

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Ação de educação alimentar e nutricional em um programa de aconselhamento nutricional virtual: Vencer Saúde Online

Clara Amélia Nunes de Oliveira; Francismayne Batista Santana; Rilla Souza Marques de Sá; Aurélio Marco Souza Dourado dos Santos; Ana Carla Santos de Jesus Teles; Raquel Simões Mendes Netto.

Universidade Federal de Sergipe, Aracaju - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Diante da emergência da pandemia da COVID-19 os serviços de saúde precisaram se remodelar para adaptarem-se à nova realidade imposta com o isolamento social, ao passo que, hábitos de vida e comportamento alimentar avançaram de forma negativa. Nesse cenário, a telenutrição se tornou uma opção de assistência nutricional, podendo ter como base o Guia Alimentar para a População Brasileira, que promove a adoção de bons hábitos alimentares. Baseado nisso, as ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) são essenciais para incentivar essas práticas, especialmente por meio de abordagens educacionais virtuais. Com isso, o presente trabalho objetivou promover, de forma lúdica e virtual, as orientações do Guia na comunidade universitária em São Cristóvão/SE.

MÉTODO

A ação de EAN foi realizada de maneira online, por meio do Google Meet, como parte do programa de aconselhamento nutricional virtual “Vencer Saúde Online”. Além disso, contou com recursos como exposição de um vídeo educativo e apresentação de slides, por nutricionistas e estudantes de nutrição. Participaram 28 pessoas, sendo adultos de ambos os sexos de uma comunidade universitária. Abordou-se aspectos interdisciplinares no tocante à mudança consciente e autônoma de hábitos alimentares saudáveis, conforme o preconizado pelo Guia Alimentar. Explanou-se sobre o nível de processamento de alimentos, relevância de fazer compras em feiras livres, comércio local e orientou-se a importância de ser crítico às orientações e mensagens sobre alimentação em propagandas comerciais. Ademais, de forma lúdica, foi utilizado o Kahoot para explicitar os conhecimentos adquiridos durante a intervenção. Por fim, foi entregue um material educativo “A escolha dos alimentos” que sintetiza o que foi exposto na ação. O estudo apresenta aprovação do Comitê de Ética sob o número de parecer 5.101.963.

RESULTADO

A ação possibilitou maior questionamento acerca do exposto, além de maior conscientização dos participantes, tendo em vista as 13 intervenções durante a ação. Em suas falas, destacam-se o desconhecimento da importância de alimentos como o feijão, bem como a maneira correta de ler rótulos alimentares, além da quantidade de açúcar e

gordura presente em produtos alimentícios, a exemplo dos refrigerantes, barras de cereais e biscoitos. Ademais, os participantes da ação expuseram que, mesmo conscientes da importância de realizar escolhas alimentares saudáveis, a praticidade leva ao consumo de ultraprocessados na rotina. Os participantes também compartilharam entre si pontos de venda de produtos orgânicos, além de relatarem como está sendo a experiência individual na rotina, após as orientações dadas.

CONCLUSÃO

A ação de EAN evidenciou a carência de informações dos indivíduos acerca da temática exposta, e contribuiu para disseminação dos conhecimentos e promoção das recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira para uma alimentação saudável nos adultos participantes da ação.

Palavras-chave: Guia Alimentar|Teleatendimento|Educação Alimentar e Nutricional|Hábitos alimentares

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Ações de Educação Alimentar e Nutricional durante o Estágio Supervisionado de Nutrição em Saúde Coletiva: relato de experiência

Ana Cássia Lira de Amorim Cobra; Melissa Schirmer.
Universidade de Cuiabá, Cuiabá - MT - Brasil.

