA. TBARS - Dia 0: C1 0,21aC; C2 0,25aB; ERI1 0,12cC; ERI2 0,12bcB; T1 0,09cC; T2 0,08bC; T3 0,14cB. Dia3: C1 0,30bB; C2 0,37aA; ERI1 0,24cA; ERI2 0,20cdA; T1 0,14eB; T2 0,15deB; T3 0,23cA; Dia 30: C1 0,37aA;

C2 0,41aA; ERI1 0,20cB; ERI2; 0,21bcA; T1 0,18cA; T2 0,25bA; T3 0,18cAB. Os resultados mostraram que a adição de CAC diminuiu a oxidação lipídica em comparação com os controles sem ERI e foi ≤ a redução dos controles com ERI. As análises de pH, a adição de CAC teve efeito significativo em reduzir alguns pontos de armazenamento. No entanto, a adição de CAC não teve um efeito claro na oxidação lipídica com o tempo de armazenamento.

CONCLUSÃO

A adição de casca da amêndoa do cacau em hambúrguer bovino contribuiu para reduzir a oxidação lipídica. Mais estudos são necessários para determinar se a adição de CAC afeta a validade do produto ao longo do tempo e sob diferentes condições de armazenamento.

Palavras-chave: Casca da Amêndoa do Cacau;Subproduto da Agroindústria;Substituto de Gordura;Produtos Cárneos .

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Efeito da norma de Rotulagem Nutricional Frontal em produtos alimentícios e bebidas com apelo infantil: estudo longitudinal de cinco anos

LUIZA VARGAS MASCARENHAS BRAGA; CRISLEI GONÇALVES PEREIRA; ALESSANDRO RANGEL CAROLINO SALES SILVA; LUCILENE REZENDE ANASTACIO. PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS, FACULDADE DE FARMÁCIA, UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, BELO HORIZONTE - MG - BRASIL.

Introdução: A norma de Rotulagem Nutricional Frontal (RNF) brasileira entrou em vigor em outubro de 2022 e tem como alvo produtos alimentícios e bebidas altos em açúcar adicionado, gordura saturada e sódio. Em outros países da América Latina, produtos alimentícios "altos em" não podem ter elementos persuasivos de marketing, como personagens infantis. O objetivo deste estudo foi avaliar se a implementação da RNF ocasionou mudança no perfil nutricional e presença de edulcorantes em oito categorias de produtos alimentícios e bebidas com apelo infantil.**Métodos:** Trata-se de estudo longitudinal, descritivo, quantitativo, em que informações de rotulagem 194 produtos de oito categorias de produtos alimentícios com apelo infantil foram analisadas em 2018 e 2023 quanto aos teores de açúcares adicionados, gordura saturada e sódio, além da frequência de edulcorantes. As categorias analisadas foram bebidas à base de frutas, bebidas lácteas, biscoitos recheados, bolos, cereais matinais, gelatinas, iogurtes e salgadinhos de milho (variando de 10 a 58 produtos). Os produtos foram classificados quanto ao alto teor de açúcares adicionados, gordura saturada e sódio conforme preconiza a RDC 429/2020 e IN 75/2020. Os açúcares adicionados foram estimados segundo o método de Scapin et al. (2021) e OPAS (2016) quando não estavam disponíveis. Os dados foram apresentados por mediana, mínimo e máximo, e comparados por meio dos testes de Mann-Whitney ou Mc Nemar ($p<0,05$). **Resultados:** Dos 194 produtos analisados em 2018 e 2023, respectivamente,52,1% e 51,3% seriam alto em açúcares adicionados; 30,9% e 28,0%, em gorduras saturadas e 25,8% e 17,1% em sódio, sendo apenas o último caso com redução significativa na frequência. Notou-se aumento na quantidade de açúcares adicionados dos produtos em geral de 2018 para 2023. O percentual de produtos contendo edulcorantes permaneceu o mesmo (14,4% para 17,5%; $p=0,631$ - sendo a categoria de gelatinas a com maior frequência: 89,7%), mas aumentou significativamente nas categorias de bebidas à base de fruta (de 0% para 23,1%) e nas bebidas lácteas (de 0% para 14,3%). As bebidas à base de fruta reduziram significativamente a quantidade de açúcares adicionados em -1,83g/100g (-43,6%), bem como as gelatinas [em -6,0g/100g (9,1%), bolos [-4,2g/100g (34,8%)] e iogurtes [-1,9g/100g (31,3%)]. Já os biscoitos recheados aumentaram significativamente o teor de açúcares adicionados em 3,4g/100g (21,1%). Os bolos tiveram redução de sódio (-5,71g/100g=2,5%), assim como os salgadinhos à base de milho (-36,0mg/100g=5,2%). **Conclusão:** A norma de RNF repercutiu no perfil nutricional de algumas categorias de produtos alimentícios analisados. Embora o teor de açúcares adicionados tenha reduzido em algumas categorias, a frequência de edulcorantes aumentou. O sódio foi o único nutriente em que houve

redução significativa de produtos “alto em”, provavelmente por causa da redução do teor de sódio em salgadinhos à base de milho.**APOIO**: FAPEMIG (APQ 00341-21).

Palavras-chave: rotulagem nutricional;rotulagem nutricional frontal;edulcorantes;marketing infantil;nutrientes críticos.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Efeito de películas de amido e própolis na conservação pós-colheita de manga Tommy Atkins

SARA PAIXÃO DA SILVA[1]; MARIANNE LOUISE MARINHO MENDES[1]; PAULO GUSTAVO SERAFIM DE CARVALHO[2]. 1. UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO, PETROLINA - PE - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE DO SÃO FRANCISCO, PETROLINA - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Vale do São Francisco é considerado o maior produtor brasileiro da manga, fruta altamente perecível, refletindo números expressivos de desperdício de grande impacto econômico. Películas comestíveis de amido de milho podem ser usadas como estratégia para minimizar as perdas pós-colheita, retardando processos de degradação. Ao ser combinado a um agente antimicrobiano, esta pode ser mais eficiente na conservação. Com isso, o objetivo do estudo foi desenvolver películas protetoras à base de amido de milho incorporado com extrato de própolis para conservação da manga Tommy Atkins.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo experimental analítico quantitativo. As frutas do experimento foram adquiridas de um produtor local, estando todas em uniformidade de maturação. Depois de selecionadas foram lavadas e higienizadas no Laboratório de Ensino e Pesquisa em Análise de Alimentos (LEPAA). O extrato etanólico de própolis e o amido de milho foram obtidos no comércio local. Foram elaborados três recobrimentos: (1) solução de amido (a 5%), (2) solução de extrato de própolis (a 2,5%), (3) a combinação de ambos mais (4) o controle. As mangas foram imersas nas soluções, depois de secas foram armazenadas para avaliações a cada 3 dias durante 15 dias. Todos recobrimentos foram feitos em triplicata. Para avaliar a qualidade das frutas determinaram-se: firmeza da polpa, perda de massa, pH, acidez titulável, sólidos solúveis, relação SST/ATT, determinação do ácido ascórbico, umidade, e características sensoriais de cor da casca e aparência. Os resultados foram analisados estatisticamente no software Jamovi, e ao ser identificado efeito significativo da interação das variáveis no Manova, estes foram comparados através do teste de normalidade Shapiro-Wilk e regressão linear.

RESULTADOS

Observou-se efeitos significativamente superiores na firmeza, na perda de peso, acidez total, na relação sólidos solúveis e acidez total, na umidade, na coloração da casca e aparência de mangas tratadas com a combinação de amido e própolis quando comparadas com as mangas controle, depois do 9º dia de análises. No teor de sólidos solúveis, o recobrimento que melhor o retardou foi o de amido a 5%. Contudo, nas análises de pH e vitamina C, os recobrimentos desenvolvidos não mostraram diferença significativa na

conservação da qualidade das mangas avaliadas. Pode-se então, destacar que o tratamento que mais preservou as características físico-químicas e sensoriais das frutas foi o combinado de 5% de amido e 2,5% de própolis.

CONCLUSÃO

Este estudo desenvolveu películas de amido de milho com própolis para preservar mangas. Os resultados mostraram eficácia do recobrimento que combinou o amido a 5% e o extrato de própolis a 2,5%. Esses revestimentos sustentáveis oferecem potencial para prolongar a vida útil de frutas perecíveis, promovendo inovação na conservação de alimentos.

Palavras-chave: Mangifera indica L;;Desperdício;Revestimento comestível;Amido de milho;Própolis.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Elaboração de sorvete de biribá sem lactose: um relato de experiência

SHIRLEY NEGRAO RODRIGUES; PRISCILLA MAIA FERREIRA.
UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA (UNAMA), ANANINDEUA - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O biribá é uma de fruta Amazônica de coloração amarelada e sabor levemente ácido e adocicado, rico nutricionalmente em minerais – cálcio e potássio, vitamina C e carboidratos (SANTIAGO *et al.*, 2022). É comercializado em polpa ou *in natura*, sendo utilizado para produção de bebidas, doces, geleias e cremes, se configurando como potencial matéria-prima para a produção de sorvetes. De acordo com a Associação Brasileira das Indústrias e do Setor de Sorvete (ABIS, 2023), a população brasileira consome em média, um bilhão de litros de sorvete por ano, representando um mercado de R$14 bilhões anuais, contudo, nem todos os brasileiros podem consumir a sobremesa sem implicações de saúde. Segundo BARBOSA *et al.* (2020), 65% da população mundial sofre de intolerância à lactose e consequentemente enfrenta dificuldades em consumir sorvetes. Essa doença é caracterizada por ser uma síndrome a qual a pessoa apresenta sintomas gastrointestinais após o consumo de produtos que contenham lactose. Nesse contexto, o desenvolvimento de um sorvete regional de biribá sem lactose tem o potencial de agregar valor a um produto amazônico, ampliando as possibilidades alimentares do público intolerante à lactose. O objetivo deste trabalho é descrever o processo de produção do sorvete de biribá sem lactose como alternativa alimentar para pessoas com intolerância à lactose e proporcionar maior valorização deste produto regional.

MÉTODOS

Para o preparo, inicialmente foi confeccionada uma base, utilizando gemas de ovo, leite condensado zero lactose e leite semidesnatado zero lactose. Foram adicionadas 8 gemas em uma panela, o leite semidesnatado e o leite condensado; levados ao fogo direto até aumento da viscosidade. Posteriormente, o conteúdo foi armazenado em freezer por 24 horas. Em seguida a base fria foi cortada em cubos e adicionada à batedeira juntamente com 400g de polpa de biribá e 10g de emulsificante, sendo homogeneizados em baixa velocidade, aumentando a velocidade da batedeira até obter a aeração e cremosidade da massa. Por fim, o produto obtido foi congelado a -18° C no freezer por mais 12 horas.

RESULTADOS

Foi obtido um produto de coloração esbranquiçada, com fundo levemente amarelado. Observou-se que nos quesitos aroma e sabor, o sorvete de biribá sem lactose se mostrou coerente em relação à fruta, apresentando sabor adocicado e leve acidez. A textura percebida é compatível com outros sorvetes regionais o que sugere viabilidade de

elaboração e comercialização do produto em função das características físico-químicas e sensoriais observadas.

CONCLUSÃO

Os resultados mostraram que o sabor e o aroma são coerentes com a fruta e em comparação a outras frutas típicas da região, a textura ficou semelhante a outros sorvetes, sugerindo potencial físico-químico e sensorial para comercialização, atendendo, portanto, ao público intolerante à lactose, tendo em vista que se trata de um produto regional de baixo custo de produção e características nutricionais relevantes.

Palavras-chave: Annona mucosa;Sorvete;Tecnologia de alimentos;Intolerância a lactose.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

ELABORAÇÃO DE UMA PREPARAÇÃO FUNCIONAL A BASE DE BANANA (CUPCAKE)

ANA MARLA DUARTE DE SOUZA[1]; ALICE SUANE SOUZA SALES[2]; RAFAEL CAINNA DA PAZ CAETANO[2]; VICTOR DANIEL MENDES MENINÉA[2]; CRISTIANCLECIA OLIVEIRA FERNANDES[2]; MANUELA DOS SANTOS FONTEL[2]. 1. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, ANANINDEUA - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO A crescente busca por uma alimentação saudável destaca-se como uma tendência. É crucial compreender que a alimentação vai além da simples incorporação de nutrientes, abrangendo distintos aspectos como valores culturais, sociais, afetivos e sensoriais. Nesse cenário, a demanda por alimentos que contenham compostos bioativos tem aumentado nos últimos anos, especialmente devido a sua presença em alimentos reconhecidos como funcionais. Os alimentos funcionais são caracterizados como aqueles que, quando incorporados às dietas, não apenas desempenham funções nutricionais, mas também geram efeitos metabólicos e fisiológicos no organismo. Para que os alimentos funcionais alcancem eficácia, seu consumo deve ser regular e associado ao aumento da ingestão de frutas, verduras, cereais integrais, carne, extrato de leite vegetal e alimentos ricos em ômega-3. Assim, o presente estudo experimental propõe a elaboração de um cupcake funcional à base de banana que seja sensorialmente aceitável, visando descrever suas características nutricionais. METODOLOGIA O estudo foi de caráter experimental, e realizado no laboratório de Técnica Dietética da Universidade da Amazônia-UNAMA, no município de Ananindeua-PA. Os insumos utilizados foram adquiridos no comercio local do município. O cupcake de banana elaborado neste trabalho é constituído por: ovos, uva passa, óleo de coco, fermento em pó, bananas, canela, aveia, farelo de aveia e chocolate 50% cacau. A temperatura para assar o cupcake foi de 180 °C durante 30-40 minutos (dependendo da potência do forno). Com uma porção final de 160g. RESULTADOS Após o preparo, o cupcake produzido apresentou aspecto geral condizente com as características desta categoria de alimento, cada porção conteve 160g, onde se observou 98.8g de carboidratos, 19g de proteínas e 17,6g de lipídios (dos quais 4.8g são de AG. Monoinsaturada; 3.2g de poli-insaturada, 9.3g de AG saturada e 0 de AG trans) de cada nutrientes. Nos quesitos de micronutrientes foi encontrado o potássio com 965.4mg, fibras com 13.6g, o cálcio com 207.4mg, fosforo com 440.7mg e também vitamina C com 7.5mg. Nos parâmetros aroma e sabor suas características ficaram inalteradas, sendo uma ótima opção para pessoas com intolerância à lactose, já que não se adicionou leite ou derivados e para pessoas com doença celíaca, por não indicar traços de glúten. Além disso, o cupcake apresentou textura macia, a qual se espera que permaneça inalterada ao longo da vida de prateleira do produto. CONCLUSÃO Considerando produtos similares, o cupcake de banana apresentou menor teor de sódio em decorrência dos insumos utilizados, além de possuir valor nutricional interessante para o que é proposto na composição do produto. O resultado obtido mostra que o cupcake apresentou característica de um produto comercial, com sabor e aroma inalterados e boa

palatabilidade, sem conter aditivos químicos. Indicou também quantidades significativas de potássio, fosforo, cálcio, fibras e vitamina C.

Palavras-chave: Alimentação saudável ;Alimento funcional ;Boas Práticas de manipulação .

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Elaboração e aceitabilidade sensorial de biscoitos tipo cookies com farinha de jatobá

LUANA LOPES PADILHA[1]; CHRISTIANO JORGE CAMPOS[1]; DAFINY HELÓA BALTAZAR FERNANDES[1]; KAYLANE SANTOS SILVA[1]; MÁRLIA BARBOSA PIRES[2]; SAMIRIA DE JESUS LOPES SANTOS-SODRÉ[1]. 1. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO (IFMA), BARREIRINHAS - MA - BRASIL; 2. CENTRO UNIVERSITÁRIO DA AMAZÔNIA (UNIESAMAZ), BELÉM - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O jatobá (*Hymenaea stigonocarpa*) apresenta uma polpa com textura farinácea e coloração predominantemente branca ou amarelada, e um teor elevado de fibras. Essas propriedades nutricionais, aliadas a suas características tecnológicas e sensoriais, fazem do jatobá uma escolha vantajosa para a elaboração de alimentos. Assim, o objetivo da pesquisa foi elaborar biscoitos a partir da farinha da polpa de jatobá, com verificação de sua aceitabilidade sensorial.

MÉTODOS

Estudo experimental realizado em 2023, com jatobás colhidos em áreas rurais de Barreirinhas-MA, entre julho e agosto. A farinha da polpa foi obtida através da desintegração, homogeneização e peneiragem da polpa, sendo armazenada em sacos de polietileno até a confecção dos biscoitos. Estes foram feitos com farinha de jatobá (25%) in natura (Biscoitos A) e desidratada (Biscoitos B), passando por análises físico-químicas e nutricionais. A avaliação sensorial contou com 63 provadores, incluindo adolescentes/estudantes e adultos, mediante testes de preferência, aceitação e intenção de compra. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Carlos Macieira, São Luís-MA (CAAE: 64912522.5.0000.8907, parecer nº 5.897.801). As análises estatísticas (testes ANOVA, *t de Student* e *qui quadrado*, $p<0,05$) foram realizadas no *Stata*® 14.0 ($p<0,05$).

RESULTADOS

As farinhas obtiveram valores consideráveis de umidade (*in natura*: 36,97±0,21g e desidratada: 13,67±0,34g), cinzas (*in natura*: 6,13±0,17g e desidratada: 6,36±0,30g), carboidratos (*in natura*: 46,03±0,58g e desidratada: 68,18±0,81g) e proteínas (*in natura*: 5,89±0,12g e desidratada: 6,78±0,18g). Os biscoitos apresentaram perfil nutricional satisfatório, destaque para os teores de proteínas (Biscoito A: 6,93±0,19g e Biscoito B: 7,24±0,11g), carboidratos (Biscoito A: 80,17±0,83g e Biscoito B: 78,46±0,72g) e carotenoides (Biscoito A: 87,34±0,59mcg e Biscoito B: 90,25±0,85mcg). Não houve diferença significante para as características avaliadas, exceto para umidade da farinha

(p=0,0041). Na análise sensorial, a avaliação “gostei moderadamente” (Nota 7) predominou em todos os atributos analisados (aparência, cor, textura, maciez, sabor, doçura e impressão global), exceto para a característica “aroma” do biscoito A, limítrofe para a nota 7. Todos os atributos não apresentaram diferença significante entre os biscoitos (p>0,05). O biscoito B (83,66%) obteve uma maior aceitação global que o A (81,34%) (p=0,9180). A intenção de compra revelou que a maioria dos provadores “certamente compraria” ou “provavelmente compraria” os dois biscoitos; com maior predileção pelo biscoito B (Biscoito A: 71,43% *versus* Biscoito B: 74,61%).

CONCLUSÃO

Assim, as características nutricionais das farinhas foram preservadas durante os processos, demonstrando perdas mínimas, enquanto os biscoitos mantiveram sua qualidade. Esses resultados sugerem que a inclusão da farinha de jatobá pode representar uma opção saudável e sustentável na produção de alimentos.

Palavras-chave: Jatobá;Farinha;Biscoitos;Composição centesimal;Alimentação Sustentável.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Elaboração e caracterização microbiológica e sensorial de pão com farinha de trigo integral e biscoito de linhaça com farinha de arroz

JOSSANA PEREIRA DE SOUSA GUEDES; JULIANA MARINHO DE OLIVEIRA; LARISSA RODRIGUES DE SOUSA; IAGO CARDOSO VIANA. UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, BANANEIRAS - PB - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os produtos panificados são bastante consumidos, estando o pão em quase todas as mesas brasileiras no café da manhã. Considerando que a área de panificação está em expansão e há uma demanda crescente por produtos mais naturais ou sem glúten, este trabalho objetivou elaborar e realizar a caracterização microbiológica e sensorial de pão com farinha de trigo integral e biscoito de linhaça com farinha de arroz.

MÉTODOS

Os produtos foram elaborados no Laboratório de Tecnologia da Panificação (LTP) e caracterizados nos Laboratórios de Microbiologia de Alimentos e de Desenvolvimento de Produtos e Análise Sensorial (LADPAS), todos do CAVN/CCHSA/UFPB, durante o Estágio Supervisionado do Curso Técnico em Agroindústria. Foram desenvolvidas três formulações de pães: P1 (100% de farinha de trigo comum), P2 (50% de farinha de trigo comum e 50% de farinha de trigo integral), P3 (100% de farinha de trigo integral); e duas de biscoito de linhaça: B1 (com farinha de trigo integral) e B2 (com farinha de arroz). As formulações dos pães incluíram também fermento biológico, azeite, sal e água. As formulações dos biscoitos continham aveia em flocos, manteiga e água. Os produtos foram avaliados quanto à presença de *Escherichia coli*, bolores e leveduras, *Bacillus cereus* e *Salmonella* sp. Os testes sensoriais aplicados com 30 julgadores foram o Teste de Ordenação-preferência para os pães e o Teste duo-trio para os biscoitos.

RESULTADOS

Os pães e biscoitos analisados foram produzidos com rigorosos padrões de higiene. A maioria dos valores obtidos encontravam-se de acordo com os padrões microbiológicos definidos pela Instrução Normativa n° 161/2022. Bolores e leveduras variaram de 1,1 a 1,9 x 10^3 UFC/g nos pães e entre 5,0 e 9,0 x 10^2 UFC/g nos biscoitos. Dentre os resultados, destaca-se a presença de *B. cereus* na amostra de biscoito de linhaça com farinha de arroz (2,7 x 10^4 UFC/g). No teste de Ordenação-preferência dos pães, as formulações P1 (100% farinha de trigo comum) e P2 (50% de farinha de trigo comum e 50% de farinha de trigo integral) não diferiram estatisticamente ($p>0,05$), assim como as formulações P2 (50% de farinha de trigo comum e 50% de farinha de trigo integral) e P3 (100% de farinha de trigo integral) ($p>0,05$). No teste duo-trio dos biscoitos de linhaça, dos 30 julgadores, 20 indicaram corretamente que a amostra de biscoito de linhaça com farinha trigo integral

era igual ao Padrão. Por isso, houve diferença significativa ($p<0,05$) entre as amostras de biscoito linhaça com farinha trigo integral e biscoito de linhaça com farinha de arroz.