INTRODUÇÃO

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. As ações de Educação alimentar e nutricional (EAN) promovem a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis, que contribuem para a prevenção e controle dos problemas alimentares e nutricionais e para promoção da alimentação adequada e saudável. A realização destas ações durante o estágio supervisionado permite ao acadêmico a vivência das atribuições do nutricionista, a aplicação dos conhecimentos teóricos na prática do mercado de trabalho e o desenvolvimento de competências e habilidades para a futura atuação profissional. Este trabalho tem por objetivo demonstrar a importância das ações de EAN durante o estágio supervisionado em Nutrição e Saúde Coletiva para a formação profissional do nutricionista.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência sobre as atividades de EAN realizadas durante o estágio em Nutrição e Saúde Coletiva de uma universidade privada de Cuiabá-MT, no período de março a junho de 2022. As ações foram realizadas em oito unidades básicas de saúde e em praças e escolas de suas áreas de abrangência, de segunda a sexta-feira, no período matutino. Aplicou-se nas ações de EAN a abordagem individual e coletiva (roda de conversas e palestras) e diversos recursos educativos (cartazes, folhetos, cartilhas e alimentos e preparações culinárias entre outros). Os acadêmicos foram responsáveis pelo planejamento, execução e avaliação das atividades, sendo estas acompanhadas por uma nutricionista, na função de monitora do estágio e pela professora supervisora.

RESULTADOS

No decorrer do estágio foram realizadas atividades de EAN que alcançaram a participação de 2238 pessoas, de diversas faixas etárias. Foram abordados diversos temas, como aleitamento materno, diferentes tipos de fome, comida afetiva, imagem corporal etc. Nas atividades de EAN, os acadêmicos dialogavam com a comunidade, ouviam o que estes conheciam sobre o tema, abordado sobre o seu hábito alimentar, suas crenças e valores

sobre a alimentação. Essa troca de conhecimento permitia aos alunos entender melhor os determinantes do consumo alimentar, mitos e tabus relacionados a alimentação e propor aos usuários as mudanças necessárias em sua alimentação, conforme as inadequações percebidas. Além, de visualizarem a importância da atuação do nutricionista nas ações promoção a saúde e prevenção de doenças realizadas na atenção básica à saúde e o seu papel como educador em saúde.

CONCLUSÃO

A realização de atividades de EAN permitem ao acadêmico conhecer melhor a realidade da comunidade, os determinantes do consumo alimentar e desenvolver habilidades e competências importantes para a sua futura atuação profissional.

Palavras-chave: Nutricionista|Educação em Saúde |Estágios|Capacitação profissional

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Ações de educação alimentar e nutricional promovidas a grupos populacionais de diferentes fases da vida de instituições do município de Santos, São Paulo.

Fernanda Garcia dos Santos¹; Luciana Marchetti da Silva¹; Fabiana de Matos Tomas¹; Simone Espósito Alamino Sábio¹; Tais Mayumi Kano Neves².

1. Universidade São Judas Tadeu, Santos - SP - Brasil; 2. Associação Equoterapia de Santos (Aes), Santos - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é um campo de conhecimento e de prática multiprofissional que visa promover a autonomia e a formação de hábitos alimentares saudáveis. A prática de EAN deve usar abordagens e recursos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando as fases do ciclo da vida, os significados da alimentação, além da parceria com diferentes segmentos da sociedade. O objetivo deste trabalho foi promover ações de EAN para grupos populacionais em instituições da cidade de Santos, litoral de São Paulo.

MÉTODOS

Trata-se de uma atividade de extensão, onde foram promovidas ações de EAN com frequentadores de três instituições localizadas em Santos/SP: 1) Associação Equoterapia, que numa abordagem da saúde, educação e equitação capacita pessoas deficientes e/ou com necessidades especiais; 2) Escola de Bailado, que capacita futuras bailarinas; 3) Congregação das Missionárias de Caridade, que acolhe mulheres desabrigadas. Visitas aos locais foram realizadas, bem como aplicação de questionários para compreender os aspectos socioeconômicos e de saúde de cada público. Juntamente com a participação das nutricionistas professoras, estudantes de Nutrição, e colaboração dos profissionais ativos nesses locais, as ações foram construídas.