CONCLUSÃO

No que se refere à elaboração dos pães, a experiência abre caminhos para a realização de futuros trabalhos, permitindo o desenvolvimento de novos produtos. As análises desenvolvidas apresentaram resultados que cumpriram as exigências obrigatórias dos padrões microbiológicos, com exceção do *B. cereus*. Sensorialmente, o pão com farinha de trigo integral foi bem aceito em relação à formulação tradicional.

Palavras-chave: Aceitação;Formulação;Produtos de panificação;Segurança.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Empatia, integração e colaboração: a participação social e o uso do Design Thinking na Análise do Impacto Regulatório sobre doação de alimentos

CRISTIANE TAVARES MATIAS[1]; ANA LÚCIA DE FREITAS SACCOL[2]; PATRÍCIA ARRUDA SCHEFFER[3]; INGRID CAMPOS MIGUEZ FERREIRA[1]; RENATA ZAGO DINIZ FONSECA[4]; ELKE STEDEFELDT[5]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FRANSCISCANA, SANTA MARIA - RS - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA (UFSM), SANTA MARIA - RS - BRASIL; 4. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA), BRASILIA - DF - BRASIL; 5. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Não há segurança alimentar e nutricional sem segurança dos alimentos. Foi a partir dessa premissa que a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) realizou a Análise do Impacto Regulatório (AIR) sobre a doação de alimentos, reconhecidamente importante no combate à insegurança alimentar e nutricional. Entretanto verifica-se fragilidades na cadeia de doação/recepção de alimentos. Frequentemente constata-se ausência de formação e conhecimento legais e técnicos sobre higiene e segurança dos alimentos. A AIR inclui a participação social, mostrando sinergia com a abordagem *Design Thinking*, a qual busca discutir problemas complexos, assegurando aprofundamento na aprendizagem, percepção das questões e busca de soluções, por meio da empatia, pensamento integrado e colaboração. Este estudo teve como objetivo descrever a experiência da utilização do *Design Thinking* na etapa de pesquisa de campo (participação social) do processo de AIR sobre doação de alimentos.

MÉTODOS

Este estudo trata-se de um recorte da AIR sobre doação de alimentos, especificamente a etapa de participação social, e por estar caracterizado no artigo 1, inciso VII, da Resolução CNS Nº 510/2016, foi dispensado de comprovar a aprovação por Comitê de Ética em Pesquisa (CEP). Ocorreu de setembro de 2021 a março de 2022 e foi constituída por entrevistas, oficinas e reuniões, realizadas por *web* e segundo as ferramentas do *Design Thinking*, tais como *brainstorm*, personnas, *burn-up chart*, diagrama do problema, *problem push*. Foram realizadas oito ações, conduzidas por um grupo gestor. As ações foram pautadas por um processo de diagnóstico-reflexão-investigação-execução e foram respeitadas as manifestações por meio da escuta ativa, do espaço para fala durante as oficinas e da transparência com o compartilhamento dos resultados das atividades. O processo foi contínuo, porém não necessariamente linear e alguns temas foram abordados em mais de um momento, conforme a necessidade apresentada. A análise dos discursos foi qualitativa.

RESULTADOS

A média de participação foi de 21 pessoas, com representantes dos órgãos públicos, doadores e beneficiários. Como desafios da participação social foram identificados a administração do tempo, o acolhimento a todos os pontos de vista e harmonização dos interesses. Como solução o grupo consentiu em atuar com imparcialidade e respeito. Os participantes destacaram nas avaliações a importância da transparência do debate, do compartilhamento, do acesso à informação e de se sentirem pertencentes e atuantes no processo.

CONCLUSÃO

A utilização da abordagem *Design Thinking* evidenciou a dificuldade dos participantes no exercício da empatia, porém os debates e reflexões proporcionaram a identificação das dores e necessidades das representações envolvidas, levando à convergência dos interesses após as atividades de diagnóstico-reflexão-investigação-execução. Embora o processo tenha sido complexo, mostrou-se produtivo e dinâmico, com participação ativa e motivada.

Palavras-chave: Vigilância Sanitária;Controle sanitário;Compromisso social;Cidadania social.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Estimativa da frequência do uso da rotulagem nutricional frontal de advertência "alto em sódio" em produtos-alvo do Plano Nacional de Redução de Sódio

LIVIA CRISTINE HORACIO[1]; CAROLINE DE MATTOS CARREIRO MONNERAT[1]; ELKE STEDEFELDT[1]; VERIDIANA VERA DE ROSSO[1]; VANESSA DIAS CAPRILES[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - UNIFESP, SANTOS - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Considerando o elevado consumo de sódio pelos brasileiros, em 2011, deu-se início a uma série de pactos voluntários entre o setor produtivo de alimentos e o Ministério da Saúde, para redução do teor de sódio nos alimentos considerados prioritários, por meio do estabelecimento de metas. A RDC 429/2020, dispõe sobre a nova rotulagem nutricional, incluindo a rotulagem nutricional frontal para alimentos que excedam os limites estabelecidos de gordura saturada, açucares adicionados e sódio. O presente estudo tem como objetivo estimar a frequência do uso do selo de advertência "alto em sódio" nos alimentos alvo do pacto de redução de sódio.

MÉTODOS

As informações dos rótulos foram obtidas no Banco Brasileiro de Rótulos de Alimentos do Observatório de Rotulagem de Alimentos - ORA - da UNIFESP, que foram coletadas entre outubro de 2021 e outubro de 2022, em diferentes pontos de venda no território brasileiro. A análise foi realizada com 1.115 produtos, classificados em 33 das 35 categorias propostas pelo plano nacional de redução de sódio. A estimativa da frequência do uso de selo foi realizada com base nos limites estabelecidos na RDC 429/2020 e IN 75/2020, o qual estabelece que se o teor de sódio no alimento sólido ou semissólido for maior ou igual a 600 mg em 100g do produto, deve-se utilizar a alegação "alto em sódio" e se for líquido, o valor é de 300 mg por 100 ml.

RESULTADOS

O resultado obtido foi que 37,4% (n= 417) dos produtos alvo do pacto de redução de sódio, levarão selo de alto em sódio, caso não sejam reformulados. Destes, as três categorias com as maiores frequências da advertência "alto em sódio" são os macarrões instantâneos com 100% dos produtos (n= 58), as linguiças cozidas conservadas em refrigeração com 96% (n= 57) e os temperos prontos com 98% (n= 47). Nessas categorias, as metas propostas a partir de 2011 foram de 1.920,7 mg, 1.310 mg e 23.775 mg e o teor médio de sódio encontrado na análise foi de 1.546,7 mg, 991,5 mg e 20.831 mg, respectivamente. Dentre as 33 categorias, apenas nove estão isentas do selo: pães de forma industrializado (n= 67); misturas para bolos aerados (78); misturas para bolos

cremosos (n= 10); cereais matinais (n= 60); bolos prontos com recheio (n= 39); rocambole (n= 1); biscoitos doces recheados (n= 106); biscoitos doces tipo maria e maisena (n= 6) e caldos líquidos e em gel (n = 3).

CONCLUSÃO

Conclui-se que, mesmo com valor de sódio dentro da meta proposta, o teor do mesmo é bastante elevado e acima do proposto pela legislação. Ademais, das nove categorias que estão isentas do selo de advertência, sete são alimentos doces, ou seja, é esperado uma menor quantidade de sódio. Portanto, o monitoramento e identificação destes produtos-alvo é de fundamental importância para subsidiar novas metas e produtos alvos, além de estratégias de reformulação de produtos, bem como ações educativas junto ao consumidor e apoio ao órgão normativo.

Palavras-chave: Rotulagem de alimentos;Sódio;Alimentos processados.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Experiências da cultura alimentar: O Iacitatá e Toró Gastronomia Sustentável

SOFIA STEFANNYMOSQUEIRA DA SILVA; PAULO HENRIQUE DE MELO FERREIRA; CARLOS KILMER SANTOS DA CUNHA; LETICIA DA SILVA OLIVEIRA; ELIANE DE OLIVEIRA MARTINS; LUANA KAROLINE FURTADO SILVEIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Cultura alimentar abrange diversos elementos que cercam a comida, destacando-se a espiritualidade, rituais sagrados, métodos de cura e práticas de cultivo tradicional, expressando a identidade de vários povos através da alimentação. Espaços alimentares que buscam valorizar os alimentos in natura, da própria região, cultivados por agricultores familiares e pelas comunidades originárias, são considerados pontos de cultura alimentar. Na capital do estado do Pará, destacam-se dois locais de cultura alimentar: o Instituto Iacitatá e o Toró Gastronomia Sustentável, que se inspiram na natureza Amazônica, com uma cozinha consciente, responsável e ambientalmente ecológica. Dessa forma, o objetivo deste resumo é analisar como esses locais atuam para valorizar os alimentos agroecológicos produzidos e cultivados na própria região.

MÉTODOS

Para o presente estudo foram consultados materiais digitais, como entrevistas onlines, O Sabor da Cultura Alimentar é o Sabor da Natureza, Gastronomia Paraense|Toró Gastronomia Sustentável no Bate-papo Saboroso, Ponto de Cultura Alimentar Iacitatá: resistência e luta pela Amazônia Viva, disponível no Youtube e websites MAPA CULTURAL DO PARÁ e Fogo Baixo. Também foi realizada visita no espaço Iacitatá, para coleta de dados com Tainá Marajoara e Carlos Ruffeil, por meio de uma conversa.

RESULTADOS

Com base na pesquisa realizada em meios digitais, observou-se que o Iacitatá e o Toró promovem a culinária amazônica com abordagens diferentes. O Iacitatá aborda a produção local dos alimentos e a participação da comunidade através de oficinas de culinária comunitária, enquanto o Toró Gastronomia Sustentável se concentra na comercialização dos alimentos e na experiência gastronômica da culinária amazônica, respeitando a sazonalidade e o aproveitamento integral dos alimentos, além de participar de eventos culturais. Dessa forma, o Iacitatá e o Toró Gastronomia Sustentável são exemplos de como os locais como estes valorizam os alimentos agroecológicos e promovem a alimentação saudável e consciente, demonstram ser possível unir gastronomia, sustentabilidade e respeito à cultura local.

CONCLUSÃO

O Iacitatá e o Toró Gastronomia Sustentável, têm um papel fundamental na promoção e valorização dos alimentos agroecológicos, além de incentivar uma alimentação saudável e consciente, proporcionando uma experiência única para quem os visita. Eles podem servir de modelo para futuros empreendimentos no campo da gastronomia sustentável, por demonstrarem que é possível ter um negócio de sucesso enquanto se contribui para a preservação do meio ambiente e da cultura local.

Palavras-chave: Tradição;Espaços alimentares;Culinária;Alimento.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Frequência de oferta de alimentos comercializados com alegações relacionadas à isenção ou redução de açúcar para crianças de primeira infância

FRANCINE RUBIM DE RESENDE; LORENA ABREU CUSTÓDIO; EDUARDO BEARZOTI; CAMILA CARVALHO MENEZES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A nutrição na primeira infância é fundamental para moldar hábitos e prevenir doenças na idade adulta. Assim, mecanismos como o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de dois anos e o Guia Alimentar para População Brasileira, ao incentivar a leitura dos rótulos, auxiliam nas escolhas de alimentos mais saudáveis. Além disso, há uma legislação recente que exige a presença da lupa no painel frontal de alimentos que contém nutrientes críticos, incluindo os açúcares adicionados. Por conseguinte, há uma crescente presença de alimentos com alegações referentes ao teor de açúcar. Diante disso, o objetivo deste trabalho foi avaliar a frequência de oferta destes alimentos para crianças de primeira infância.

MÉTODOS

Trata-se de um recorte de um estudo maior, de caráter transversal e que foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto sob protocolo CAAE 51468821.7.0000.5150. Teve como público-alvo responsáveis por crianças de primeira infância (6 a 72 meses) matriculadas em escolas de áreas urbanas do município de Leopoldina, MG. Foi aplicado um questionário autopreenchido pelos participantes, o qual avaliou diversos aspectos, incluindo a frequência de oferta de alimentos comercializados com alegações de “sem açúcar”, “baixo em açúcar” ou “reduzido em açúcar” para crianças de primeira infância e a influência das alegações na aquisição dos alimentos. A associação entre as variáveis foi analisada com o teste de qui-quadrado.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 622 responsáveis, entre eles, 53,4% relataram pouca influência das alegações de isenção ou redução de açúcar nas escolhas alimentares para as crianças. Observou-se uma associação significativa entre a influência das alegações nutricionais referentes ao teor de açúcar e a oferta desses alimentos. Neste sentido, responsáveis que acreditam que as alegações referentes ao teor de açúcar possuem pouca influência no momento da compra dos alimentos, são os que ofertam esses alimentos com maior frequência (34,4%).

CONCLUSÃO

Observou-se que aqueles que percebem menos influência das alegações tendem a oferecer esses alimentos com maior frequência, enquanto os que consideram menos influentes tendem a oferecer menos. Esse padrão pode estar associado ao efeito halo de saúde, sugerindo que os responsáveis acreditam que produtos com advertências frontais são mais salubres quando comparados com produtos sem. Desta forma, destaca-se a importância do desenvolvimento de estratégias mais eficazes de conscientização sobre rotulagem e educação nutricional.

Palavras-chave: Rotulagem nutricional;Alegações nutricionais;Comportamento do consumidor.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Garantindo a produção de alimentos seguros: Estratégias de controle com mapa de risco e checklist em unidades de alimentação e nutrição.

PEDRO ALENCAR NOGUEIRA; MATHEUS MACIEL DAS MERCÊS; THAIS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS. UFPA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) atua no fornecimento de refeições balanceadas dentro dos padrões higiênicos-sanitários e dietéticos. Nesse contexto, os nutricionistas devem empregar estratégias visando garantir padronização e qualidade, sendo essencial recorrer à ferramentas de controle para facilitar o gerenciamento e a produção segura dos alimentos. O Mapa de Risco (MR) emerge como ferramenta que sinaliza os riscos de contaminações de agentes externos sobre os alimentos em cada etapa. O *Checklist*, quando aplicado na UAN, é ferramenta para observação e manutenção das boas práticas de produção de alimentos, tendo como base a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) Anvisa nº 275 de 21 de outubro de 2002. Dessa forma, este estudo tem como objetivo investigar como o uso do MR e do *Checklist* contribui para a garantia da inocuidade dos alimentos ao longo da cadeia produtiva.

MÉTODOS

A pesquisa bibliográfica foi realizada em duas etapas. Na 1ª etapa foram selecionados os descritores “Produção de Alimentos”, “Planejamento”, “Inocuidade dos Alimentos”, que foram empregados na busca em portais de informação e bases de dados que forneceram o suporte teórico da pesquisa. Na 2ª etapa, realizou-se triagem, organização cronológica e leitura detalhada para examinar a importância das ferramentas de controle higiênico-sanitário na produção, focando em publicações de 2011 a 2020.

RESULTADOS

Por meio da pesquisa, observou-se a importância do uso de ferramentas de controle como MR e o *Checklist* no planejamento da UAN. O desuso das ferramentas pressupõe maior probabilidade de falhas associadas à manipulação de alimentos. O MR, cujo papel é agir na prevenção de contaminações cruzadas na UAN, foi selecionado para utilização na área de produção de refeições e dietas da Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará, tendo como foco sua capacidade de distinguir a severidade da contaminação nas possíveis preparações, associando ao tipo de risco (físicos, químicos, biológicos) inerente à área. Além disso, pode ser usado como ferramenta educativa. Já o *Checklist*, que tem papel similar e é uma lista de verificação que pode ser aplicada em diferentes áreas da UAN, foi a ferramenta implantada no Restaurante Universitário da UFPA, onde é aplicada nas atividades de higienização antes, durante e após a produção de refeições, permitindo o

acompanhamento da padronização dos processos e garantindo que as atividades sejam guiadas segundo as normas e regulamentações sanitárias vigentes.

CONCLUSÃO

Logo, o uso de tais ferramentas permite identificação de riscos, definição e orientação de procedimentos, e acompanhamento das etapas relacionadas à produção de alimentos, minimizando riscos, otimizando processos e possibilitando a produção de alimentos mais seguros. Como responsável pela gestão das atividades da UAN, o nutricionista pode utilizar tais ferramentas na rotina de trabalho como estratégia de controle, proporcionando mais segurança e qualidade dos alimentos produzidos.

Palavras-chave: Produção de Alimentos;Planejamento;Inocuidade dos Alimentos.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Impacto da suplementação com Lactiplantibacillus plantarum CNPC003 e farinha de xique-xique (Pilosocereus gounellei) nas propriedades tecnológicas, nutricionais e sensoriais do queijo cremoso caprino

DANIELA KARLA MEDEIROS VASCONCELOS[1]; KATARYNE ÁRABE RIMÁ DE OLIVEIRA[1]; MARTA SUELY MADRUGA[1]; MARCOS DOS SANTOS LIMA[2]; EVANDRO LEITE DE SOUZA[1]; MARIA ELIEIDY GOMES DE OLIVEIRA[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOÃO PESSOA - PB - BRASIL; 2. INSTITUTO FEDERAL DO SERTÃO PERNAMBUCANO, PETROLINA - PE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A suplementação com bactérias probióticas e ingredientes ricos em fibras, compostos fenólicos e minerais como os cactos, reconhecidos como plantas alimentícias não convencionais (PANC), é uma estratégia tecnológica potencial para agregar valor nutricional e bioativo aos produtos lácteos caprinos. Este estudo teve como objetivo avaliar os impactos da suplementação com *Lactiplantibacillus plantarum* CNPC003 (0,1 g/L de leite) e farinha de xique-xique (1g/100 g de queijo) nas características tecnológicas, físico-químicas, nutricionais e sensoriais de queijo cremoso caprino durante 21 dias de armazenamento refrigerado.

MÉTODOS

Foram elaboradas quatro formulações de queijo: controle (CC), com *L. plantarum* CNPC003 (PC), com farinha de xique-xique (XC) e com *L. plantarum* CNPC003 e farinha de xique-xique (PXC). Parâmetros tecnológicos, físicos e físico-químicos foram avaliados incluindo textura, cor, pH, acidez titulável (em ácido lático), umidade, cinzas e proteínas. Perfil de açúcares, ácidos orgânicos, ácidos graxos, compostos voláteis também foram determinados. Antes da realização dos testes sensoriais, amostras das formulações de queijo foram submetidas a análises de controle de qualidade higiênico-sanitária e contagem de células viáveis de *L. plantarum* CNPC003. O estudo também foi previamente submetido e aprovado por Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (protocolo número CAAE: 79748617.2.0000.5188)

RESULTADOS

Ao final do período de armazenamento, XC e PXC tenderam para uma tonalidade verde-amarelada, com menor brilho; isto provavelmente devido à presença de farinha de xique-xique. PC e PXC foram menos firmes e apresentaram maior elasticidade, coesividade e gomosidade que XC e CC. PC e PXC reduziram o teor de proteína total durante o armazenamento, com concomitante aumento no total de aminoácidos livres. XC e PXC apresentaram menores teores de ácido palmítico (C16:0) no 21º dia de armazenamento.

Como em qualquer processo de fermentação, houve hidrólise da lactose, com liberação de galactose e glicose durante o armazenamento, e esses açúcares apresentaram níveis reduzidos na formulação do PXC. A fermentação destes açúcares provavelmente levou a uma maior produção de ácidos orgânicos, principalmente ácido láctico. Dezessete compostos voláteis foram detectados nas formulações de queijo, e os teores de compostos voláteis específicos aumentaram no PXC durante o armazenamento. O PXC apresentou contagens mais altas de *L. plantarum* (> 7 log UFC/g) do que o PC no dia 21 de armazenamento. CP e PXC apresentaram cor e textura distintas conforme escala ideal; entretanto, a aceitação sensorial do CP e do PXC recaiu nos termos hedônicos "gostei um pouco" a "gostei muito".

CONCLUSÃO

A farinha de xique-xique e *L. plantarum* CNPC003 poderiam ser utilizadas na produção de queijo cremoso caprino sem afetar negativamente suas características tecnológicas e sensoriais, mas agregando valor nutricional e funcional ao produto.

Palavras-chave: Queijo de cabra;Probiótico;Cactaceae;Perfil tecnológico;Perfil físico-químico.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Inclusão da agricultura familiar no programa nacional de alimentação escolar

FABIANE MÖLLER BORGES; RODRIGO DAPPER. SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE DOIS IRMÃOS (SMEDI), DOIS IRMÃOS - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Dois Irmãos possui 30.709 pessoas (IBGE, 2022). A distância até a capital é de 52 km. Possui três escolas de educação infantil, nove escolas de ensino fundamental e um centro integrado de educação complementar, totalizando 3.235 alunos. Na década de 90, mudanças ocorreram no contexto nacional que refletiram na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Destaca-se a descentralização da gestão da alimentação escolar para os municípios e a exigência de constituição do Conselho de Alimentação Escolar (CAE). Neste período, o CAE foi criado em Dois Irmãos e iniciaram as discussões sobre a qualidade dos alimentos fornecidos nas escolas. Em meados de 2000, os membros do CAE trazem para o debate a viabilização da participação do produtor local para o abastecimento das escolas. O objetivo deste trabalho foi descrever a aquisição de carne de gado da agricultura familiar para o PNAE.