RESULTADOS

Ao todo foram desenvolvidas 10 ações de EAN. Destas, 8 foram promovidas a 15 crianças e adolescentes (5 a 18 anos) autistas, com Síndrome de Down e paralisia cerebral, praticantes da Equoterapia, e seus responsáveis que participaram de: degustações de frutas e legumes apresentados de forma lúdica; preparação de lanches rápidos; receitas usando o aproveitamento integral de alimentos; estímulo de plantio e cultivo sustentável de condimentos; técnicas de higienização pessoal e de alimentos. Essas práticas foram realizadas na forma de: oficinas, vídeos, música e jogos. Outra ação foi desenvolvida em encontros para 20 bailarinas (15 a 30 anos) para compreender a relação delas com a alimentação, e orientações alimentares para melhoria da performance do ballet, incluindo envio de e-books sobre alimentação saudável, e receitas práticas antes e após os ensaios. Por fim, uma ação sobre conscientização de uma alimentação equilibrada foi promovida a 15 mulheres adultas e idosas (55 a 70 anos) residentes na instituição de caridade, onde a maioria apresentava hipertensão e/ou diabetes. Nesta ação, uma oficina demonstrativa

foi realizada apresentando-lhes as quantidades de sal e açúcar presentes nos rótulos de alimentos embalados, além da entrega de sal de ervas e orientações sobre seu uso como forma de evitarem o consumo excessivo de sódio nas preparações.

CONCLUSÃO

Essas práticas conduzidas com diversos grupos da sociedade, permitiu aos envolvidos nas ações de EAN compreender os desafios na sua implementação, bem como a relevância desta prática pode favorecer os indivíduos promoverem escolhas alimentares mais saudáveis, dentro das condições socioeconômicas em que vivem.

Palavras-chave: saúde coletiva|alimentação saudável|promoção de alimentos|informação nutricional

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Adaptação transcultural e validação de conteúdo do instrumento Cooking Skills para idosos

Ana Paula Garcia Fernandes dos Santos; Regina Maria Vilela; Giane Sprada.
Universidade Federal do Paraná, Curitiba - PR - Brasil.

INTRODUÇÃO

Diante da pandemia da obesidade e do distanciamento dos indivíduos de uma alimentação saudável e local, surge a necessidade de intervenções que modifiquem a atual conjuntura. Neste sentido, o estímulo ao desenvolvimento de habilidades culinárias tem se mostrado factível como estratégia educativa, proporcionando conhecimentos sobre alimentação e nutrição aos indivíduos. Apesar de bem estabelecida a relação entre o ato de cozinhar com o estado nutricional dos indivíduos, no Brasil, há poucos estudos de associação e intervenção com metodologias estruturadas. Este cenário se agrava quando focamos nos idosos, visto que a minoria das publicações engloba este público. Dentre os fatores envolvidos nesta circunstância, destaca-se a carência de instrumentos na área, principalmente validados com amostras de indivíduos acima dos sessenta anos. Assim, este estudo teve como objetivo realizar a adaptação transcultural e a validação do questionário Cooking Skills, instrumento utilizado em pesquisas para mensurar os efeitos de intervenções que envolvam oficinas de culinária.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo metodológico de adaptação transcultural e validação de conteúdo do questionário Cooking Skills. O projeto foi aprovado no Comitê de Ética de Pesquisa (CEP) do Setor de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Paraná (UFPR) sob o nº 43880121.7.0000.0102. O processo de adaptação transcultural foi segmentado em seis fases: tradução, retrotradução, equivalência semântica, avaliação dos especialistas, pré-teste e versão final antes da validação. A fase de validação de conteúdo considerou os níveis de clareza e relevância, gerando um total de Coeficiente de Validade de Conteúdo (CVCt). A análise estatística dos dados foi analisada pelo software Statistical Package for the Social Sciences versão 21.0 considerando uma significância estatística de $p \leq 0,05$.

RESULTADOS

A primeira versão do instrumento apresentou 33 questões traduzidas por dois tradutores juramentados. Após a análise de aplicabilidade, a segunda versão do instrumento sofreu alterações, mantendo o mesmo número de questões, porém adaptando determinados termos mais adequados para a cultura brasileira. Participaram da validação de conteúdo

30 especialistas da área da nutrição com mais de cinco anos de experiência. O cálculo do CVCt foi satisfatório - para clareza (CVCt =0,82) e para a relevância (CVCt =1,00) das questões. Todas as categoriais atingiram o corte mínimo de > 0,80, não sendo necessário novas rodadas.