MÉTODOS

O CAE de Dois Irmãos sempre se comprometeu não só com uma política de desenvolvimento local, como também com a qualidade dos alimentos. Porém eram recorrentes as reclamações das escolas sobre a carne de gado entregue, apesar de se pagar um alto custo pelo produto. Além disto, faltavam fornecedores interessados em participar das licitações. Por isso, em meados de 2009, iniciou a organização do projeto da carne. Foi realizado um mapeamento de possíveis agricultores, escolha do local para construir a sala de manipulação da carne, periodicidade do serviço de açougueiro e transporte da carne para as escolas. O projeto contou com a articulação da Secretaria de Educação, Secretaria da Agricultura, Conselho de Alimentação Escolar, Conselho da Agricultura Familiar, Frigorífico Regional, Sindicato dos Trabalhadores Rurais e EMATER – ASCAR. Neste mesmo período entrou em vigor a Lei Nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar. Cabe destacar a importância da promulgação desta lei para embasar e respaldar o projeto no município.

RESULTADOS

O fluxograma da execução do projeto ocorre da seguinte maneira: teste de sanidade animal é realizado antes do abate, caminhão boiadeiro transporta o animal para o frigorífico, frigorífico entrega as carcaças na sala de manipulação, as carcaças são dessosadas pelo açougueiro, a carne é processada para iscas e moída, a quantidade é dividida para cada escola e por fim os motoristas da secretaria levam a carne para cada

escola acondicionada em caixas térmicas. Atualmente, há 24 agricultores que fornecem a carne de gado. No ano de 2022, foi investido 97,10% do recurso federal, no âmbito do PNAE, para a agricultura familiar.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a revisão da qualidade dos alimentos oferecidos propiciou melhor aceitabilidade da carne e o reconhecimento da comunidade da alimentação escolar municipal. Destaca-se o apoio ao desenvolvimento sustentável, produzidos em âmbito local e a possibilidade dos agricultores terem uma parte da renda familiar assegurada com o fornecimento para o PNAE.

Palavras-chave: Desenvolvimento sustentável;Garantia e qualidade dos alimentos;Política pública.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Influência da cocção no teor de ferro, zinco e selênio em genótipos de feijão-caupi de deferentes classes comerciais.

ENNYA CRISTINA PEREIRA DOS SANTOS DUARTE[1]; LUÍS JOSÉ DUARTE FRANCO[2]; REGILDA SARAIVA DOS REIS MOREIRA-ARAÚJO[1]; MAURISRAEL DE MOURA ROCHA[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL; 2. EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA-EMBRAPA MEIO-NORTE, TERESINA - PI - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Considerado como fundamental na alimentação humana, o feijão fornece nutrientes essenciais ao ser humano como proteínas, carboidratos, fibras e minerais. Devido ao seu considerável valor nutritivo, o feijão-capupi (*Vigna unguiculata* (L.) Walp) é cultivado especialmente para a produção de grãos, secos ou verdes. As sementes desta leguminosa são importante fonte de ferro e zinco em muitos países do mundo, em especial no continente africano e na América Latina. Assim como ferro e zinco são minerais essenciais para a saúde humana, o selênio tem papel fundamental, de forma direta ou indireta, no funcionamento de sistemas biológicos.Objetivou-se com este selênio avaliar a influência da cocção nos teores de ferro (Fe), Zinco (zn) e selênio (Se) em genótipos de feijão-caupi das classes comerciais cores, branco e preto.

MÉTODOS

A farinha crua e cozida dos grãos oriundos da Coleção de Trabalho do Melhorista do Programa de Melhoramento Genético de Feijão-caupi da Embrapa Meio-Norte em Teresina-PI, pertencentes as classes comerciais cores (IT-97K-1042-3, BR2 Bragança, BRS Verdejante, Inhuma, BRS Exuberante, MNC11-1019E-15), branco (BRS Tumucumaque, BRS Imponente e BRS Olhonegro) e preto (Pretinho), foram submetidas a espectrometria de emissão óptica com plasma indutivamente acoplado – ICP-OES, para a determinação dos minerais ferro, zinco e selênio, os dados submetidos ao Teste *T* ($p<0,05$) e as médias agrupadas pelo teste de *Scott- Knott* ($p<0,05$).

RESULTADOS

Observou-se que o cozimento reduziu significativamente ($p<0,05$) o teor de ferro em todos os genótipos, com variação de 4,6 mg/100g (BRS Imponente) a 5,81 mg/100g (IT-

97K-1042-3) na farinha do grão cru e de 4,44mg/100g (MNC11-1019E-15) a 5,38 mg/100g (IT-97K-1042-3) no grão cozido. Em relação ao zinco, houve aumento após o processo de cocção, com diferença significativa ($p<0,05$), no teor deste mineral para todos os genótipos avaliados, cujas médias varairam de 4,21 mg/100g (BRS Olhonegro) a 5,36 mg/100g (BRS Bragança) para o grão crua a 4,48 mg/100g (Olhonegro) a 5,57 mg/100g (BRSBragança) no grão cozido. Não houve diferença estatística significativa entre as farinhas dos grãos crus e cozidos, que variaram de 36,67 mcg/100 g no BRS Olhonegro a 284,33 mcg/100 g no BRS Inhuma e de 47,33 mcg/100 g no BRS Olhonegro a 303 mcg/100 g no BRS Inhuma, na farinha obtida dos grãos crus e cozidos, respectivamente. A média geral para os teores de Fe, Zn e Se, antes e após o cozimento foram de 5,22 mg/100 g e 4,84 mg/100 g; 4,93 mg/100 g e 5,15 mg/100 g e de 134 mcg/100 g e 131 mcg/100 g, respectivamente.

CONCLUSÃO

Conclui-se que, os resultados deste estudo ratificam o feijão-caupi como fonte de ferro e demostram que os genótipos avaliados foram considerados como alto teor de zinco e selênio mesmo após o cozimento. Indicando a importância do consumo dessa leguminosa na alimentação dos brasileiros.

Palavras-chave: Vigna unguiculata (L;) Walp;Minerais;Leguminosas.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Influência da colorimetria e parâmetros físico-químicos na evolução da Reação de Maillard em pães.

LUÍSA DOS SANTOS CONCEIÇÃO; BEATRIZ SANTOS DE ALMEIDA; LÍLIAN LESSA ANDRADE; LAÍSE CEDRAZ PINTO MATOS; WALISON FABIO RUGGIERO. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os alimentos submetidos a vários tipos de processamentos térmicos podem promover a formação de Produtos de Reação de Maillard (PRM), que são substâncias que causam escurecimento da matriz alimentícia e que contribuem para causar ou agravar doenças crônicas. O processo de cocção dos alimentos também provoca outras modificações necessárias e desejáveis associadas aos aspectos sensoriais que favorecem maior aceitação. Compreender os fatores relacionados com a produção dos PRM é essencial para o desenvolvimento de estratégias para minimização dos compostos potencialmente tóxicos no preparo dos alimentos e seu impacto na saúde humana. O objetivo deste estudo foi identificar a influência da colorimetria e dos parâmetros físico-químicos associados aos tempos de cocção e tipos de pães que podem repercutir na formação dos PRM.

MÉTODOS

As amostras do estudo (pães francês, tipo hot dog e integral) foram preparados em laboratório conforme padronização de cada receita e assadas em forno a 180°C, com variação de tempo (T1= 19min, T2= 24min e T3= 26min). As amostras de dois lotes diferentes foram avaliadas em triplicata através de análises laboratoriais de parâmetros físico-químicos, sendo eles: pH, teor de proteína, umidade e atividade de água (Aa), e determinação do perfil colorimétrico pela escala CIELab (L*, a* e b*). O programa Graphpad Prism V5 foi usado para determinar a significância estatística entre os diferentes lotes, tipo de amostra e tempo de assamento, por meio do Teste de Tukey e One-way (ANOVA).

RESULTADOS

Os parâmetros colorimétricos dos três diferentes tipos de pães e em ambos lotes variaram de: L*= 35,03 a 49,32, a*= 8,12 a 14,47, b*= 19,35 a 25,16. Os valores médios dos parâmetros físico-químicos das amostras de pão francês, hot dog e integral foram, respectivamente: Aa= 0,83, 0,84 e 0,85; proteína= 6,9, 7,1 e 8,5; pH= 5,1, 5,3 e 5,7 e umidade= 41,34%, 37,67% e 37,54%. Os valores de pH, atividade de água e proteína apresentaram diferença estatística entre as amostras de pão francês e integral. Também houve diferença estatística entre as amostras de pão tipo hot dog e integral apenas em relação ao teor de proteína. O parâmetro L* (luminosidade) não apresentou diferença

estatística entre os tipos de pães e em função do tempo de assamento, apesar da cor visível escura e gradativa. Os valores de a* e b* apresentaram diferença estatística nos três tempos de assamento das amostras e aumento gradativo dos valores sendo que o pão tipo hot dog e pão integral apresentaram os maiores resultados, respectivamente. A amostra de pão integral demonstrou o maior teor médio de Aa e pH, enquanto o pão de hot dog se destacou com maior teor de proteína.

CONCLUSÃO

Há uma tendência de aumento dos parâmetros de cor a* e b* das amostras, especialmente aquelas submetidas a variação do tempo T3. Estes parâmetros a* e b* poderão ser melhor explorados como indicadores da formação da Reação de Maillard em pães.

Palavras-chave: Reação de Maillard;Colorimetria;Fenômenos Químicos;Pão.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Intenção de compra de responsáveis por crianças de primeira infância: biscoito de chocolate "sem adição de açúcar" versus tradicional

FRANCINE RUBIM DE RESENDE; THAÍS SILVA FALCO; EDUARDO BEARZOTI; CAMILA CARVALHO MENEZES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As alegações nutricionais presentes nos rótulos dos alimentos possuem as funções de informar os consumidores e permitir que estes façam escolhas mais conscientes, facilitando o entendimento em relação à informação declarada, e auxiliando na melhor escolha de itens para alimentação adequada. Entretanto, essas alegações comumente são utilizadas pela indústria de alimentos como uma ferramenta de *marketing*. Dentro desse contexto, o objetivo do presente estudo foi avaliar a intenção de compra de responsáveis por crianças de primeira infância em relação a dois protótipos de rótulos de biscoito de chocolate, um na versão tradicional e outro com a alegação nutricional "sem adição de açúcar".

MÉTODOS

O presente estudo foi de caráter transversal, tendo como público-alvo responsáveis por crianças na primeira infância (6 a 72 meses), residentes no município de Leopoldina- MG, e a coleta de dados foi realizada entre março e julho de 2022 em todas as escolas localizadas na área urbana do município. A pesquisa foi realizada por meio da aplicação de um questionário que, entre outras questões abordadas, apresentava dois protótipos de rótulos elaborados pelos autores, os quais visavam simular o painel frontal de rótulos de biscoitos de chocolate seguido do questionamento em relação a intenção de compra dos produtos apresentados. Para as respostas, utilizou-se a escala de *Likert* de sete pontos, que variava entre 1 (discordo totalmente) e 7 (concordo totalmente). Foram calculados os escores médios e comparados utilizando o teste não-paramétrico de Wilcoxon para dados pareados. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto sob protocolo CAAE 51468821.7.0000.5150 parecer 5.592.173.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 622 responsáveis por crianças de primeira infância, sendo 94,5% sexo feminino, 48,2% com idade entre 26 e 35 anos e 79,6% possuíam escolaridade de até ensino médio completo. Observou-se que 32% da amostra descreveu que compraria o biscoito tradicional (escore médio de 3,61) e 47% compraria o biscoito com a alegação "sem adição de açúcar" (escore médio de 4,14). Verificou-se uma diferença significativa ($p \leq 0,001$) entre a intenção de comprar biscoitos de chocolate

tradicional e “sem adição de açúcar”, sendo que mais responsáveis demonstraram interesse em comprar o biscoito com a alegação nutricional.

CONCLUSÃO

O presente estudo evidenciou grande parte dos responsáveis foram influenciados pela presença da alegação nutricional “sem adição de açúcar” nos biscoitos de chocolate, mesmo sem saberem a real composição deles. Tal resultado se torna preocupante, uma vez que a presença de alegações não está necessariamente associada a maior salubridade de alimentos.

Palavras-chave: Rotulagem nutricional;Alimentos Industrializados;Comportamento do consumidor.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Mapeando a rotulagem nutricional frontal: Frequência da advertência em alimentos embalados no Triângulo Mineiro

HELEN MARA DOS SANTOS[1]; VANESSA DIAS CAPRILES[1]; FERNANDA BARBOSA BORGES JARDIM[2]; PATRÍCIA MARIA VIEIRA[3]; GRAZIELI BENEDETTI PASCOAL[4]; VERIDIANA VERA DE ROSSO[1]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP), SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TRIÂNGULO MINEIRO (IFTM), UBERABA - MG - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO (UFTM), UBERABA - MG - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE FEDERAL UBERLÂNDIA (UFU), UBERLÃNDIA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A rotulagem nutricional frontal nos alimentos embalados, recomendada pela Organização Mundial de Saúde (OMS) e Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS), foi adotada de forma obrigatória no Brasil conforme a RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020 vigentes desde outubro de 2022. O selo de advertência para alimentos e bebidas que excedam os limites estabelecidos de sódio, (≥ 600mg/100g e ≥ 300mg/100mL), açúcares adicionados (≥ 15g/100g e ≥ 7,5g/100mL) e gordura saturada (≥ 6 g/100g e ≥ 3 g/100mL), é uma medida capaz de alertar e auxiliar os consumidores a realizarem escolhas alimentares, bem como estimular a indústria de alimentos na reformulação dos produtos. O objetivo foi estimar a frequência do uso da rotulagem nutricional frontal em alimentos embalados e comercializados no Triângulo Mineiro.

MÉTODOS

Analisou as informações de 547 rótulos de alimentos e bebidas embalados registrados no Banco Brasileiro de Rótulos de Alimentos do Observatório de Rotulagem de Alimentos (ORA) da UNIFESP, comercializados em redes de supermercados e segmentações em cidades do Triângulo Mineiro no período de 2022-2023. Os alimentos embalados foram classificados em oito grupos e seus subgrupos definidos na legislação e mais um grupo criado para “alimentos plant-based e sem glúten”.

RESULTADOS

Foram observados que 314 (57,4%) dos alimentos embalados excedem os limites de pelo menos um nutriente crítico. Destes, 174 (31,8%) terão a obrigatoriedade de utilizar a rotulagem nutricional frontal de alto em gordura saturada, 103 (18,8%) alto em sódio e 37 (6,8%) alto em açúcar, caso não ocorra a reformulação. Sendo que, dos alimentos embalados sujeitos aos selos de advertência, 178 (56,7%) são produtos fabricados em Minas Gerais, dos quais 56 (17,8%) na Região do Triângulo Mineiro. Predominaram os

produtos classificados nos grupos VII – Açúcares e produtos com energia proveniente de carboidratos e gorduras, VI - Óleos, gorduras e sementes oleaginosas e I – Produtos de Panificação, cereais, leguminosas, tubérculos e seus derivados, sendo a maioria biscoitos doce com recheio, snacks e os produtos tradicionais mineiros como queijo minas padrão, queijo tipo parmesão, queijo tipo mussarela, requeijão cremoso, manteiga, doce de leite.

CONCLUSÃO

O desenvolvimento de soluções pela indústria de alimentos é urgente, para redução ou substituição dos nutrientes críticos, da mesma forma que a orientação e apoio ao pequeno e médio produtor na fabricação de produtos locais; reformular os produtos, melhorar a composição nutricional sem comprometer a qualidade, características físicas, atributos sensoriais com vistas à proteção à saúde dos indivíduos. O monitoramento dos resultados das novas regras de rotulagem nutricional frontal, com a finalidade de avaliar a efetividade e promover ajustes e aperfeiçoamentos, bem como informação clara e ações educativas ao consumidor, tornam-se fundamentais.

Palavras-chave: Aspectos regulatórios;Nutrientes críticos;Rotulagem nutricional frontal;Rótulo de alimentos.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Mousse de chocolate sem ingredientes de origem animal: uma alternativa para inclusão de pessoas com padrão alimentar vegano

EDGARD FRANCO GOMES; GIOVANNA CUNHA; GUSTAVO BRANDIZZI NOVAES; CLARISSA MARIA; RENATA PUPPIN ZANDONADI; RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO. UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, BRASÍLIA - DF - BRASIL.

Introdução

O padrão alimentar vegano tem por característica excluir todos os alimentos de origem animal, evitando a exploração animal, reduzindo danos ambientais e promovendo a sustentabilidade. Porém, a restrição de ingredientes de origem animal pode comprometer a qualidade nutricional da dieta quando não adequada e modificar hábitos alimentares. No Brasil, há o hábito de consumo de sobremesas após refeições como almoço e jantar, que são frequentemente preparadas com ingredientes de origem animal como leite e ovos. Desta forma, verifica-se a necessidade de adaptação de sobremesas que tenham ingredientes de origem animal para produtos similares que atendam ao padrão alimentar vegano sem proprometimento dos teores de proteína, cálcio e ferro. Portanto, este trabalho teve como objetivo adaptar uma receita de mousse de chocolate para o padrão vegano com adequação de nutrientes como proteína, cálcio e ferro.

Material e métodos

O estudo foi do tipo experimental transversal, subdividido em quatro etapas: I. seleção e desenvolvimento da preparação; II. análise de composição química; III. análise de custo; IV. análise sensorial com 50 provadores não treinados por meio de escala hedônica de nove pontos. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da Universidade sob o CAAE 92044318200000030.
Para a substituição de ingredientes de origem animal na mousse de chocolate, foram utilizadas ingredientes fontes de proteínas, cálcio e ferro de origem vegetal.

Resultados

A preparação vegana (PV) foi desenvolvida tendo como base a batata doce cozida (27,2 g/100g), por sua maciez e homogeneidade; extrato vegetal de gergelim (5,1 g/100g), contribuindo com umidade e teor de cálcio, extrato solúvel de soja em pó (6,4 g/100g), a fim de elevar o teor de proteína e ferro; chocolate meio amargo vegano (51,1 g/100g) e açúcar (10,2 g/100g), para proporcionar cor, sabor e aroma.
A PV apresentou teor de proteína similar ao da original(com aumento de 0,9%) e aumento de 128,5% no teor de ferro e 50,5% no teor de cálcio em relação aos teores da preparação original. Além disso, apresentou aumento de 40,8% do teor de carboidratos totais, 166% de aumento no teor de fibras e redução de 18,9% no valor energético;

57,4% no teor de lipídio e 28,6% no teor de sódio comparado à preparação original. Comparando-se o custo por porção, houve redução de 5% em relação à preparação original. Tanto a preparação original quanto a modificada apresentaram aceitação superior a 80%, indicando boa aceitação.

Conclusão

A preparação vegana apresentou boa aceitação pelos provadores, sem comprometimento dos teores de proteína, cálcio e ferro, nutrientes geralmente prejudicados na modificação de preparações sem ingredientes de origem animal. Além disso, apresentou menor custo comparado à preparação original. Contudo, mais experimentos são necessários para melhorar a textura da preparação vegana.

Palavras-chave: dieta vegana;técnica dietética;mousse.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Nanopartículas do azeite de dendê híbrido Unaué HIE OxG com coprodutos de jaca: otimização dos processos e caracterização

LARISSA SANTOS ASSUNÇÃO; TAINARA SANTOS OLIVEIRA; LUIS FERNANDES PEREIRA SANTOS; ROBERTA MOLICA OLIVEIRA LOPES; CAROLINA OLIVEIRA DE SOUZA; CAMILA DUARTE FERREIRA RIBEIRO. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O óleo de palma bruto híbrido Unaué (OPBH) possui maiores quantidades de vitamina E, carotenoides e ácidos graxos insaturados e menor teor de ácidos graxos saturados, comparado ao azeite convencional. No entanto, a vulnerabilidade de seus compostos bioativos à degradação pode levar a perda da sua funcionalidade, e o nanoencapsulamento torna-se uma alterativa para aumentar a estabilidade destes compostos. Além disso, há um crescimento no interesse por biopolímeros e farinhas de coprodutos de vegetais como encapsulantes. Sendo assim, este estudo teve como objetivo otimizar o nanoencapsulamento do OPBH com coprodutos de jaca como material de parede, como uma alternativa sustentável para a aplicação desse óleo na indústria de alimentos.

MÉTODOS

Dois planejamentos fatoriais completos 2^2 do tipo Delineamento Composto Central Rotacional (DCCR) foram realizados de forma randomizada, um com a farinha da semente da jaca (FSJ) como material de parede e o outro com a farinha do eixo central da jaca (FEJ) utilizando a técnica de homogeneização. As variáveis independentes foram: quantidade de OPBH e material de parede (MP) (FSJ ou FEJ). O tamanho de partícula e índice de polidispersibilidade (PDI) foram escolhidos como respostas experimentais. As nanopartículas otimizadas foram caracterizadas em relação a viscosidade aparente, pH, parâmetro de cor e carotenoides totais (CT). Os dados foram submetidos a análise de variância (ANOVA) e as médias comparadas pelo teste de Tukey ($p<0,05$).

RESULTADOS

De acordo com o planejamento experimental, quanto menor a quantidade de óleo e MP adicionada à formulação, menor o tamanho de partícula. A interação do MP e óleo foi significativa e positiva. Em relação ao PDI, quanto menor a quantidade de óleo e MP, menor o PDI. Assim, a formulação que apresentou razão de OPBH e MP de 0,8:1 (FSJ ou FEJ: OPBH), foi selecionada para caracterização. A viscosidade aparente média das nanopartículas foi de 21,89 ± 1,20 cP. O pH da N-FEJ foi menor (5,49 ± 0,05) do que na N-FSJ (5,75 ± 0,05) ($p<0,05$), e ambas as formulações estavam na faixa de acidez. As

nanopartículas apresentaram tendência maior ao amarelo do que para o vermelho, N-FSJ (a* 0,64 ± 0,09 e b* 8,20 ± 2,53) e N-FEJ (a* 0,55 ± 0,14 e b* 10,40 ± 0,39). O teor de CT do óleo livre foi de 921,94 ± 28,39 µg/g, e após o encapsulamento foi de 809,76 ± 41,53 µg/g e 799,94 ± 45,60 µg/g para N-FSJ e N-FEJ, respectivamente, apresentando um percentual de retenção de carotenoides >85%.

CONCLUSÃO

Estes resultados evidenciam que as nanopartículas de OPBH produzidas por homogeneização, solvente atóxico e com coprodutos de jaca como encapsulantes apresentaram diâmetro em nanoescala, distribuição monodispersa e uniforme, além de ótima preservação dos carotenoides do óleo encapsulado em relação ao óleo livre. Assim, estes resultados indicam o potencial para aplicação de N-FSJ e N-FEJ como uma alternativa *clean label* e inovadora para aplicação do OPBH na indústria de alimentos.

Palavras-chave: Óleo de palma de alto oleico;Farinha da semente de jaca;Farinha do eixo central da jaca;Planejamento experimental.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) em municípios do Alto Jequitinhonha: Produção de alimentos e assessoria técnica

GUSTAVO TIMOTEO; MARCELA CRISTINA COSTA; ANA CAROLINA SOUZA SILVA; LAUANE GOMES MORENO; NADJA MARIA GOMES MURTA; LUCIANA NERI NOBRE. UFVJM, DIAMANTINA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um programa de oferta de alimentos que contempla as escolas públicas brasileiras, sendo um dos seus objetivos o de garantir uma alimentação adequada e saudável. Uma das formas de se valer essa garantia é a recomendação de que pelo menos 30% dos alimentos sejam adquiridos da agricultura familiar. Em nível municipal, a compra desses alimentos envolve diferentes atores e setores. Assim este estudo objetivou identificar o quantitativo de agricultores familiares que fornecem alimentação para o PNAE em municípios da comarca Diamantina/MG; quais os alimentos mais adquiridos dos agricultores familiares para o PNAE, quantos municípios conseguem atingir o patamar mínimo recomendado de aquisição da agricultura familiar; e se os agricultores recebem assessoria técnica para a produção dos alimentos.

MÉTODOS

Estudo com abordagem combinada de pesquisa *survey*, incorporado de métodos quantitativos e qualitativos. A coleta de dados ocorreu de abril a dezembro de 2023, utilizando um formulário elaborado no *Google Forms.* Este foi distribuído *online* por meio de *e-mails* aos nutricionistas que desempenhavam suas funções no PNAE em escolas municipais dos municípios de: Diamantina, Datas, Felício dos Santos, Gouveia, Monjolos, Presidente Kubistchek, São Gonçalo do Rio Preto e Senador Modestino Goncalves. O projeto foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Vale do Jequitinhonha e Mucuri foi aprovado com número de registro 3.602.675.

RESULTADOS

Todos os nutricionistas responderam ao questionário do estudo. Um total de 176 agricultores fornecem alimentos para o PNAE nos 8 municípios participantes deste estudo, e estes oferecem 60 diferentes produtos. Os 10 alimentos mais adquiridos foram: Cheiro verde (73%); Tomate (48,9%); Cenoura (48,3%); Alface (44,3%); Beterraba (43,2%); Abóbora (39,8%); Banana (36,9%); Chuchu (36,4%); Repolho (34,7%). Os nutricionistas informaram que os municípios atingem o percentual mínimo de 30% da

aquisição de alimentos da agricultura familiar. Destes, dois compravam o percentual mínimo (30%), um 40%, um 55%, um 60%, um 69% e dois 100%. Quanto à assessoria técnica, sete municípios tem parceria com a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER-MG) e em um não. Quanto à frequência da parceria, entre os sete municípios que a recebiam: em cinco "sempre" acontecia, e em dois "às vezes". No que diz respeito à assessoria das Secretarias de Agricultura: três municípios "sempre" recebiam, dois "às vezes" e em três "nunca".

CONCLUSÃO

Um quantitativo elevado de produtores rurais fornece alimentação para o PNAE nos municípios estudados, no entanto, embora todos os municípios alcançem o percentual mínimo recomentado para aquisição de alimentos/produtos da agricultura familiar percebe-se que há necessidade de maior frequência quanto à assessoria técnica para a produção de alimentos/produtos voltados ao PNAE nos municípios avaliados.

Palavras-chave: Agricultura familiar;Alimentação;Escolas municipais.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Pegada hídrica na produção de refeições em uma unidade de alimentação e nutrição do estado do Ceará

HALSIA STEFANE OLIVEIRA SANTOS. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ (IFCE) CAMPUS CRATO, CRATO - CE - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), os recursos de água doce por pessoa diminuíram cerca de 20% nas últimas décadas e a disponibilidade e qualidade da água, após décadas de exploração excessiva e má gestão dos recursos hídricos, bem como poluição e alterações climáticas, estão reduzindo rapidamente. O uso da água em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) nos diferentes tipos de higienizações e na produção de alimentos é bastante significativo. Em relação ao consumo de água foi proposto o conceito da Pegada Hídrica (PH), definido como o volume direto e indireto de água utilizado nos processos que abrangem desde a produção até o consumo de um bem ou serviço, ao longo da cadeia produtiva. O objetivo deste estudo foi calcular a PH das refeições produzidas e servidas em uma UAN no estado do Ceará, em um único dia, a fim de conhecer o impacto ambiental causado pelo uso da água na produção de refeições completas.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo exploratório envolvendo o cálculo da pegada hídrica na produção de refeições. Para o cálculo utilizou-se o aplicativo EcoNutri, desenvolvido pelo Laboratório de Sustentabilidade na Produção de Refeições (LASUPRE) do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). Essa ferramenta calcula o impacto ambiental das refeições planejadas a partir da PH dos alimentos ou ingredientes que compõem as preparações do cardápio, além das pegadas de CO_2 e ecológica. Foram inseridos os per capitas das preparações referentes a cada uma das refeições servidas em um dia letivo, num total de 6 refeições (desjejum, lanche, almoço, lanche, jantar e ceia), bem como, a quantidade média de alunos por refeição. O aplicativo fornece a PH em litros de água “doce” ou “virtual”, que, no caso da produção de alimentos, refere-se à quantidade de água necessária à produção, colheita, processamento, transporte e distribuição dos alimentos para consumo final ou produção das refeições um uma UAN.

RESULTADOS

Para a produção das seis refeições servidas em um único dia na UAN foram utilizados 1.209.040,4 litros de água, considerando apenas os alimentos utilizados. A PH pode

variar conforme o tipo de preparação servida (alimentos/ingredientes) e o número de alunos.

CONCLUSÃO

A PH é utilizada como um indicador do impacto ambiental na produção de alimentos. É importante frisar que, em se tratando de uma UAN, o consumo de água também é bastante significativo nas higienizações de equipamentos, utensílios e ambiente. Dessa forma, conhecimentos de gestão ambiental podem ajudar o Nutricionista a estabelecer metas de uso dos recursos hídricos de forma a minimizar o impacto ambiental na produção de refeições.

Palavras-chave: uso da água;desperdício de água;indicadores de sustentabilidade;unidade de alimentação e nutrição.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Percepção de risco e conhecimento de consumidores de alimentos convencionais sobre o uso de agrotóxicos e o impacto à saúde e ao meio ambiente

BRUNO FUSCHINI FAVARO[1]; ANA PAULA GASQUES MEIRA[2]; DIOGO THIMOTEO DA CUNHA[2]; LAÍS MARIANO ZANIN[3]. 1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP), RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS (UNICAMP), LIMEIRA - SP - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, RIBEIRÃO PRETO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os agrotóxicos se popularizaram na “revolução verde”, a qual alavancou a produção de alimentos no mundo e caracterizou o modelo de produção convencional. No Brasil, os agrotóxicos foram incentivados por subsídios governamentais, fomentando a posição de grande consumidor. Apesar da otimização da produção, o uso de agrotóxicos vem demonstrando ganhos cada vez mais tímidos, enquanto seus impactos negativos são amplamente evidenciados. Os agrotóxicos são perigos químicos e impactam a saúde dos trabalhadores rurais e dos consumidores, além de provocarem danos socioambientais. O objetivo deste estudo foi avaliar a percepção de risco e os conhecimentos de consumidores de alimentos convencionais sobre o uso de agrotóxicos e seu impacto à saúde e ao meio ambiente.

MÉTODOS

Estudo transversal e quantitativo. A amostra foi composta por consumidores de alimentos, entrevistados presencialmente em feiras livres de Ribeirão Preto-SP. A entrevista foi mediada por um questionário desenvolvido para esta pesquisa composto por três blocos: perfil socioeconômico (9 questões); percepção de risco (4 questões relacionadas ao uso de agrotóxicos nos âmbitos da saúde e do meio ambiente, avaliadas por escala Likert-7 pontos - muito alto a muito baixo risco) e Conhecimento (8 questões relacionadas à contaminação de alimentos e prejuízos à saúde e ao meio ambiente, com opções de respostas “sim”, “não” e “não sei”, sendo atribuídas 1 ponto às respostas corretas e 0 ponto às respostas incorretas ou “não sei"). Os resultados foram analisados no software Microsoft Excel para análise estatística descritiva, sendo calculadas média, moda, desvio padrão e distribuição percentual. O estudo obteve aprovação do CEP sob CAAE 55597122.6.3001.5440.

RESULTADOS

Foram investigados 94 consumidores caracterizados majoritariamente pelo sexo feminino (55,3%), idade entre 17 e 29 anos (41,5%), etnia branca (71,3%), com graduação completa (56,37%) - amostra com alto nível de escolaridade, e com renda mensal de 3 a 10 salários-mínimos (51,1%). A média de acertos dos conhecimentos foi

de 5,9±2,0, demonstrando conhecimento médio sobre o consumo de alimentos que potencialmente contém resíduos de agrotóxicos. As questões com menor percentual de acerto (45,7 a 75,5% - insuficiente a médio) abordaram a remoção de agrotóxicos por meio da higienização dos alimentos com bicarbonato, vinagre e hipoclorito de sódio. Quanto à percepção de risco, a moda foi de 6-7 e a média foi de 5,8±1,4, demonstrando percepção de risco alta.

CONCLUSÃO

Os consumidores de alimentos convencionais apresentam percepção de risco alta e médio conhecimento quanto ao uso de agrotóxicos e seu impacto à saúde e ao meio ambiente. O conhecimento sobre remoção de agrotóxicos dos alimentos por higienização com bicarbonato apresentou menor percentual de acerto. A percepção de risco e o conhecimento podem ser preditores para as escolhas alimentares dos consumidores, podendo ser legítimas para políticas públicas acerca do uso de agrotóxicos.

Palavras-chave: Perigo químico;Remoção de agrotóxicos;Bicarbonato.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Perfil dos alimentos descritos em chamadas públicas pós atualização da Legislação do PNAE

DANIELA DA SILVA SANTOS[1]; JOSÉ ANAEL NEVES[2]; DANIEL HENRIQUE BANDONI[3]; ANA LAURA BENEVENUTO DE AMORIM[3]. 1. UNIVERSIDADE METROPOLITANA DE SANTOS, SANTOS - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ (UECE), FORTALEZA - CE - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Desde o ano de 2009 o PNAE exige a utilização de no mínimo 30% do recurso financeiro federal para a aquisição de alimentos da Agricultura Familiar (AF). Em 2020 houve mudanças legais na política, assim, o objetivo desse trabalho foi avaliar o perfil de alimentos das chamadas públicas (CP) paulistas e a compra da AF no ano de 2021.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal que avaliou as CP divulgadas durante do ano de 2021 no estado de São Paulo. Os alimentos presentes nas CP foram classificados segundo a NOVA, sendo que os alimentos *in natura* foram subclassificados: cereais, raízes e tubérculos; frutas, legumes e verduras; leguminosas; leite e derivados, carnes e ovos. Avaliamos também se as CP estavam em conformidade com a legislação (Resolução nº 06/2020); a presença de alimentos regionais, de origem orgânica e da sociobiodiversidade. Por fim, o percentual de compra da AF dos municípios que realizaram CP foi extraído do Sistema de Gestão de Prestação de Contas. Os municípios foram agrupados em quartis, segundo o número de escolares, para avaliar as CP considerando o porte dos municípios. A associação entre os grupos de alimentos e o porte dos municípios foi realizada pelo o Teste Qui-Quadrado ($p<0,05$).

RESULTADOS

Foram avaliadas 236 chamadas públicas de 191 municípios paulistas. Apenas 35,2% CP utilizaram como referência a legislação vigente. Corroborando esse desacordo com a legislação, apenas 41,9% CP descreveram utilizar o correto critério de seleção dos projetos de venda segundo a localidade, as demais CP descreveram os critérios presentes na Resolução nº 26/2013 (44,5%) ou, não citaram quais seriam os critérios (13,6%). Foi prevista a compra de alimentos orgânicos em apenas 17,4% CP; alimentos da sociobiodiverisdade em 62,7% CP e os regionais em 71,2%. Dos 191 municípios, 21,46% ainda não haviam realizado prestação de contas; 40,31% referiram não ter adquirido nenhum alimento da agricultura familiar; 26,7% relataram não atingir os 30%, e apenas 11,5% municípios atingiram o preconizado pela legislação vigente. Em todas as chamadas públicas foram encontrados alimentos *in natura*. Quando comparado os

grupos de alimentos, segundo quartil de municípios, foi mais descrito nas CP dos municípios menores raízes e tubérculos, leguminosas e hortaliças e frutas ($p<0,01$), enquanto nos maiores os grupos dos cereais, ultraprocessados, leite em pó e suco de frutas ($p<0,05$).

CONCLUSÃO

A trajetória de compra da AF no PNAE evoluiu ao longo dos anos, no entanto, ainda não está consolidada. Essa compra valoriza os alimentos *in natura* e contribui com o sistema alimentar de forma sustentável, destacando as diferenças e desafios na aquisição para os municípios a depender do seu porte. As chamadas públicas do ano de 2021 tem o impacto do fechamento das escolas pela pandemia da COVID-19, que fragilizou a relação alimentação escolar *versus* agricultura familiar, concomitantemente, ao desafio de seguir as mudanças na legislação que passaram a vigorar.

Palavras-chave: alimentação escolar;agricultura familiar;políticas públicas de alimentação e nutrição.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Potencial antimicrobiano de leveduras isoladas de kombuchas caseira e comercial

CAMILA DE OLIVEIRA; MARIA TEREZA DE FREITAS. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A kombucha é uma bebida milenar, produzida por meio da fermentação do chá verde ou preto em simbiose com uma película celulósica flutuante que é composta de bactérias e leveduras. Por conter ácidos orgânicos, como o acético e catequinas em seu líquido, possui capacidade de inibir o crescimento de bactérias Gram-positivas e negativas. Este estudo pretendeu avaliar a ação antimicrobiana dos sobrenadantes de leveduras isoladas da kombucha produzida de forma caseira e de uma marca de kombucha comercializada em Ouro Preto – MG, frente a microrganismos patogênicos e deteriorantes de alimentos.

MÉTODOS

Foram utilizadas amostras de kombucha preparada de forma caseira e obtida no comércio de Ouro Preto-MG. Os isolados caracterizados como leveduras foram testados em relação ao potencial antimicrobiano por meio da técnica de microdiluição em caldo em placas de microtitulação de 96 poços. As culturas testes foram cepas de *Escherichia coli* ATCC 10536; *Salmonella enterica subsp. enterica sorovar* Typhimurium ATCC 14028, *Bacillus cereus* ATCC 11778 e *Staphylococcus aureus* ATCC 14458, pertencentes ao laboratório de Microbiologia de Alimentos da Universidade Federal de Ouro Preto-MG. As densidades ópticas (DO) foram lidas após 0, 2, 4, 6 e 8 horas de incubação a 37ºC em espectrofotômetro leitor de placas de microtitulação Epoch®, utilizando comprimento de onda de 540 nm. Os testes foram realizados em triplicatas. Os resultados da técnica de microdiluição foram avaliados pelo *software* GraphPad Prism® 6, utilizando testes Shapiro-Wilk e Kolmogorov-Smirnov para verificar a normalidade dos dados. Para os dados paramétricos, foi aplicada ANOVA *one-way*, seguida do pós-teste de Tukey ($p<0,05$), ao nível de significância de 95%.

RESULTADOS

Os sobrenadantes de leveduras isoladas de ambos os tipos de kombuchas demonstraram potencial de inibição de crescimento frente aos patógenos testados, com resultados significativos de redução frente aos controles positivos ($p<0,05$). O sobrenadante de

levedura isolada da kombucha comercial foi capaz de inibir, em diferentes tempos, as bactérias *Escherichia coli*, *Salmonella* Typhimurium, *Staphylococcus aureus* e *Bacillus cereus*.

Os sobrenadantes de leveduras isoladas da kombucha caseira inibiram os patógenos, em menor grau em relação à comercial e não foram capazes de inibir a *Escherichia coli* em nenhum dos tempos avaliados.

CONCLUSÃO

Sugere-se a continuidade das análises, para identificação das leveduras isoladas e melhor compreensão de seus mecanismos de inibição. Ressalta-se a importância de identificação de antimicrobianos naturais com potencial de aplicação na área alimentar contribuindo para a redução do uso de conservantes químicos nos alimentos.

Palavras-chave: Chá;Deterioradores;Fermentação;Patógenos alimentares.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Preferências e percepções dos consumidores de pescado no Estado de São Paulo – Resultados preliminaries do Pescado para Saúde

JÉSSICA LEVY[1]; THAIS MORON MACHADO[2]; CRISTIANE RODRIGUES PINHEIRO NEIVA[2]; RAFAEL TSUYOSHI INOE COELHO[3]; ALBERT G.J. TACON[4]; DANIEL LEMOS[5]. 1. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO E INSTITUTO DE PESCA, SÃO PAULO/SANTOS - SP - BRASIL; 2. INSTITUTO DE PESCA, SANTOS - SP - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, UBATUBA - SP - BRASIL; 4. AQUAHANA LLC, KAILUA - ESTADOS UNIDOS DA AMERICA; 5. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Pescado é todo animal ou vegetal que tem seu habitat em água doce ou marinha e que é utilizado para alimentação humana: como peixes, crustáceos (camarões, caranguejos e lagostas) e moluscos (ostras, polvo e mexilhões) entre outros. Embora detenha uma das costas mais extensas do mundo (8.500 km) e água doce em abundância (12% das águas superficiais do planeta), o Brasil ainda segue atrás do resto do mundo em termos de consumo de Pescado. O objetivo deste trabalho foi compreender as preferências e percepções em relação ao consumo de pescado pela população do Estado de São Paulo e identificar a espécie mais consumida.

MÉTODOS

Foi desenvolvido um questionário on-line pela plataforma SurveyMonkey com 24 questões e com duração média de 5 minutos para um estudo de mercado do consumo de pescado no Estado de São Paulo. Esse questionário foi disseminado pelas redes sociais, eventos, por panfletagem, mercados e hipermercados, e-mails e rede de parceiros da cadeia produtiva durante seis meses, de maio a novembro de 2023. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e o estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade das Américas (FAM) com o número CAEE: 65485822.6.0000.9487. Resultados são expressos como frequências (%) e associações testadas por Qui-Quadrado.

RESULTADOS

Foram coletadas 1.781 respostas no Estado de São Paulo, sendo 62,03% do sexo feminino; 51,21% com renda igual ou superior a 3 salários-mínimos; 81,08% adultos (de 18 a 59 anos) e 81% com Ensino superior ou pós-graduação. 658 respondentes são da

cidade de São Paulo e 48% considera o preço do pescado caro. Verificou-se que o local de aquisição mais frequente são supermercados para peixes (49,66%) e crustáceos (28,39) e peixarias para moluscos (19,80%). O pescado é preferencialmente adquirido congelado e 74,21% relata que prefere em filé para peixes. Na hora da compra, 54,92% repara na aparência geral, olhos e brânquias. Já na hora do preparo, 28,42% consome peixe frito, 26,69 e 25,10% consome crustáceo e molusco cozidos respectivamente. 882 respondentes (53,10%) relataram que consomem pescado (peixes, crustáceos e moluscos) pela qualidade nutricional que esse alimento oferece e por acreditarem que ele seja saudável. Dos 1.781 respondentes, 1.166 indicaram a tilapia como um dos peixes que mais consome e este consumo foi associado à idade.

CONCLUSÃO

Sabe-se que o preço é um fator determinante para a compra dos alimentos e o pescado é uma proteína considerada cara. No nosso estudo identificamos que o consumidor considera o pescado um alimento saudável, mas não conhece as recomendações nacionais e internacionais do consumo e a proteção e prevenção que gera contra diversas doenças. Dessa forma, ações de conscientização e popularização de espécies de pescado são necessárias a fim de fomentar o consumo de pescado.

Palavras-chave: Pescado;Consumo;Fatores associados;Saúde.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Presença de edulcorantes em alimentos comercializados com alegações nutricionais referente ao teor de açúcar

FRANCINE RUBIM DE RESENDE; WÉRIA FERREIRA DE OLIVEIRA; EDUARDO BEARZOTI; CAMILA CARVALHO MENEZES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO (UFOP), OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os edulcorantes são substâncias que promovem o sabor doce nos alimentos, sendo frequentemente utilizados para substituir o açúcar devido a promoção de baixo valor calórico. O Brasil possui a Resolução da Diretoria Colegiada nº 18, de 24 de março de 2008, que dispõe sobre a autorização do uso de edulcorantes, tal como seus respectivos valores máximos permitidos, sendo estes naturais e/ou sintéticos. Em 2023, a Organização Mundial de Saúde publicou uma nova diretriz, recomendando que os edulcorantes não nutritivos sintéticos não sejam consumidos como alternativa de controlar o peso ou reduzir o risco de doenças crônicas não transmissíveis. Segundo a mesma diretriz, edulcorantes não têm valor nutricional e não são considerados a forma ideal de redução na ingestão de açúcares livres. Diante disso, o objetivo deste trabalho é avaliar a presença de edulcorantes nos alimentos, dos quais sua rotulagem consta alegações nutricionais relacionadas ao teor de açúcar como "sem adição de açúcar", "baixo em açúcar" ou "reduzido em açúcar".

MÉTODOS

A identificação dos alimentos foi feita por meio de visitas realizadas entre março e julho de 2022 em todos os sete supermercados localizados no município de Leopoldina-MG. Entre os supermercados visitados, três deles pertenciam a redes de hipermercados com abrangência nacional. A coleta de informações sobre os alimentos foi realizada por meio de registros fotográficos das embalagens completas dos alimentos, tabuladas e importadas para o *software* R, com a qual análises descritivas foram realizadas pelo cálculo de frequências absolutas e percentuais. Entre outros aspectos, verificou-se a presença de edulcorantes por meio da avaliação da lista de ingredientes de cada alimento.

RESULTADOS

Entre os 412 produtos alimentícios catalogados e classificados como processados e ultraprocessados, 85,9% tinham a presença de pelo menos um edulcorante na formulação. Os edulcorantes mais frequentes nas listas de ingredientes foram sucralose, acessulfame de potássio e aspartame, apresentados de forma isolada (19,4%) ou em combinações de 2 (38,5%), de 3 (11,3%), de 4 (12,7%) e até 5 (0,5%) tipos diferentes nos alimentos analisados.

CONCLUSÃO

O estudo aponta que a grande maioria dos produtos avaliados possuem a presença de edulcorantes em suas composições. Ressalta-se a importância dos consumidores analisarem melhor os alimentos que escolhem no momento das compras, presando pelo consumo não excessivo desses aditivos alimentares, que podem, a longo prazo, serem fatores de risco para o acometimentos de patologias.

Palavras-chave: Rotulagem nutricional;Alimentos Industrializados;Aditivos alimentares.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Presença de gorduras saturadas em alimentos com alegações referente ao teor de açúcar

FRANCINE RUBIM DE RESENDE; CLARA GOMES ASSIS; RAFAELA PEREIRA ABREU; MARCELA ANDRADE DE PAIVA; EDUARDO BEARZOTI; CAMILA CARVALHO MENEZES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Segundo estudos, a presença de alegações nutricionais nos rótulos de alimentos pode influenciar os consumidores a acreditarem que esses alimentos são mais salubres. Tal fato é denominado como efeito halo de saúde, um viés cognitivo que influencia a percepção dos consumidores. Para avaliar a qualidade nutricional dos alimentos, têm-se modelos de perfil de nutrientes, como o proposto pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e da Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS). Dentro desse contexto, o objetivo do presente estudo foi avaliar a presença de gorduras saturadas em alimentos com alegações "sem adição de açúcar", "baixo em açúcar" ou "reduzido em açúcar" segundo os critérios de perfil de nutrientes da OPAS e da ANVISA.

MÉTODOS

O estudo foi de caráter transversal, realizado entre março e julho de 2022. A identificação dos alimentos que apresentavam no painel frontal alegações nutricionais "sem adição de açúcar", "baixo em açúcar" ou "reduzido em açúcar" foi realizada por meio de visitas em todos os sete supermercados localizados no município de Leopoldina, Minas Gerais, sendo três deles hipermercados de âmbito nacional. Para realização da catalogação dos alimentos, foram realizados registros fotográficos das embalagens do alimento. Posteriormente, os alimentos foram classificados de acordo com os modelos de perfil de nutrientes da ANVISA e da OPAS. Para avaliar a concordância entre os dois modelos, foi realizado o cálculo do índice Kappa de Cohen.Para a interpretação do coeficiente Kappa foram considerados os seguintes intervalos: 0,01–0,20 – leve; 0·21–0·40 – regular; 0,41–0,60 – moderado; 0,61–0,80 – substancial; e 0,81–1,00 – quase perfeito ou concordância perfeita.

RESULTADOS

Entre os 434 alimentos catalogados, 17,5% e 25,2% apresentavam teores críticos de gorduras saturadas segundo os modelos propostos pela ANVISA e pela OPAS, respectivamente. Nesse aspecto, pode-se verificar que a concordância entre os modelos foi regular (Índice Kappa de Cohen para Sódio = 0,36 – p-valor < 0,001).

CONCLUSÃO

Os resultados deste estudo revelam uma discrepância relevante entre as alegações nutricionais presentes nos rótulos e a realidade da composição nutricional, no que diz respeito ao teor de gorduras saturadas. A presença da alegação "sem adição de açúcar" pode influenciar positivamente a percepção de salubridade, mesmo em alimentos classificados como ultraprocessados e contendo altos teores de nutrientes críticos, o que deve ser melhor avaliado por outros estudos posteriores.

Palavras-chave: Rotulagem nutricional;Alimentos Industrializados;Comportamento do consumidor.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Presença de termos nutricionais em produtos comercializados com alegações referentes ao teor de açúcar

FRANCINE RUBIM DE RESENDE; MARCELA ANDRADE DE PAIVA; RAFAELA PEREIRA ABREU; LORENA ABREU CUSTÓDIO; EDUARDO BEARZOTI; CAMILA CARVALHO MENEZES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As alegações nutricionais presentes nos rótulos de alimentos desempenham um papel crucial na comunicação entre os produtores e os consumidores, fornecendo informações valiosas sobre a composição e os benefícios nutricionais dos produtos. No entanto, grande parte da população brasileira não realiza a leitura de rótulos adequadamente e, consequentemente, acaba interpretando de forma incorreta as informações nutricionais presentes nos rótulos. Sabe-se que o consumo excessivo de nutrientes críticos como sódio, gordura saturada e açúcar é fator de risco para diabetes, doenças cardiovasculares e outras patologias. Nessa perspectiva, as declarações nos rótulos são ferramentas importantes que ajudam o consumidor a fazer melhores escolhas alimentares e evitar o aparecimento precoce dessas doenças. O presente estudo teve como objetivo investigar a presença de outras alegações/termos nutricionais em alimentos que apresentam alegações referentes à isenção ou redução de açúcares.

MÉTODOS

O estudo foi caráter transversal e realizado em sete supermercados no município de Leopoldina - MG. Desses, três são pertencentes a redes de hipermercados com abrangência nacional. Foram feitos registros fotográficos de rótulos de alimentos que apresentavam alegações referentes ao teor de açúcares. Esses registros foram posteriormente transcritos e avaliados quanto a vários aspectos, entre eles, a frequência da presença de outras alegações e/ou termos nutricionais.

RESULTADOS

Os resultados indicaram que, entre os 434 rótulos catalogados, a grande maioria (80,9%) exibia pelo menos mais uma alegação e/ou termo nutricional em seus rótulos, com maior frequência (24,9%) para declarações de "rico ou fonte de vitaminas". Em segundo lugar estavam os alimentos com rótulos que afirmavam ser isentos de glúten (23,7%), seguido dos que eram sem lactose (17,7%) e que possuíam baixo teor de sódio (11,5%). Em porcentagens menores (entre 9 a 10,4%), também foram oservadas alegações como “ricos ou fontes de fibras e minerais” e “0% ou baixo em gorduras totais”.

CONCLUSÃO

É relevante a presença de alimentos que apresentam mais de uma alegação no rótulo, além daquelas que se referem ao teor de açúcar. A associação de diversas alegações pode gerar um efeito halo de saúde, agregando valor ao produto. No entanto, elas podem atuar como importante ferramenta de marketing e possivelmente induzir os consumidores à compra de alimentos que não necessariamente atendem a padrões satisfatórios de qualidade nutricional.

Palavras-chave: Rotulagem nutricional;Alegações nutricionais;marketing.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Primeiro ano da implementação da rotulagem nutricional frontal no Brasil: qual o cenário?

CAMILA A BORGES[1]; BEATRIZ SILVA NUNES[2]; MARIANA RIBEIRO[3]; ANA PAULA BORTOLETTO MARTINS[4]; ANA CLARA DURAN[5]. 1. NÚCLEO DE PESQUISAS EPIDEMIOLÓGICAS EM NUTRIÇÃO E SAÚDE, UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 2. PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SAÚDE COLETIVA, UNICAMP, CAMPINAS - SP - BRASIL; 3. INSTITUTO DE DEFESA DO CONSUMIDOR, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 4. FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA, SÃO PAULO - SP - BRASIL; 5. NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO - NEPA, UNICAMP, CAMPINAS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A rotulagem nutricional frontal obrigatória é uma ferramenta prática e eficaz para informar o público sobre produtos que podem prejudicar a saúde, ajudar a orientar as decisões de compra e contribuir para a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis relacionadas ao consumo de alimentos ultraprocessados. O Brasil implementou recentemente uma nova regulamentação de rotulagem que inclui a presença de rotulagem nutricional frontal para produtos com alto teor de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio, a qual foi aprovada em 2020 e começou a ser implementada em 2022. O objetivo deste trabalho foi monitorar a implementação da rotulagem nutricional frontal no país utilizando informações de rótulos de alimentos e bebidas embalados lançados no varejo de alimentos brasileiro no primeiro ano de implementação dessa nova regulamentação.

MÉTODOS

Usamos dados de embalagens de 8.619 produtos alimentícios lançados no varejo de alimentos entre outubro de 2022 e outubro de 2023. Esses dados vieram da empresa MINTEL a qual realiza monitoramento de produtos embalados lançados no mercado varejista em 10 estados Brasileiros e o Distrito Federal. Identificamos os produtos que atendiam aos critérios de elegibilidade para aplicação do modelo de perfil nutricional previsto na RDC429/2020. Identificamos e quantificamos alimentos e bebidas que já tinham presença da rotulagem nutricional frontal e os que eram elegíveis e ainda não cumpriam com a regulamentação no período estudado. Com base nos dados encontrados fizemos uma previsão simples do tempo que seria necessário para que todos os produtos elegíveis sejam rotulados adequadamente.

RESULTADOS

Um total de 53% dos produtos alimentícios analisados eram elegíveis para atender a regulamentação no que diz respeito a inclusão da rotulagem nutricional frontal para identificação de valores excedentes de açúcar adicionado, sódio e gordura saturada, e apenas 12% já continham a rotulagem nutricional frontal. Apenas 5% das bebidas açucaradas com alto teor de açúcar adicionado já tinham rotulagem nutricional frontal para esse nutriente. Continuando nesse ritmo, seriam necessários 37 meses para rotular todos os produtos elegíveis, ou seja, período maior do que previsto na regulamentação.

CONCLUSÃO

No primeiro ano de implementação da nova regulamentação de rotulagem no Brasil, menos de 15% dos novos produtos lançados no varejo de alimentos e com alto teor de açúcar adicionado, sódio ou gordura saturada estavam em conformidade. Embora os dados indiquem um aumento mês a mês no número de produtos que continham rotulagem nutricional frontal, esse monitoramento indicou uma tendência lenta de adesão das indústrias alimentícias à nova legislação brasileira de rotulagem.

Palavras-chave: rotulagem;rotulagem nutricional frontal;monitoramento.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Principais marcadores térmicos de Reação de Maillard (PRM) em diferentes preparações cárneas

LARISSA DE OLIVEIRA SANTOS; ANNA LISZZARDA SILVA RIBEIRO; KEITHY MICHELLE DE OLIVEIRA LIMA; BEATRIZ SANTOS DE ALMEIDA; LAÍSE CEDRAZ PINTO MATOS. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Reação de Maillard (RM) é um fenômeno químico que promove o escurecimento de alimentos submetidos a determinados estágios de aquecimento. Trata-se de interações não enzimáticas entre açúcares redutores e aminoácidos que formam melanoidinas e outros compostos como os Produtos de Reação de Maillard (PRM). Estes PRM estão associados a doenças como: Alzheimer, diabetes mellitus, genotoxicidade, obesidade e outros. Os métodos de cocção podem mitigar a formação destes compostos, sendo fritar e grelhar os tipos comumente empregados em preparações gastronômicas e os mais propensos aos PRM. Mundialmente, a carne bovina apresenta alto consumo entre as populações, todavia, a presença de carnes de outras espécies (suíno, peixe e frango) nas refeições indica um consumo relevante. O objetivo deste estudo foi revisar quais os principais PRM determinados em cortes de peixe, frango e suíno e de seus respectivos produtos derivados, e os métodos de cocção que estão mais implicados na formação destes compostos.

MÉTODOS

Um total de 24 artigos foram selecionados nas bases de dados *Science direct, Pubmed, Web of Science e Scopus* usando como descritores três espécies de carnes de interesse (peixe; frango; suíno) associados aos termos da RM e PRM e aos principais marcadores térmicos *acrylamide (AA), carboxymethyllysine (CML); carboxyethyllysine (CEL); furosine (FUR), hydroxymethylfurfural (HMF); pentosidine (PD); maillard reaction products*; *maillard.* Foram aplicados filtros de busca para período de publicação até 2013 e a seleção de artigos de pesquisas originais.

RESULTADOS

Os métodos de cocção empregados nos estudos selecionados foram fritura, fervura/cozimento, assado, grelhado, esterilização/UHT, *sous vide*, microondas e *air fryer*. Em um total de 4 produtos diferentes de frango (filé/peito, *nuggets*, coxa e frango inteiro), 4 de suíno (costeletas, hambúrguer, lombo, filés e outros) e 7 de peixe (bolos, empanados, *nuggets*, *croquet*, hambúrgueres, filés e outros). Os PRM determinados nos estudos foram CML, CEL, HMF, AA, com maior frequência para CML. No geral, para peixes, os maiores teores de PRM foram encontrados em preparações do tipo fritura com filés, bolinhos e *nuggets*. Nas amostras de frango, este padrão se repetiu para o

processamento térmico de fritura, seguido de esterilização/UTH. Nas amostras suínas, os maiores teores também foram encontrados em preparações fritas e também em preparações do tipo grelhada, enquanto os menores teores foram encontrados em preparações de fervura e cozimento.

CONCLUSÃO

Apesar da carne de peixe ser considerada a mais saudável e muito recomendada em guias e diretrizes nutricionais, os dados encontrados neste estudo mostraram que ela apresentou os maiores teores dos marcadores gerais da RM. Já a carne suína, mesmo sendo a mais consumida mundialmente, apresenta maior limitação de dados e estudos publicados. De modo geral, a fritura caracterizou-se como o processo térmico principal para geração de PRM nas três espécies de carne.

Palavras-chave: Produtos Finais de Glicação Avançada;Glicotoxinas;Carnes.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Probiogenômica de Lacticaseibacillus paracasei UFTM 2.9: caracterização do potencial probiótico

BÁRBARA RIBEIRO FONSECA; BEATRIZ MACHADO DE OLIVEIRA ROCHA; YASMIN NEVES VIEIRA SABINO; JULLIANE DUTRA MEDEIROS; ALESSANDRA BARBOSA FERREIRA MACHADO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, JUIZ DE FORA - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As bactérias do ácido lático (BAL) são amplamente estudadas por suas características probióticas. *Lacticaseibacillus paracasei UFTM 2.9* é um bastonete anaeróbio facultativo, não formador de endósporos, que foi isolado de leite de vaca na região do Triângulo Mineiro (MG). Um estudo anterior reportou a resistência desse isolado a pH ácido e sais biliares, assim como a produção de compostos antimicrobianos, demonstrando seu potencial probiótico. Além dos testes in vitro, estudos in silico vem sendo utilizados na caracterização de novos probióticos. Dessa forma, o presente estudo visa identificar genes relacionados a probiose no genoma de *L. paracasei UFTM 2.9*, buscando a caracterização molecular do seu potencial probiótico.

MÉTODOS

O DNA de *L. paracasei UFTM 2.9* foi extraído e sequenciado pela plataforma Illumina HiSeq (2x150bp). O controle de qualidade das sequências foi realizado pelo QUAST e o genoma foi montado utilizando o SPAdes. A identidade taxonômica foi feita no JSpecies. A anotação dos genes foi realizada no Pathosystems Resource Integration Center (Patric). Os genes de resistência e virulência foram identificados utilizando o ABRIcate. Genes responsáveis pelo efeito probiótico descritos na literatura foram identificados no genoma em estudo por curadoria manual.

RESULTADOS

O genoma de *L. paracasei UFTM 2.9* apresenta 127 contigs, possui 321.652 pares de base (bp) e conteúdo GC de 46,.20% A análise taxonômica estabeleceu os valores de 97,81% e 98,61% para os índices ANIb e ANIm, respectivamente, assegurando a identidade do microrganismo. Foram anotados 156 genes associados à probiose com funções associadas a resistência ao pH ácido, aos sais biliares, estresse osmótico, variação de temperatura, e adesão. Não foram encontrados genes relacionados à produção de fatores de virulência e resistência aos antimicrobianos.

CONCLUSÃO

As análises de probiogenômica realizadas neste trabalho reforçam o potencial uso de *L. paracasei UFTM 2.9* como probiótico. A identificação de genes promotores de características como a resistência a condições de estresse e capacidade de adesão indicam a viabilidade e potencial colonização do microrganismo no trato gastrointestinal. A ausência de genes de virulência e resistência aos antimicrobianos sugerem que a utilização de *L. paracasei UFTM 2.9* como probiótico é segura. A partir destes resultados, novos estudos in vitro e in vivo são necessários para verificar a expressão fenotípica dos genes identificados e confirmar a probiose da bactéria analisada.

Palavras-chave: Microbiota;Biotecnologia;Modulação Intestinal;Probiose;Imunomodulação.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Produtos da Reação de Maillard: formação e mitigação em carne bovina

BEATRIZ SANTOS DE ALMEIDA; LAÍSE CEDRAZ PINTO MATOS.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, SALVADOR - BA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A Reação de Maillard (RM), é um escurecimento não enzimático que ocorre em sistemas alimentares e em seres vivos. Nos alimentos, essa reação desenvolve-se a partir diversos métodos de cocção proporcionando modificações importantes sensoriais e de segurança sanitária. Além dessas modificações, a RM apresenta impactos negativos com a formação dos Produtos de Reação de Maillard (PRM) que proporcionam efeitos deletérios a saúde. Alimentos como a carne bovina, destaca-se por ter um consumo relevante pela população mundial e o processamento térmico adotado anteriormente ao consumo potencializa a formação dos PRM. O objetivo deste estudo foi revisar dados sobre a formação e quantificação dos PRM na carne bovina, bem como a identificação de pontos críticos de controle e de estratégias para a sua mitigação.

MÉTODOS

A busca foi realizada na base de dados do Science-direct utilizando os descritores: “acrylamide” and “beef” and “mitigation”; “furosine” and “beef” and “mitigation”; “carboxymethyllysine” and “beef” and “mitigation”; “carboxyethyllysine” and “beef” and “mitigation” “hydroxymethylfurfural” and “beef” and “mitigation”. Foram encontrados 156 artigos. No total, 5 estudos abordavam sobre a formação e quantificação dos PRM e 4 sobre alternativas de mitigação.

RESULTADOS

Os principais marcadores identificados em produtos de carne bovina foram acrilamida, carboximetilisina, furosina, hidroximetilfurfural, carboxietillisina. Os estudos apontam que fatores como tempo e temperatura são cruciais para formação dos PRM, além da composição química contribui para a evolução da RM no sentido de formar compostos mais específicos. Alguns estudos avaliaram estratégias que proporcionam efeito redutor com aplicação de aditivos. O uso de alecrim, cúrcuma, folha de louro em pó; gengibre e curcumina; extrato liofilizado de casca de abacate e marinada com suco de limão e vinagre. Esses extratos promoveram redução nos níveis dos PRM explicados, tanto por diminuir ação de glicação de aminoácidos durante o aquecimento, como também pela ação do efeito antioxidante dos compostos fenólicos presentes nos ingredientes adicionados. sticas na sua composição (tipo de aminoácido e gordura), baixa acidez, baixo teor de umidade, bem como presença de radicais livres e agentes oxidantes, são condicionantes para a formação desses compostos.

CONCLUSÃO

As análises de carne bovina com maior intensidade de PRM foram aquelas grelhadas e assadas, comumente métodos orientados para dietas saudáveis. O controle do tempo e das temperaturas intensas, assim como o uso de ingredientes ricos em oxidantes durante o preparo de carnes bovinas são alternativas que podem contribuir para minimizar a formação dos PRM e reduzir os níveis de consumo desses compostos. Novos estudos são necessários para ampliar as análises sobre o controle de tempo como medida de redução da formação do escurecimento não enzimático e melhores esclarecimentos sobre a ação protetora do uso das especiarias.

Palavras-chave: Produtos Finais de Glicação Avançada;Glicotoxinas;Carne bovina.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Propriedades e aplicações de fontes amiláceas utilizadas na impressão 3D de alimentos vegetais

EVELYN PEREIRA FRANCISCO[1]; MÔNICA CRISTINE PEREIRA DOS SANTOS[2]; DIB MADY DINIZ GOMES[3]; JAMES PEREIRA ALVES JUNIOR[4]; VANESSA DIAS CAPRILES[5]; DANIELA CAETANO GONÇALVES[5]. 1. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS (UNICAMP), CAMPINAS - SP - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO (UNIRIO), RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ (UFPR), CURITIBA - PR - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI (UFVJM), DIAMANTINA - MG - BRASIL; 5. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP), SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A impressão tridimensional de alimentos é um processo empregado pela indústria de alimentos desde a década de 2000 e baseia-se na solidificação ou união de materiais para formar uma estrutura 3D, sendo que o método mais amplamente utilizado é o de extrusão. Independentemente do método escolhido, os alimentos impressos podem apresentar vantagens como desenvolvimento de novos produtos, agregação de valores nutricionais e sensoriais, redução do desperdício e preparação automatizada dos alimentos. As fontes amiláceas têm sido estudadas na impressão tridimensional devido à sua potencial aplicação na formulação das tintas alimentícias, sendo essencial a investigação das suas propriedades físico-químicas. Portanto, o objetivo deste estudo foi sintetizar evidências científicas da empregabilidade do amido na impressão de alimentos 3D, quanto aos parâmetros de printabilidade e a elaboração de produtos plant-based, visando o emprego terapêutico desses produtos em tratamento da disfagia, e reunir dados sobre a segurança de alimentos e avaliação sensorial destes novos produtos alimentícios.

MÉTODOS

A busca foi realizada em 2 bancos de dados, sendo eles o Web of Science (WoS) e o SCOPUS. Foram utilizados os termos “3D food” E “3D printing” E “additive manufacturing” E “starch”, que foram combinados com “food texture” OU “plant-based” OU “chemical structure” OU “microbial stability” OU “food safety” OU “dysphagia”. Após a utilização de alguns critérios de exclusão, a busca resultou em 224 artigos. Ao final, 72 artigos publicados nos últimos 7 anos foram incluídos neste estudo.

RESULTADOS

O amido é um material alimentar com potencial para ser aplicado na produção de tintas para impressão 3D de alimentos. Suas características e propriedades reológicas demonstram sua potencial aplicabilidade no método de extrusão dos alimentos tridimensionais. Porém, alguns tipos de amido necessitam da adição de outros materiais, como gorduras, proteínas ou mesmo combinação com outros amidos, para garantir que o produto final tenha as características estruturais, nutricionais e sensoriais adequadas. O desenvolvimento de produtos alimentícios 3D plant-based ainda é pouco estudado, porém já se sabe do impacto que as matrizes alimentares ricas em fibras podem ter na construção e estabilidade das camadas dos alimentos 3D, o que representa um verdadeiro desafio tecnológico e nutricional. Os estudos com respeito aos aspectos sensoriais e microbiológicos e suas aplicações terapêuticas ainda são limitados visto que, o uso dessa tecnologia ainda é recente.

CONCLUSÃO

A produção de alimentos 3D é uma tecnologia promissora e inovadora que está em processo de desenvolvimento. A utilização de tintas à base de fontes amiláceas na impressão desses produtos tem demonstrado resultados positivos, sendo necessárias mais pesquisas que explorem suas aplicabilidades e aumentem a sua compreensão.

Palavras-chave: Plant-based;Impressão Tridimensional;Disfagia;Segurança Alimentar;Indústria Alimentícia.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Propriedades nutricionais da pupunha (Bactris gasipaes Kunth) e influência do seu consumo relacionado a doenças cardiovasculares: uma revisão de literatura.

SARA CAMILA VIDAL FREIRES; JADE VITÓRIA DUARTE DE CARVALHO; SARAH EMILI CRUZ DA SILVA; KAYLLANE CRISTINA CORDEIRO GONÇALVES; ORQUIDEA VASCONCELOS DOS SANTOS. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ - UFPA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

De muitas formas e cores, a pupunha agrega questões relacionadas às suas características, classificações e denominações, destacando-se dentro da ciência de alimentos. Propriedades como altos índices de carotenóides, ácidos graxos insaturados e ação antioxidante sugerem que o consumo desse fruto possui atuação cardioprotetora. Acerca disso, as doenças cardiovasculares (DCV) são uma notável causa de morbimortalidade, afetando significativamente a qualidade de vida dos acometidos. Assim, nos últimos anos, observa-se a expansão de pesquisas relacionadas à influência da dieta, na intenção de desenvolver métodos eficientes de tratamento e prevenção. Dessa forma, o objetivo do presente estudo, por meio de uma revisão literária, foi discorrer sobre a importância do consumo deste fruto exótico, a fim de elucidar sobre o seu efeito cardioprotetor atribuído aos seus compostos bioativos.

MÉTODOS

Trata-se de uma revisão bibliográfica da literatura de caráter narrativo, abordando o tema de compostos bioativos encontrados no *Bactris gasipaes* Kunth e a relação do seu consumo na prevenção de DCV. A busca foi realizada durante o mês de Dezembro de 2023 a Janeiro de 2024, nas bases de dados Scientific Electronic Library Online - SciELO, National Library of Medicine (PubMed) e Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), delimitadas em um período de 5 anos, publicados nas línguas inglesa e portuguesa, textos disponíveis e completos. Foram excluídos artigos que não se encontravam neste período de publicação ou que se encontravam duplicados.

RESULTADOS

Observou-se na literatura que o desequilíbrio na homeostase das espécies reativas de oxigênio (EROs) pode ocasionar danos celulares, afetando proteínas, lípidos e ácidos nucleicos (DNA e RNA), através de processos oxidativos. Esses danos podem comprometer processos metabólicos e fisiológicos, levando a um avanço nas DCV. Nesse sentido, foram identificados valores significativos de ácidos graxos poliinsaturados, como ácido linoléico e linolênico, além de teores proporcionais de ácidos graxos saturados. A elevada capacidade antioxidante foi atribuída aos teores de compostos fenólicos e carotenóides totais quantificados. Em relação a isso, o fruto da pupunheira, fresco, cozido

ou seco, pode ser considerado fonte de compostos com potencial funcional-bioativo de significativa capacidade antioxidante e antiinflamatória.

CONCLUSÃO

Portanto, podemos concluir que a inclusão da pupunha na dieta proporciona benefícios nutricionais e cardioprotetores. Os dados apresentados ressaltam que sua composição de ácidos graxos e compostos bioativos possuem ação antioxidante e atividade antiinflamatória que protege contra os EROs, resultando na prevenção, redução e combate a ocorrência de doenças cardiovasculares.

Palavras-chave: Ciência de alimentos;;Dieta;;Compostos fitoquímicos;;Cardioprotetor;.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Prospecção da qualidade nutricional da farinha da polpa de baru para incorporação em produtos alimentícios

KELIANE SOUSA MELO; KASSANDRA DE AGUIAR VIEIRA MONTEIRO.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS (UFT), PALMAS, TOCANTINS - BRASIL, PALMAS - TO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O baru (Dipteryx alata) é uma árvore nativa do cerrado brasileiro, caracterizada por frutos ovais e achatados, de coloração marrom. Esses frutos contêm uma amêndoa envolta por um endocarpo rígido de difícil corte, seguido por um mesocarpo fibroso, chamado polpa, revestido por um epicarpo fino e firme, também marrom. A castanha extraída desses frutos é apreciada por seu sabor singular e propriedades naturais, sendo amplamente utilizada pela indústria alimentar, enquanto a polpa, muitas vezes, é descartada como resíduo. O baru se destaca por seus compostos fenólicos, como flavonóides e taninos, que conferem notável atividade antioxidante. Neste contexto, a análise da composição química do fruto emerge como uma ferramenta crucial para explorar outras partes, notadamente a polpa, que se revela como potencial para a suplementação de produtos. Diante disso, este estudo visa analisar a composição nutricional da polpa do baru, com o objetivo de fomentar a sua utilização pela indústria de alimentos.

MÉTODOS

A farinha da polpa do baru foi obtida no município de Silvanópolis, localizado no interior do estado do Tocantins. Para a avaliação da composição nutricional adotou-se as normas estabelecidas pela Association of Official Agricultural Chemists - AOAC (2012), sendo a umidade determinada pela secagem em estufa a 105°C, as cinzas foram obtidas pela incineração em mufla a 550°C. Para determinação da proteína adotou-se o método de Kjeldahl, para extração dos lipídios o aparelho de soxhlet com o solvente hexano e para fibra bruta a digestão ácido-básica. Os carboidratos totais foram calculados pela diferença entre 100g do alimento e a soma total dos valores obtidos para umidade, proteína, lipídios, fibra bruta e cinzas com base na matéria integral.

RESULTADOS

A análise da composição nutricional revelou que a farinha da polpa do baru apresentou um teor de umidade de 10,14% atendendo a legislação vigente que estabelece no máximo 12%. Foram observados baixos teores de proteínas (4,82%), lipídios (1,09%) e fibras (0,07%). Quanto aos teores de cinzas, foi encontrado um valor médio de 3,19%. A maior porcentagem da composição nutricional foi registrada para a fração de carboidratos perfazendo um total de 80,68%.

CONCLUSÃO

A farinha da polpa de baru se mostra como uma alternativa viável para ser inserida em produtos alimentícios contribuindo principalmente no que se refere aos teores de carboidratos, além disso, cabe destacar a potencialidade de agregação de valor a um produto que ainda é pouco aproveitado, podendo servir de geração de renda para os extrativistas.

Palavras-chave: farinha ;Dipteryx alata;composição nutricional.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Prospecção da qualidade nutricional do extrato hidrossolúvel de semente de quiabo (Abelmoschus esculentus)

MARIA EDUARDA SPAGNOL; KASSANDRA DE AGUIAR VIEIRA MONTEIRO; ANIELLI SOUZA PEREIRA; LUCAS RUAN SOARES DA SILVA; CAROLINE ROBERTA FREITAS PIRES. UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS, PALMAS - TO - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A exploração das possíveis formas de utilização de alimentos que contém compostos bioativos abre caminho para a descoberta de novos produtos, fármacos e suplementos, visando benefícios para a saúde humana. Nesse contexto, o quiabo, amplamente utilizado na culinária, destaca-se pela presença de compostos bioativos como caroteno, riboflavina, niacina e ácido oxálico. Uma faceta pouco estudada desse fruto é o uso de suas sementes torradas na elaboração de uma bebida que se sobressai pela presença de compostos bioativos e antioxidantes. No entanto, observa-se que a escolha do método de extração desempenha um papel significativo na atividade antioxidante das bebidas. Sendo assim, o objetivo deste estudo foi avaliar o efeito de diferentes métodos de obtenção do extrato hidrossolúvel da semente de quiabo torrada e sua relação com a extração de compostos fenólicos e atividade antioxidante.

MÉTODOS

Os quiabos secos colhidos em Estrela do Indaiá, Minas Gerais, tiveram as sementes removidas, selecionadas quanto a ausência de podridões, torradas e trituradas. As farinhas resultantes foram embaladas em embalagens laminadas e armazenadas em local fresco. Para obtenção dos extratos hidrossolúveis utilizou-se 2,4 gramas da farinha para 40 ml de água. Foram adotados três métodos de extração, sendo que no primeiro a amostra foi colocada no filtro e em seguida adicionada a água fervente, no segundo a amostra foi colocada na água fervente por 2 minutos e filtrada posteriormente e no terceiro a amostra foi misturada com água gelada por 2 minutos e sequencialmente filtrada. Para avaliar a atividade antioxidante dos extratos, utilizou-se o protocolo do 2,2-Diphenyl-1-picrylhydrazyl (DPPH), analisando o percentual de sequestro do radical DPPH (%SRL). Na análise teor de compostos fenólicos utilizou-se a metodologia baseada na reação com o reagente de Folin Ciocalteu e os resultados expressos em mg/g EAG.

RESULTADO

Com base nos resultados notou-se que o teor de fenólicos das bebidas obtidas pela mistura da farinha de semente de quiabo torrada na água gelada por 2 minutos não se diferiram significativamente das amostras que foram apenas filtradas com água fervente, obtendo

valores médios de 7,68mg/g EAG e 10,34mg/g EAG, respectivamente. Maiores valores médios foram obtidos pela bebida submetida à fervura por 2 minutos (18,82mg/g EAG). Quanto ao percentual de sequestro de radicais livres constatou-se que todas as amostras se diferiram significativamente, sendo que a bebida obtida com água gelada demonstrou menores valores médios (38,36%) e as amostras submetidas à fervura por 2 minutos exibiu os maiores valores médios (88,32%). Destaca-se ainda que as bebidas que apresentaram os maiores valores médios de compostos fenólicos promoveram o maior sequestro de radicais livres.

CONCLUSÃO

O extrato hidrossolúvel obtido da semente de quiabo torrada fervido por 2 minutos promoveu maior extração de compostos fenólicos e sequestro de radicais livres.

Palavras-chave: fenólicos;sequestro de radicais livres;fruto;extração aquosa.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Qualidade da carne mecanicamente separada produzida com resíduos da filetagem de tilápia do Nilo (Oreochromis niloticus): uma alternativa para alimentação

DAMARIS ALVES DOS SANTOS[1]; GRACIETE SILVA DOS SANTOS[1]; LEONARDO ROCHA VIDAL RAMOS[1]; ELIZETE DE ANDRADE AMORIM[1]; GESILENE MENDONÇA DE OLIVEIRA[1]; KÁTIA ALESSANDRA MENDES DA SILVA[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO, SEROPÉDICA - RJ - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O pescado é um alimento que se destaca pelo seu valor nutricional, pela presença de proteínas de alto valor biológico, lipídios que contém ácidos graxos essenciais e baixo valor calórico. Seu consumo encontra-se em elevação ao longo dos anos e para atender a essa demanda, o pescado precisa ser beneficiado, ampliando as formas de apresentação para venda e diversificando as preparações culinárias. O processo de filetagem da tilápia gera os resíduos sólidos que permitem a obtenção da carne mecanicamente separada (CMS) que pode ser utilizada para a alimentação humana. O objetivo deste estudo foi processar CMS a partir dos resíduos da filetagem de tilápia do Nilo e avaliar a composição centesimal, qualidade físico-química e microbiológica.

MÉTODOS

A matéria-prima utilizada foram as aparas e espinhaços provenientes da filetagem da tilápia do Nilo (Oreochromis niloticus). Os resíduos passaram por uma despolpadeira mecânica (modelo Mec Pescado) onde ocorreu a separação da carne das demais estruturas, obtendo-se a CMS de tilápia. Posteriormente esta foi acondicionada em sacos plásticos de polietileno de 1 kg, com fechamento a vácuo, pela seladora a vácuo de bancada (modelo CCVS) e em seguida levada à câmara de congelamento a -18ºC. Após o período de 24h de estocagem em câmara fria, os blocos congelados de CMS foram acondicionados em freezer à temperatura de -18 ºC. Para a avaliação da composição centesimal e da qualidade física e química foi utilizada a metodologia do Instituto Adolf Lutz (2008). A avaliação da qualidade física e química foi realizada através das determinações de pH e do nitrogênio das bases voláteis totais (triplicata), seguindo a metodologia citada anteriormente. As análises microbiológicas realizadas foram de Estafilococos coagulase positiva, Salmonella spp. e Escherichia coli, propostas pela Resolução nº 724, de 1 de julho de 2022, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

RESULTADOS

A CMS de tilápia do Nilo apresentou 77,88% de umidade, 0,84% de cinzas, 6,58% de lipídios, 18,13% de proteína e 0,22% de carboidratos. O valor de pH foi de 6,74 e de bases voláteis totais de 0,16 mg de nitrogênio/100g. O produto apresentou ausência de *Salmonella spp*. e baixas contagens de estafilococos coagulase positiva (<3,0 NMP/g) e *Escherichia coli* (<1,0x102 UFC/g). A CMS se apresenta em forma de polpa que permite a elaboração de formatados e embutidos.

CONCLUSÃO

A CMS de tilápia apresentou valor nutricional adequado, com destaque para o teor de proteínas e baixo teor de lipídeos. Com características físico-químicas e microbiológicas satisfatórias, evidenciando sua qualidade sanitária. Sendo assim, é possível a comercialização da CMS de tilápia na forma de polpa congelada, diversificando os produtos derivados de peixe na alimentação humana e contribuindo para a multiplicidade das preparações no cotidiano da população em todas as fases da vida, impactando positivamente nas práticas do cuidado junto a alimentação e nutrição.

Palavras-chave: Agregação de valor;Nutrição;Preparações culinárias;Processamento;Qualidade.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Qualidade de cozimento nos grãos de genótipos de diferentes classes comerciais de feijão-caupi.

ENNYA CRISTINA PEREIRA DOS SANTOS DUARTE[1]; LUÍS JOSÉ DUARTE FRANCO[2]; REGILDA SARAIVA DOS REIS MOREIRA-ARAÚJO[1]; MAURISRAEL DE MOURA ROCHA[2]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, TERESINA - PI - BRASIL; 2. EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA-EMBRAPA MEIO-NORTE, TERESINA - PI - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O feijão-caupi é conhecido por diversos nomes, como feijão-macassa, feijão-de-corda, feijão-de-praia, feijão-da-colônia, feijão-de-estrada, feijão-miúdo e feijão-fradinho, a depender da localização geográfica. Este, possui grande importância agronômica e econômica no Brasil, sendo base para a preparação de diversos pratos da culinária brasileira, principalmente da nordestina. Nesse contexto, objetivou-se com este estudo determinar a qualidade de cozimento nos grãos de genótipos de diferentes classes comerciais de feijão-caupi.

MÉTODOS

Para a determinação da qualidade de cozimento, nos genótipos oriundos da Coleção de Trabalho do Melhorista do Programa de Melhoramento Genético de Feijão-caupi da Embrapa Meio-Norte em Teresina-PI, das classes comerciais branco, preto e cores: BRS Tumucumaque (tegumento branco), Pretinho (tegumento preto), IT-97K-1042-3 (tegumento vermelho), BR2 Bragança (tegumento creme ou manteiga), BRS Verdejante (tegumento verde), Inhuma (tegumento marrom mulato), BRS Exuberante (tegumento marron sempre-verde), MNC11-1019E-15 (tegumento rajado), BRS Imponente (tegumento branco) e BRS Olhonegro (tegumento branco). 50 grãos para cada uma das três repetições referentes aos 10 genótipos de feijão-caupi foram hidratados por 60 minutos em água destilada (que foi utilizada para o cozimento). Em seguida, os grãos foram cozidos em 1/5 de água por 30 minutos em panela de pressão elétrica com capacidade para 5 L. Após essa etapa, esfriaram e 25 grãos selecionados aleatoriamente foram dispostos no cozedor de Mattson e registrado o número de pinos que imediatamente perfuraram completamente os grãos. Quanto maior a porcentagem de grãos com pinos totalmente perfurados, maior a qualidade de cozimento. As médias desvio-padrão de três repetições foram agrupadas pelo teste de *Scott- Knott* ($p<0,05$).

RESULTADOS

O percentual de grãos cozidos (% GC) foi superior a 52% para todos os genótipos, que é o valor mínimo para ser considerado como boa qualidade de cozimento. Houve diferença significativa ($p<0,05$) entre as médias de todos os eles, e a média geral de 87 %. Sendo agrupados pelo teste de *Scott- Knott* , nos seguintes grupos: a- BRS Imponente (100%), BRS Bragança (100%) e BRS Olhonegro (98,67%); b-BRS Tumucumaque (94,67%), BRS Verdejante(93,33%) e Pretinho (91,33%); c-IT97KD-1042 (83,33%); d-MNC11-1019E-15 (71,33%) e BRS Inhuma (71,33%); e- BRS Exuberante (66%).

CONCLUSÃO

Conclui-se que todos os genótipos avaliados apresentam boa qualidade de cozimento, o que é uma característica importante para os feijões, em relação a critérios de qualidade tecnológica e nutricional.

Palavras-chave: Vigna unguiculata (L;) Walp;Cozedor de Mattson;Feijão.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Qualidade nutricional dos alimentos de base vegetal análogos de cárneos: o que os rótulos nos informam?

NATHÁLIA TAROSSI LOCATELLI; DANIEL HENRIQUE BANDONI; VERIDIANA VERA DE ROSSO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O consumo de alimentos *plant -based*, que são produtos formulados com matéria prima de base vegetal, tem aumentado nas últimas décadas, especialmente os análogos cárneos, por motivos relacionados à saúde, bem estar animal e ambiental, espera-se, portanto, que esses alimentos apresentem boa qualidade nutricional. Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar a qualidade nutricional dos alimentos de base vegetal análogos de cárneos, a partir das informações dos rótulos dos alimentos comercializados no Brasil.

MÉTODOS

A coleta dos rótulos foi realizada nacionalmente, por meio de registro fotográfico de todas as faces do rótulo. Os produtos foram inseridos no Banco Brasileiro de Rótulos de Alimentos, usando como identificador o código de barras. Para análise da qualidade nutricional dos análogos cárneos de base vegetal foram aplicados os indicadores: Nutri-Score, NOVA, Perfil de nutrientes da RDC 429/2020, Perfil Nutricional da Organização Pan Americana de Saúde (OPAS) e Estudo Nutricional de Alimentos Plant-Based (ENAPB), baseado no nível de processamento e classificação Nutri-Score.

RESULTADOS

Foram analisadas as informações dos rótulos de 349 alimentos de base vegetal análogos de cárneos disponíveis no mercado brasileiro. A principal fonte proteica é a soja (52,2%, n=52), no entanto, 12,3% (n=43) não possuem fonte proteica e os ácidos graxos insaturados são predominantes (55,3%, n=193). A mediana dos nutrientes, expressos em 100 g, foi de: 186 Kcal; 14,0 g de carboidratos, 12,2 g de proteínas, 6,9 g de gorduras totais, 1,0 g de gorduras saturadas, 0,0 g de gorduras trans, 4,6 g de fibras e 416 mg de sódio. A maioria dos alimentos são ultraprocessados (69,6%, n=243) e foram classificados com Nutri-Score A (33,5%, n=117), B (19,7%, n=69) e C (26,4%, n=92). Em relação ao perfil nutricional da OPAS, 86,8% (n=304) dos produtos possui algum nutriente crítico em excesso, sendo o sódio o principal (n=303) e em relação ao perfil de nutrientes da RDC 429, 31,5% (n=110) receberiam pelo menos um selo de “ATO EM”, sendo a maioria “ALTO EM SÓDIO” (n=85). Quanto ao ENAPB, 25,2% (n=88) apresentaram boa qualidade, 54,5% (n=190) qualidade intermediária e 20,3% (n=71) qualidade baixa.

CONCLUSÃO

Os alimentos de base vegetal análogos de cárneos possuem composição nutricional heterogênea, nossos resultados mostraram que a qualidade nutricional dos produtos é interpretada de forma diferente, de acordo com cada indicador utilizado. Assim, não é possível avaliar a qualidade nutricional desses alimentos por meio de um único indicador, a combinação de indicadores parece ser mais adequada para este grupo de alimentos, dessa forma sugerimos a classificação ENAPB para avaliar a qualidade nutricional dos alimentos de base vegetal análogos de cárneos.

Palavras-chave: Alimentos de base vegetal;Análogos cárneos;Rotulagem nutricional;Indicadores de qualidade nutricional.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Resíduos de restaurante comercial na UFRJ para elaboração de farinhas: uma estratégia para o aproveitamento integral das cascas de batata, cenoura e chuchu

PATRICIA MARIANO PAES LEME DA COSTA[1]; THAIS OLIVEIRA[1]; MIRIAN RIBEIRO LEITE MOURA[2]; EVELIN MANOEL[2]; OSMAN FEITOSA[2]; ANETE SOUZA MECENAS[2]. 1. UNIVERSIDADE ESTÁCIO DE SÁ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UFRJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Segundo a ONU 821 milhões de pessoas no mundo estão em estado de insegurança alimentar, um terço de toda a produção alimentar do mundo é desperdiçada diariamente. A estimativa é de que, anualmente, cerca de 1,3 bilhão de toneladas de comida seja descartada e isso representa mais de 30% de toda a produção mundial de alimentos para o consumo humano.Estima-se que 931 milhões de toneladas de alimentos, ou 17% do total de alimentos disponíveis aos consumidores em 2019, foram para o lixo no mundo. O Brasil desperdiça aproximadamente 23,6 milhões de toneladas de alimentos por ano. As cascas das hortaliças geram uma grande quantidade de resíduos desperdiçados, porém, as cascas de batata, cenoura e chuchu são boas fontes de proteínas, minerais, vitaminas e fibras. Desta forma, as cascas tornam-se um potencial ingrediente para ser adicionado em novos produtos alimentícios contribuindo para prevenção das doenças crônicas não-transmissíveis, pois a maioria dos produtos de panificação são ricos em carboidratos simples, pobre em fibras, vitaminas e minerais. Desta forma, o objetivo deste trabalho é a obtenção das farinhas das cascas de cenoura, batata e chuchu e análise da composição nutricional.

MÉTODOS

As cascas (batata, cenoura e chuchu) foram coletadas no restaurante Big Neth na UFRJ, posteriormente, os resíduos foram secados em uma estufa de circulação de ar Marconi®, 0,37 na temperatura de 70ºC durante 22 horas (batata), 23 h e 30 minutos (cenoura e chuchu), após a secagem foram processados em triturador Britania® BMX400P para obtenção das farinhas. A caracterização físico-química foi realizada de acordo com as normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz (IAL) determinaram a porcentagem de lipídeos por Soxhet, de proteínas por Kjedahl, de carboidratos por diferença e de fibras por digestão ácida.

RESULTADOS:

A farinha de casca de batata apresentou de cinzas 7,3 % de cinzas; 7,3 % de umidade, 0,87 % de lipídios, 12,7 % de fibras, 13,2 % de proteínas, 58,6 % de carboidratos e Valor

Calorico Total (VCT), 295 Kcal/100 g. Enquanto, a farinha da Casca de Cenoura apresentou de 10,1 % de cinzas, 14,7 % de umidade, 1,8 % de lipídios, 15,5 % de fibras, 7,9 % de proteínas, 50% de carboidratos e VCT, 248 Kcal/100 g, e a a farinha da casca de chuchu apresentou 6,5 % de cinzas, 14,6 % de umidade, 1,5% de lipídios, 35,9 % de fibras, 13% de proteínas, 58,6% de carboidratos e VCT, 179 Kcal/100 g,

CONCLUSÃO:

As farinhas apresentam uma composição nutricional rica em fibras, proteínas e minerais, podendo agregar valor nutricional às receitas tradicionais e a outros produtos alimentícios minimizando os impactos ambientais do seu descarte e contribuindo para prevenção das doenças crônicas não-transmissíveis.

Palavras-chave: desperdício de alimentos;utilização de resíduos alimentares;segurança alimentar.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Rotulagem nutricional de produtos comercializados em feiras nos municípios de Vitória e Vila Velha, Espírito Santo.

LUIZA MARCELA DE FIGUEIREDO PONTES; TATIANA BATISTA TEIXEIRA; CARMELITA ZACCHI SCOLFORO; CHRISTIANE MILEIB VASCONCELOS; MARCELO ELISEU SIPIONI. UNIVERSIDADE VILA VELHA - UVV, VILA VELHA - ES - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A legislação brasileira, incluindo o Código de Defesa do Consumidor e as regulamentações da ANVISA, buscam promover a saúde e proteger os consumidores através da promoção da alimentação adequada, regulação dos alimentos e melhoria da rotulagem nutricional, com ênfase na transparência, informação e proteção dos direitos dos consumidores, sendo recentemente atualizada. A pesquisa avalia a adaptação de produtos comercializados em feiras livres dos municípios de Vitória e Vila Velha às mudanças, focando nas novas regras para a formulação da Tabela de Informação Nutricional (TIN) com base na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 429/2020 e na Instrução Normativa - IN nº 75/2020.

MÉTODOS

O estudo baseou-se em coleta de dados dos rótulos nutricionais de produtos em feiras livres, orgânicas e agroecológicas em Vitória e Vila Velha, Espírito Santo, no período de julho a setembro do ano de 2023. Foram coletados, por fotografia digital, imagens dos rótulos de produtos comercializados nessas feiras. Um *checklist* específico foi criado com base na RDC nº 429/2020 e na IN nº 75/2020, e ferramentas de análise estatística foram utilizadas para examinar as informações nutricionais obrigatórias, visando verificar se os produtos se adequaram às mudanças na regulamentação.

RESULTADOS

Foram coletadas amostras em foramto de imagens das tabelas de informação nutrcional de 128 produtos de Vitória (V) e 230 produtos de Vila Velha (VV). Dos quais continham as seguintes declarações obrigatórias de nutrientes: valor energético 98,4% (V) e 91,7% (VV); carboidratos 100% (V) e 91,7% (VV); açúcares totais e açúcares adicionados 15,6% (V) e 6,5% (VV); proteínas 96,9% (V) e 90,9% (VV); gorduras totais, saturadas e trans 75% (V) e 78,7% (VV); fibras alimentares 92,2% (V) e 89,1 (VV); e sódio 95,3% (V) e 89,1% (VV). Os resultados mostraram que a maior parte das TINs, 91,4% (V) e 93,4% (VV) apresentaram alguma ineficiência nas declarações obrigatórias, prejudicando a transparência nas informações interferindo, assim, na autonomia do consumidor fazer escolhas alimentares mais saudáveis.

CONCLUSÃO

A falta de adequação dos rótulos em feiras livres de Vitória e Vila Velha evidenciam a necessidade de conscientização dos produtores e a importância das entidades governamentais em fornecer assistência técnica e extensão rural, garantindo a conformidade com as novas legislações e dessa forma promover oferta de produtos com informações de qualidade que possibilitem escolhas alimentares mais saudáveis para os consumidores.

Palavras-chave: Rotulagem de alimentos;Informação nutricional;Legislação sobre alimentação.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Rotulagem nutricional: percepção de pacientes clínicos

ANNE CAROLINE DUARTE DE QUEIROZ; CÉLIA REGINA ARAÚJO; RENATA ALEXANDRA MOREIRA DAS NEVES; MARBELLA MARIA BERNARDES DA FONSECA; EVA DÉBORA DE OLIVEIRA ANDRADE; LIANA GALVÃO BACURAU PINHEIRO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, NATAL - RN - BRASIL.

INTRODUÇAO: Doenças crônicas não transmissíveis têm são responsáveis por 54,7% dos óbitos registrados no Brasil e são afetadas pelo estilo de vida e autonomia para fazer escolhas saudáveis. A rotulagem nutricional destaca-se por ser uma abordagem recomendada para promover e apoiar dietas mais saudáveis, auxiliando o consumidor a realizar escolhas alimentares de forma consciente. O presente estudo é um dos primeiros a avaliar a percepção de pacientes clínicos em relação às alterações da nova rotulagem nutricional proposta pela ANVISA (RDC n° 429/2020 e IN n° 75/2020) e seu impacto nas escolhas alimentares.

MÉTODOS: Trata-se de um estudo transversal quantitativo e descritivo, que contou com a participação de 40 indivíduos selecionados através de amostragem por conveniência. Os dados foram coletados através de um questionário direcionado aos clientes do Núcleo Integrado de Atendimento Nutricional (NIAN), vinculado ao Departamento de Nutrição da UFRN, durante os meses de agosto a outubro de 2023, e analisados através do programa RStudio. Este trabalho foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa do HUOL/UFRN, CAAE 70786323.5.0000.5292.

RESULTADOS: O hábito de ler os rótulos foi relatado por 50% da população. O grau de escolaridade ($p = 0,007$), renda familiar ($p = 0,001$), entendimento das informações presentes nos rótulos ($p = 0,0002$), necessidade de seleção de alimentos ou dieta específica, impacto na escolha dos alimentos ($p = 0,0001$) e a confiança nas informações presentes nos rótulos ($p = 0,008$), quando associados ao hábito de leitura dos rótulos, demonstraram evidência estatística muito forte de dependência. A letra pequena e a utilização de termos técnicos foram apontados por 31,91% e 25,77%, respectivamente, como os principais fatores que dificultam a leitura e compreensão. A qualidade nutricional foi a informação que mais influenciou no momento da compra de produtos alimentícios (35%); e o prazo de validade para quem não tem o hábito de leitura dos rótulos (30%).

CONCLUSÃO: A letra pequena e a utilização de termos técnicos foram os principais fatores que dificultam a leitura e compreensão das informações presentes nos rótulos dos alimentos. O grau de escolaridade, a renda familiar, a compreensão, a confiança nas informações e a necessidade de seleção de alimentos ou dieta específica são fatores que influenciam a leitura e utilização dos rótulos. Além disso, indivíduos que tem o hábito de leitura dos rótulos são influenciados em sua maioria pela qualidade nutricional do

alimento enquanto os que não tem esse hábito são mais influenciados pelo prazo de validade. O diagnóstico de doenças que necessitam de seleção de alimentos influencia no que os indivíduos consideram mais importante na tabela nutricional para a manutenção de uma alimentação saudável. A conscientização sobre a leitura dos rótulos deve ser o ponto principal de qualquer abordagem nutricional, favorecendo a autonomia em relação às escolhas alimentares.

Palavras-chave: Rotulagem;Percepção do consumidor;educação de consumo.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Rótulos de alimentos infantis: alerta para o excesso de estratégias de marketing em produtos com alto teor de nutrientes críticos

SARAH POLEZI SILVA; VANESSA DIAS CAPRILES; VERIDIANA VERA DE ROSSO. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO (UNIFESP), SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

As crianças representam o segmento de consumidores mais suscetível à influência de diversos tipos de estratégias de marketing empregadas pela indústria alimentícia, dentre eles, referências ao universo infantil como personagens licenciados e/ou criados pelas marcas, palavras e frases como “para crianças”, jogos e brindes. A RDC n° 24 de 15 de junho de 2010 da ANVISA, aborda a oferta, propaganda, publicidade e outras práticas correlatas cujo objetivo seja a promoção comercial de alimentos com quantidades elevadas de açúcar, de gordura saturada, de gordura trans, de sódio, e de bebidas com baixo teor nutricional, com intuito de coibir práticas excessivas que, especialmente, conduzam as crianças a péssimos padrões de consumo relacionados à saúde, consequentemente, violando seu direito à alimentação saudável e adequada. No entanto, ressalta-se que esta regulamentação não inclui a rotulagem de alimentos, restringindo assim a sua aplicação e impactos esperados. Assim, o presente estudo tem como objetivo avaliar as estratégias de marketing presente nos rótulos de alimentos direcionados para crianças e a qualidade nutricional destes produtos, utilizando os limites estabelecidos para nutrientes críticos na rotulagem nutricional frontal pela RDC 429/2020.

MÉTODOS

Empregou-se informações do Banco Brasileiro de Rótulos de Alimentos do Observatório de Rotulagem de Alimentos da UNIFESP, coletadas entre fevereiro de 2022 e setembro de 2023 em diferentes pontos de venda de alimentos no Brasil. Os alimentos foram classificados de acordo com os oito grupos estabelecidos na RDC 429.

RESULTADOS

Dos 8.942 rótulos de alimentos analisados, 959 apresentavam pelo menos uma estratégia de marketing voltada ao público infantil. Destes, 54,6% (524) estão classificados no Grupo VII: açúcares e produtos com energia proveniente de carboidratos e gorduras, sendo que 59,1% (310) devem receber pelo menos um selo de advertência. Dos rótulos avaliados, 66,1% (634) produtos possuem somente uma estratégia de marketing direcionada ao público infantil, enquanto 33,9% (325) possuem duas ou mais estratégias. Dentre estas, as mais presentes nos rótulos foram: o uso de imagens e/ou personagens criados pelas marcas (76,1%), uso de personagens de desenhos animados, filmes, atletas

e/ou celebridades (21,9%), o uso de formato lúdico (18,6%) e o emprego de prêmios, brindes e/ou jogos (10,7%).

CONCLUSÃO

Os resultados deste trabalho mostram que a regulamentação do uso de marketing infantil em produtos com excesso de nutrientes críticos é urgente.

Palavras-chave: rotulagem nutricional frontal;alimentos infantis;alimentos embalados.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Rótulos de biscoitos de chocolate “sem adição de açúcar” e “tradicional”: uma análise qualitativa da percepção de responsáveis por crianças de primeira infância

FRANCINE RUBIM DE RESENDE; EDUARDO BEARZOTI; CAMILA CARVALHO MENEZES. UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO, OURO PRETO - MG - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A presença da alegação nutricional no rótulo de alimentos pode induzir os consumidores a acreditarem que estes produtos são mais salubres, independentemente do conteúdo nutricional, o que é descrito como efeito halo de saúde, um viés cognitivo que influencia a avaliação e intenções comportamentais dos consumidores em relação a um alimento. Diante disso, o objetivo do presente estudo foi avaliar o entendimento de responsáveis por crianças de primeira infância em relação a dois protótipos de rótulos de biscoito de chocolate, versão tradicional e com a alegação “sem adição de açúcar”.

MÉTODOS

A pesquisa foi de caráter transversal, aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto sob protocolo CAAE 51468821.7.0000.5150. Tratou-se da aplicação de um questionário para responsáveis por crianças na primeira infância matriculadas em todas as escolas localizadas na área urbana do município de Leopoldina- MG, entre março e julho de 2022. Entre outras questões abordadas, foram apresentados dois protótipos de rótulos elaborados pelos autores, um na versão tradicional e outro com a alegação “sem adição de açúcar”, seguido de uma pergunta discursiva sobre o entendimento dos mesmos sobre o conteúdo do produto apresentado. Ressalta-se que nos dois rótulos havia a alegação “fonte de vitaminas e minerais”. As respostas dos participantes foram transcritas e preparadas em modelo de corpus textual no OpenOffice Writer® o qual, posteriormente, foi importado para o *software Interface de R pour les Analyses Multidimensionnelles* (IRAMUTEQ) versão 0.7 para a realização das análises de similitude.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 622 responsáveis e a análise qualitativa demonstrou que esses responsáveis observaram com maior importância a alegação “fonte de vitaminas e minerais” no biscoito de chocolate tradicional, sendo possível evidenciar nos trechos de discursos expressos: “*Um biscoito saudável, tem vitaminas e minerais.” (I8). “Em vista*

parece ser um alimento saudável, por apresentar fontes de vitaminas e minerais." (L4). Já no biscoito "sem adição de açúcar" a alegação referente ao teor de açúcar foi considerada mais relevante, e os responsáveis associaram este alimento como "bom" e "saudável", sendo possível verificar por meio dos trechos dos discursos: *"Este produto é mais saudável, não contém açúcar e é o ideal para uma criança." (G46), "Que é um lanche saudável para a criança." (F12).*

CONCLUSÃO

O estudo demonstra que a presença da alegação nutricional "sem adição de açúcar" pode influenciar responsáveis por crianças de primeira infância a atribuirem maior salubridade aos alimentos, mesmo sem ter ciência do conteúdo nutricional, evidenciando a presença do efeito halo de saúde.

Palavras-chave: Rotulagem nutricional;Alimentos Industrializados;Comportamento do consumidor.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

São seguros os tucupis comercializados em supermercados da cidade de Belém? Avaliação química e microbiológica.

MOISÉS FELIPE TEIXEIRA LIMA; SARA CAMILA VIDAL FREIRES; JOHNATT ALLAN ROCHA DE OLIVEIRA. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ - UFPA, BELÉM - PA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O Tucupi é um líquido oriundo da região amazônica, tendo presença marcante na culinária paraense e cada vez mais ao redor do Brasil. Apesar do valoroso apelo sensorial, pode oferecer perigos ao consumidor caso não tenha sido processado e conservado em condições adequadas. Isso se deve tanto à presença de toxinas, como o ácido cianídrico ou cianeto, que devem ser eliminados durante o pré-cozimento em alta temperatura, quanto ao crescimento de microrganismos durante o seu processamento e conservação. Dessa forma, o objetivo deste trabalho foi realizar a avaliação da qualidade química e microbiológica de diferentes tucupis comercializados em supermercados na cidade de Belém do Pará.

MÉTODOS

As análises foram realizadas no Laboratório de Higiene de Alimentos e Bioprocessos da Faculdade de Nutrição na Universidade Federal do Pará, durante o mês de Dezembro de 2022 a Abril de 2023. Foram utilizadas 7 amostras de tucupis, comercializados em grandes redes de supermercados na região metropolitana de Belém-PA. Para a determinação do potencial hidrogeniônico (pH) foi empregado o método de n° 981.12 da Association of Official Analytical (2016); a titulação da acidez total titulável (A.T.T) foi expressa em % de ácido cítrico.100 mL^{-1}, seguindo as normas do Instituto Adolfo Lutz (1985); os Sólidos solúveis totais (S.S.T) foram medidos em °BRIX e a concentração de Cianeto livre também foi determinada. Além disso, foram realizadas análises microbiológicas de coliformes totais e termotolerantes, bolores e leveduras e mesófilos aeróbios.

RESULTADOS

Os resultados revelaram que o pH variou de 2,0 a 4,52, conferindo aspecto ácido ao produto e dentro dos limites recomendados pelo boletim técnico da ADEPARÁ (AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO PARÁ). A acidez oscilou de 6,87±0,37 a 16,6±0,04 meq NaOH.100 mL^{-1}. Os sólidos solúveis totais variaram de 2,0 a 8,0 ºBRIX. Quanto ao conteúdo de cianeto livre, observou-se um intervalo de 4,32±0,12 a 4,87±0,12 (mg $HCN.kg^{-1}$) todos abaixo do valor estabelecido pela FAO (10 mg kg^{-1}), sendo assim, portanto, seguros para o consumo. Na avaliação microbiológica, a contagem para bolores e leveduras variou de $3{,}0x10^5$ a $5{,}9x10^6$

UFC/mL, com algumas amostras apresentando contagens superiores ao recomendado. Para mesófilos aeróbios, a contagem variou entre $1,2x10^5$ a $1,3x10^8$ UFC/mL, mantendo-se abaixo do máximo recomendado de $2,8x10^8$ UFC/mL. Quanto à enumeração de coliformes totais e termotolerantes, todas as amostras demonstraram ausência.

CONCLUSÃO

Os resultados foram comparados com a literatura e legislação disponível para padronização físico-química e microbiológica do tucupi. Notou-se que, em sua maioria, os resultados do presente estudo estavam dentro dos critérios legais estabelecidos para o consumo seguro do tucupi comercializado em supermercados de Belém do Pará. Verificou-se, assim, que, de modo geral, as sete marcas de tucupi avaliadas e vendidas nos supermercados eram seguras para consumo humano.

Palavras-chave: Alimentos regionais;;Alimentos ácidos;;Cianeto livre;;Comércio de alimentos;.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

SUSTENTABILIDADE EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR: INDICADOR DE SOBRAS LIMPAS PARA REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR

LARISSA MATIAS DOS ANJOS; GABRIELA FERREIRA DOS ANJOS ARAÚJO; ALINE SAYURI BERNADO ITIKAWA; GLAUCIA FERNANDA CORREA GAETANO SANTOS; QUEDMA CRISTINA MOREIRA DOS SANTOS; THAIS AMORIM QUEIROZ RIBEIRO. HOSPITAL ISRAELITA ALBERT EINSTEIN, SÃO PAULO - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO: A produção de refeições em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalares desempenha um papel crucial na manutenção e recuperação do estado nutricional dos pacientes. O planejamento do cardápio enfrenta desafios complexos devido ao fluxo dinâmico de entrada e saída de pacientes, influenciado pela taxa de ocupação e aceitação dos consumidores. A garantia da compatibilidade entre a oferta de alimentos e as necessidades nutricionais dos pacientes é essencial, adicionando desafios econômico-administrativos à programação das refeições. A eficiente gestão da produção, desde o planejamento de compras até a preparação final, destaca a importância das Fichas Técnicas de Preparação (FTP), como ferramentas essenciais para controle de quantidade, levantamento de custos e planejamento nutricional. O indicador de sobras limpas é relevante na avaliação do desperdício alimentar em relação a produção diária, para uma UAN mais sustentável. MÉTODOS: Este estudo envolveu a utilização do indicador de sobras limpas, associado à pesagem diária da produção total de alimentos. Essa abordagem permitiu uma análise comparativa das sobras alimentares ao longo do processo. A implementação de estratégias desempenhou um papel fundamental no objetivo de redução do desperdício alimentar. Iniciativas práticas incluíram a revisão das FTP e a realização de treinamentos específicos para os colaboradores. RESULTADOS: O estudo foi conduzido em UAN hospitalar em São Paulo, que produz cerca de 2400 refeições diárias. O cardápio da unidade utilizado para análise inclui preparações de pacientes e acompanhantes, que não necessitam de modificações na consistência da dieta. Inicialmente, era produzido em média de 479,05 kg/ por refeição, e aproximadamente 114,10 kg eram sobras limpas. Cerca de 23,87% do total de alimentos produzidos era descartado diariamente. Estratégias foram implementadas para reduzir a produção de resíduos, incluindo a revisão das Fichas Técnicas de Preparação e treinamento dos funcionários. Após a intervenção, houve uma redução média na produção total de alimentos, de 479,05 kg para 402,47 kg, e a sobra limpa diminuiu para 79,55 kg, aproximadamente 19,99% do total produzido. Apesar da melhoria, a UAN ainda mantém requisitos para otimização na redução das sobras, inferior a 15% da produção total. CONCLUSÃO: O estudo destaca a complexidade do desafio de reduzir o desperdício em UANs hospitalares e a necessidade contínua de estratégias sustentáveis para melhorar o desempenho ambiental da unidade. Com isso, foi observado efetividade da aplicação das FTP para controle da produção e horas dedicadas de treinamento.

Palavras-chave: Desperdício Alimentar;Sustentabilidade;Ficha Técnica de Preparação;Sobra limpa;Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Tendência temporal do preço dos alimentos em períodos próximos ao isolamento social pela pandemia por Covid-19: uma análise segundo a classificação NOVA

ALESSANDRA SILVA DIAS DE OLIVEIRA[1]; TACIANA MAIA DE SOUZA[1]; CAROLINE CAMILA MOREIRA[2]; FLAVIA DOS SANTOS BARBOSA BRITO[1]; ERICK DO PRADO SOARES[1]; ANA CAROLINA FELDENHEIMER DA SILVA[1]. 1. UERJ, RIO DE JANEIRO - RJ - BRASIL; 2. UFGD, DOURADOS - MS - BRASIL.

Introdução: A pandemia por COVID-19 repercutiu sobre a produção, distribuição, oferta e preço dos alimentos, contribuindo pungentemente com o aumento da insegurança alimentar. A elevação dos preços foi sentida pela população de forma abrupta, especialmente em períodos próximos ao decreto do isolamento social. É escassa a literatura sobre mudanças no preço dos alimentos durante a quarentena, especialmente considerando a classificação NOVA de alimentos, base para a recomendação de uma alimentação adequada e saudável segundo o guia alimentar para a população brasileira. **Objetivo:** Avaliar a tendência temporal do preço dos alimentos, segundo classificação NOVA, em períodos próximos ao isolamento social por COVID-19. **Metodologia:** Trata-se de um estudo de série temporal que avaliou o preço dos alimentos publicados em encartes promocionais de seis grandes redes de supermercados da região metropolitana do Rio de Janeiro, Brasil. A coleta de dados compreendeu o período de 13 semanas, sendo 6 semanas anteriores e 7 posteriores ao decreto de isolamento social na cidade do Rio de Janeiro (13 de março de 2020). Foi analisado o preço por 100g/mL dos alimentos e bebidas mais adquiridos pela população carioca, segundo dados da POF 2017/2018. Estes foram categorizados em dois grupos com base na classificação NOVA: alimentos ultraprocessados (AUP); e alimentos *in natura* / minimamente processados ou ingredientes culinários (AIN/MP | IC). Modelos de regressão de Prais-Winsten foram usados para identificar a tendência dos preços dos alimentos no período completo (1ª a 13ª semana), anterior (1ª a 6ª semana) e posterior (7ª a 13ª semana) ao decreto de isolamento social. Os coeficientes de regressão indicaram a taxa média semanal de variação do preço (em 100g/mL) de cada grupo de alimento, considerando nível de significância de 5%. **Resultados:** Analisou-se o preço de 1026 alimentos, sendo 38,7% AUP. O preço por 100g/ml dos AIN/MP | IC aumentou de R$0,82 para R$1,56 no período completo (incremento médio por semana: R$0,04; p=0,003), com maior incremento médio após o decreto de isolamento (R$0,09; p=0,008), do que no período pré-isolamento (R$0,05; p=0,043). Já o preço dos AUP se manteve estável durante o período completo (em torno de R$1,17 por 100g/ml), assim como no pré e pós-isolamento (p>0,05). **Conclusão:** Foram identificados contrastes na evolução do preço dos alimentos antes e durante o isolamento social por COVID-19, em relação à natureza, propósito e intensidade do processamento dos alimentos. Tais resultados reforçam as evidências de que a manutenção do preço dos AUP em contraponto à flutuação do preço dos AIN/MP IC favorece o consumo de alimentos não saudáveis, acentuando ainda mais o papel da pandemia no desenvolvimento da insegurança alimentar e nutricional.

Palavras-chave: Comercialização;Acesso a alimentos saudáveis;Alimento Ultraprocessado;Segurança alimentar e nutricional.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Teor de compostos fenólicos e atividade antioxidante de goji desidratada

FERNANDA REIS FAVARIN[1]; RAQUEL GUIDETTI VENDRUSCOLO[2]; ROGER WAGNER[3]; ALINE DE OLIVEIRA FOGAÇA[4]; CATIA REGINA STORCK[4]. 1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, PALMEIRA DAS MISSÕES - RS - BRASIL; 2. UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI, DIAMANTINA - MG - BRASIL; 3. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, SANTA MARIA - RS - BRASIL; 4. UNIVERSIDADE FRANCISCANA, SANTA MARIA - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

A goji (GJ), *Lycium barbarum*, é utilizada na medicina tradicional chinesa há mais de 2.000anos e desde o início do século 21, esta baga é cada vez mais popular na Europa e na América do Norte, devido aos seus benefícios à saúde humana. Toda a GJ comercializada no Brasil é importada de outros países, principalmente da China. Tal importação ocorre apenas para frutos desidratados. No Brasil ela é comercializada a granel, em embalagens lacradas ou também em cápsulas, é chamada de goji berry e vem sendo promovida por sua eficácia na perda de peso e efeito antienvelhecimento. Este estudo teve como objetivo analisar quatro amostras de diferentes marcas de goji desidratada e determinar o seu teor de compostos fenólicos e atividade antioxidante.

MÉTODOS

As quatro amostras de goji desidratada (GD) (S1, S2, S3 e S4) foram obtidas direto da China, por importação. As análises foram realizadas com extratos produzidos a partir das amostras moídas e metanol 80%. Os fenólicos totais foram determinados pelo método de Folin-Ciocalteu, segundo Roesler et al. (2007). Neste teste o ácido gálico foi utilizado como padrão espectrofotométrico e o conteúdo fenólico total dos extratos foi expresso como equivalentes de ácido gálico (GAE/100 g). A atividade antioxidante das amostras foi determinada de duas formas, a primeira foi através do IC50 e utilizando o radical livre DPPH que foi realizada pelo método de Roesler et al. (2007) e equações de Yen e Duh (1994). E a segunda forma foi através da determinação da capacidade antioxidante equivalente a Trolox (TEAC) das amostras, que foi realizada pelo método de Re et al. (1999), utilizando os radicais livres DPPH e ABTS. Todas as análises foram realizadas em triplicata. Os dados obtidos foram avaliados estatisticamente por análise de variância e teste de Tukey.

RESULTADOS

O teor de fenólicos totais nas amostras variou de 499 (S1) a 616 (S2) mg GAE/100g de GD. A atividade antioxidante pelo método de sequestro de radicais livres DPPH, expressa em IC50 variou de 1,63 a 1,98 mg/mL. As amostras S2 (1,68 mg/mL) e S3 (1,63 mg/mL)

necessitaram de uma menor quantidade de extrato para inibir 50% dos radicais livres, demonstrando assim um potencial antioxidante melhor que as demais. A atividade antioxidante utilizando os radicais livres DPPH e ABTS, expressa em TEAC demonstrou variações de acordo com o radical utilizado na análise. O extrato demonstrou ser mais eficaz no sequestro dos radicais DPPH, onde sua capacidade antioxidante variou de 60 (S1) a 68 (S4) µmol equivalentes a Trolox/g de GD. Enquanto no sequestro de radicais ABTS a capacidade antioxidante dos extratos variou de 40 (S1) a 49 (S3) µmol equivalentes a Trolox/g de GD.

CONCLUSÃO

Através deste estudo foi possível analisar quatro marcas de GD e determinar que a mesma possui um elevado teor de compostos fenólicos e uma excelente atividade antioxidante, atividade que pode ser comprovada através de dois métodos, utilizando dois radicais livres distintos (ABTS e DPPH).

Palavras-chave: goji berry;ABTS;DPPH.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Teor de sódio em pescado

THAIS DELGADO ROSAS; MATEUS DORIA LIMA; KAROLINE GAMA LEMES; ÉRIKA FABIANE FURLAN. INSTITUTO DE PESCA, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O sódio desempenha um papel importante para a nutrição e saúde da população, sendo um dos componentes obrigatórios da tabela de composição na rotulagem de alimentos, visto que o seu consumo excessivo está associado ao aumento no risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares como a hipertensão arterial. Este estudo avaliou o teor de sódio em pescado marinho oriundos da pesca artesanal e suas implicações para a saúde pública. É de importância para a indústria de processamento ter à disposição informações sobre o teor de sódio no pescado contribuindo para o desenvolvimento de produtos e como estratégia de segurança alimentar e nutricional.

MÉTODOS

Foram analisadas as porções cárnea de exemplares de parati (Mugil curema), robalo flecha (Centropomus undecimalis), robalo peva (Centropomus parallelus), caranguejo uçá (Ucides cordatus), siri azul (Callinectes danae) e de vôngole (Anomalocardia flexuosa), obtidos de pescadores artesanais da Baixada Santista, SP. O material foi transportado em caixas isotérmicas com gelo até a Unidade Laboratorial de Referência em Tecnologia do Pescado do Instituto de Pesca/APTA/SAA-SP, em Santos, onde foram filetados ou descarnados em ambiente climatizado (15°C), homogeneizados, embalados, identificados, congelados e encaminhados ao Laboratório do Centro de Tecnologia de Carnes do Instituto de Tecnologia de Alimentos/APTA/SAA-SP para a determinação de sódio através dos métodos 985.35 e 984.27 da Association of Official Analytical Chemists (AOAC).

RESULTADOS

A literatura científica destaca a relevância do controle do consumo de sódio para prevenir doenças crônicas e promover a saúde pública. A Organização Mundial da Saúde (OMS) preconiza uma ingestão diária máxima de 5 g de sal (equivalente a 2.000 mg de sódio). As análises de sódio em amostras representativas de pescado revelaram os seguintes resultados: parati (60,00 mg.100g-1); robalo flecha (69,00 mg.100g-1); robalo peva (74,40 mg.100g-1); caranguejo-uçá (206 mg.100g-1); siri azul (317 mg.100g-1); vôngole (418 mg.100g-1).

CONCLUSÃO

Os crustáceos e moluscos estudados apresentaram elevados teores de sódio, portanto devem ser ingeridos com cautela por cardiopatas. A informação dos teores de sódio em pescado é relevante para a indústria, no que tange ao estabelecimento de processos, desenvolvimento de produtos e na formulação da Tabela nutricional dos alimentos elaborados e ainda, para orientação de dietas alimentares mais saudáveis e para a fiscalização, na prevenção de fraudes econômicas. Propõe-se mais pesquisas para a disponibilização de informações sobre os teores de sódio em pescado, pois há restrita informação sobre o teor desse mineral quando considerada a grande biodiversidade nacional.

AGRADECIMENTOS

Este trabalho foi financiado pelos Ministérios Públicos de São Paulo (MPSP) e Federal (MPF) - 3°Aditamento do Termo de Compromisso e Ajustamento de Conduta - inquéritos civis n° 14.0703.0000028/2015-1 (MPSP) e 1.34.012.000220/2015—55 (MPF).

Palavras-chave: Peixes;Epidemiologia;Crustáceos;Moluscos;Tabela Nutricional.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Um relato de experiência na inovação no comércio de alimentos para a primeira infância

EMILIA DEL GAUDIO SANTOS. UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL, CAXIAS DO SUL - RS - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Em um cenário onde a indústria alimentícia é vasta, uma lacuna torna-se evidente quando voltamos nosso olhar à fase da introdução alimentar. Este importante período, marcado pela formação dos hábitos alimentares, revela-se desafiador para muitos pais e profissionais.

A semente deste projeto foi plantada neste contexto, impulsionada pela minha própria vivência da maternidade. A busca por alternativas de lanches durante a introdução alimentar da minha filha evidenciou a escassez de opções no mercado. A relevância desse projeto transcende o âmbito pessoal, ecoando como um desafio compartilhado por pais, cuidadores e profissionais da nutrição.

Este relato de experiência não é apenas a narrativa de um projeto em gestação, mas uma chamada à ação para profissionais da nutrição e empreendedores. O desenvolvimento do "Pequenos Sabores" tem como objetivos: catalisar um movimento em prol do empreendedorismo na introdução alimentar, inspirando, motivando e engajando na missão de transformar o cenário da alimentação infantil; promover escolhas conscientes que reverberem em benefícios duradouros para as futuras gerações.

MÉTODOS

O tipo de estudo apresentado é um relato de experiência, que culminou no projeto de TCC para desenvolvimento e abertura da empresa "Pequenos Sabores", incorporando princípios de empreendedorismo e nutrição.

As concepções teóricas deste projeto concentram-se nas práticas de nutrição infantil, especialmente durante a fase da introdução alimentar, amparadas pela OMS, Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos e Sociedade Brasileira de Pediatria.

O desenvolvimento do "Pequenos Sabores", ainda em fase de desenvolvimento e TCC2 segue um plano de negócios detalhado e fundamentado nas diretrizes do SEBRAE, abordando dados de mercado, recursos humanos, estratégias de marketing e plano financeiro afim de compreender o cenário e posicionar adequadamente o negócio.

RESULTADOS

A análise do mercado de alimentação infantil revelou uma lacuna significativa na oferta de produtos saudáveis durante a fase de introdução alimentar. A demanda por opções nutritivas e seguras para bebês entre 6 meses e 2 anos é evidente, destacando a oportunidade estratégica para o "Pequenos Sabores".

A avaliação da concorrência ressaltou a falta de iniciativas específicas para atender às necessidades nutricionais dos bebês nesse segmento. A ausência de concorrentes diretos enfatiza o potencial pioneiro do projeto.

CONCLUSÃO

Com base nos resultados obtidos até o momento, fica claro que o "Pequenos Sabores" se posiciona como uma resposta assertiva à carência de opções alimentares saudáveis para bebês.

A conclusão deste estágio do projeto evidencia a relevância do "Pequenos Sabores" como um empreendimento pioneiro, alinhado com as demandas crescentes por alimentação infantil saudável. O objetivo de preencher a lacuna identificada no mercado está fundamentado em resultados concretos, respaldando a viabilidade e importância deste projeto em desenvolvimento.

Palavras-chave: alimentação infantil;empreendedorismo;nutrição infantil;inovação.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Uso da flor Fada Azul (Clitoria ternatea) na obtenção de um corante alimentício azul natural usando solvente verde

JÉSSICA LOPES FERREIRA[1]; MÁRLIA BARBOSA PIRES[1]; GLEICY KELLY CHINA QUEMEL MEDEIROS[1]; ALINE PRADO DOS SANTOS[1]; SAMIRIA DE JESUS LOPES SANTOS-SODRÉ[2]; ADRIANA SORAYA ARAUJO[3]. 1. CENTRO UNIVERSITÁRIO DA AMAZÔNIA, BELÉM - PA - BRASIL; 2. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO, BARREIRINHAS - MA - BRASIL; 3. PROGRAMA DE DOUTORADO EM BIOTECNOLOGIA – REDE NORDESTE DE BIOTECNOLOGIA (RENORBIO), SÃO LUIS - MA - BRASIL.

INTRODUÇÃO

Os diversos corantes alimentícios, naturais e sintéticos são parte de um grupo considerável de aditivos alimentares, o que estimula a investigação dos pesquisadores a avaliar a eficiencia da extração e estabilidade de corantes naturais extraidos de novas matérias primas. A *Clitoria Ternatea* é uma planta de ciclo anual que possui flores azuis. Elas são usadas para pigmentar alimentos como arroz cozido, e bolos de arroz ou consumidas como ervas medicinais. Sendo assim o presente trabalho visa obter um corante azul natural a partir da flor Fada Azul, avaliar sua composição colirimetrica e estabilidade.

METODOLOGIA

A metodologia operada neste trabalho foi analítica quantitativa experimental. A preparação dos extratos foi feita em dois solventes, água e etanol 50%, em diferentes meios de temperatura (ambiente, 45, 55, 65 e 75) e pH (4, 5, 6, 7, 8 e 9). Utilizando para a análise de Colorimetria no Sistema CIELAB com auxílio de um colorímetro da marca KONICA MINOLTA, modelo COLOR READER CR-20, a análise de desvio de cor foram comparadas com o padrão (corante artificial para alimentos azul de indigotina), aplicando a seguinte equação: $DE = (DL2 + Da2 + Db2)^{0,5}$, onde o DL = L*amostra - L*padrão; Da = a*amostra - a*padrão e Db = b*amostra – b*padrão. As análises estatísticas, média, desvio padrão, análise de variância (ANOVA) e desvio de cor realizadas com auxilio do software Statistic 8.0®.

RESULTADOS

Os resultados demonstram que o pigmento azul extraído da *Clitoria Ternatea* é viável e estável em diferentes pHs e solventes verdes utilizados, caracteristica importante para aplicação de corantes naturais em alimentos, os melhores resultados de extração apresentaram-se nos meios de pH 4 em água independente da temperatura utilizada e o meio etanólico em pH 4, nas temperaturas de extração ambiente e 75°C, uma vez que não

apresentaram diferença estatistica a nivel de 5% de significância. Entretanto os corantes extraídos com etanol apresentaram menor desvio de cor em relação ao corante alimentício comercial e artificial, usado como padrão, em comparação ao corante extraído em meio aquoso.

CONCLUSÃO

Conclui-se que o etanol 50% é o solvente com maior potencial de extração do corante azul natural usando a flor Fada azul, pois apresenta menor variação de cor em relação ao corante comercial. Porém ainda é necessário mais estudo voltado a este pigmento e sua aplicabilidade e toxicidade, pois visa-se aplicação em alimentos, para assim comprovar eficiência e alcançar o interesse no setor industrial.

Palavras-chave: Aditivo natural;corante;flor- Fada Azul.

F) NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS.

Valorizando o pescado artesanal: análise crítica sobre as práticas de manipulação e conservação em comunidades pesqueiras

MATEUS DORIA LIMA; GIAM LUCA ALTAFIM; KAROLINE GAMA LEMES; ÉRIKA FABIANE FURLAN. INSTITUTO DE PESCA, SANTOS - SP - BRASIL.

INTRODUÇÃO

O pescado é apontado como recurso promissor para suprir a demanda por alimentos saudáveis frente ao aumento da população humana. Sendo um alimento altamente perecível, precisa de cuidados na captura e na sua trajetória até o prato do consumidor. Condições precárias de transporte, armazenamento, comercialização e distribuição contribuem no aumento das perdas pós-captura, de seu frescor e, consequentemente, na qualidade sanitária. A pesca artesanal é essencial no combate à insegurança alimentar, pois sustenta milhares de pessoas e fornece nutrição essencial aos consumidores ao redor do mundo. Constantemente associada a regiões carentes, onde há pouco ou nenhum recurso e instrução quanto às Boas Práticas na produção de alimentos. Objetivou-se aqui relatar as atividades de manipulação e conservação do pescado em comunidades da Baixada Santista, SP e realizar análise crítica.

MÉTODOS

Realizou-se visitas técnicas no primeiro semestre de 2023 em comunidades da Baixada Santista (Vila dos Pescadores/Cubatão, Ilha Diana e Monte Cabrão/Santos). Através do método observacional participativo descritivo, foram registradas as práticas e estruturas de trabalho, com foco no impacto à qualidade higienicossanitária do pescado.

RESULTADOS

Os pescadores relatam que a menor parte dos peixes é armazenada ou processada e a maior parte destinada à venda logo após a captura. Essa prática encurta o ciclo de distribuição e reduz os riscos de deterioração, ou seja, o tempo de exposição à alta temperatura, típicas na região e a contaminação cruzada. O processamento costuma ser na casa do pescador(a), com assistência da família, pois nas comunidades não há estruturas para esse fim. Observou-se que, na ausência de refrigeradores para o armazenamento do pescado, utilizam as geladeiras domésticas. Alguns pescadores relatam o mau funcionamento do freezer devido à precariedade da rede elétrica. Notou-se o uso de gelo para conservar o pescado durante a venda ou armazenamento temporário, mas não foi observado o uso do gelo para acondicionar o pescado durante a pesca e após a captura. O gelo usado é frequentemente produzido em casa com água da torneira e reutilizando garrafas PET. Produtos vivos (moluscos bivalves e caranguejos) são mantidos em sacos de ráfia e armazenados em local fresco até a venda, sendo armazenados por dias, quando não comercializados.

CONCLUSÃO

Embora nenhuma estrutura adequada para o beneficiamento do pescado tenha sido observada nas comunidades pesqueiras visitadas e não seja prática comum o uso do gelo, o que pode impactar negativamente a qualidade do pescado ofertado pelas mesmas, a rapidez no escoamento é favorável à manutenção do frescor. Atividades de educação sanitária e assistência são necessárias para a garantia da qualidade do pescado e, consequentemente, para a sua valorização.

AGRADECIMENTOS

Aos Ministérios Públicos de São Paulo (MPSP) e Federal (MPF) - Inquéritos civis n°14.0703.0000028/2015-1 (MPSP) e 1.34.012.000220/2015—55 (MPF).

Palavras-chave: Qualidade do pescado;Cadeia curta;Preservação;Identidade.