CONCLUSÃO

Foi possível adaptar e validar o instrumento, que se mostrou claro e relevante para a população idosa. O questionário, por apresentar qualidades psicométricas aceitáveis, pode ser utilizado para mensurar os efeitos de oficinas de culinária no fomento a habilidade culinária dos indivíduos. Recomenda-se que outros estudos possam avaliar a validação do construto desta medida.

Palavras-chave: Estudo de validação|Habilidades Culinárias|Manejo da obesidade|Comportamento Alimentar

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Adaptação transcultural: tradução e validade de conteúdo da *Fat Phobia Scale – Short form*

Gabriela Cristina Arces de Souza¹; Maria Fernanda Laus²; Camila Cremonesi Japur¹.
1. Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto - SP - Brasil; 2. Universidade de Ribeirão Preto, Ribeirão Preto - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A gordofobia refere-se à estigmatização, aversão e preconceito pela opressão estrutural que atinge pessoas com obesidade na sociedade. As consequências são baixas autoestima e qualidade de vida, podendo levar pessoas com obesidade à depressão e outras psicopatologias, e afastando-as dos cuidados de saúde. Uma das escalas mais utilizadas para avaliar gordofobia é a *Fat Phobia Scale - Short Form*, originalmente desenvolvida para a população norte-americana, e que consiste em 14 pares de adjetivos antônimos usados para caracterizar pessoas com obesidade. O objetivo do presente estudo é adaptar para o contexto brasileiro a *Fat Phobia Scale - Short Form*.

MÉTODO

Após consentimento da autora original e aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos (CAAE: 43226821.6.0000.5440), realizou-se 5 etapas: (1) tradução; (2) síntese das versões traduzidas; (3) avaliação da síntese traduzida pelo comitê de especialistas (4 com formação em psicologia e 6 em nutrição); (4) avaliação pela população alvo em 2 grupos focais (um com 5 homens e outro com 5 mulheres, com idade de 18 a 60 anos); e (5) retrotradução e avaliação da versão retrotraduzida pela autora do instrumento original.

RESULTADOS

O instrumento foi traduzido para o português por dois tradutores independentes (com o português como língua de origem e fluentes em inglês). Os pesquisadores analisaram as traduções e as sintetizaram em uma única versão. A síntese foi analisada pelo comitê de especialistas, que avaliou a validade de conteúdo, por meio do julgamento de cada item pelos critérios de equivalência (semântica, idiomática, cultural e conceitual). O item 10 (“*Self-indulgent/Self-sacrificing*”) que foi traduzido como “Egocêntrico/Altruísta”, foi apontado como problemático por não ser muito comum no vocabulário brasileiro. No grupo focal, o item 10 também foi considerado de difícil compreensão, e após discussão com a autora original e compreensão do sentido dos termos, foi traduzido como “Come muito por prazer/Controla o que come”. O grupo focal apontou outros dois itens como problemáticos (itens 6 – Tem resistência física/não tem resistência física e 11- Fora de forma/Em forma) e sugeriram alterações, que após consenso com a autora original foram modificados para Tem resistência/Não tem resistência e Corpo bonito/Corpo feio, respectivamente. A versão final foi retrotraduzida por 2 falantes nativos da língua original do instrumento (inglês) e fluentes na língua portuguesa. Esta etapa resultou em duas

traduções reversas independentes, que foram sintetizadas em uma versão final que recebeu o aval da autora original.

CONCLUSÃO

O instrumento encontra-se adaptado para o português do Brasil e mostrou correspondência de significado geral e referencial em relação ao instrumento original. A versão final está pronta para ter suas qualidades psicométricas testadas na população brasileira, podendo se tornar um instrumento importante para pesquisas que objetivem avaliar a gordofobia.

APOIO: CAPES.

Palavras-chave: Obesidade|Tradução|Estudos de validação|Estigma do peso

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

A experiência na extensão no contexto dos transtornos alimentares como prática formativa em uma universidade pública

Cybelle Rolim de Lima; Luciana Gonçalves de Orange; Laura Beatriz do Nascimento Alves; Rebeca Gonçalves de Melo; Angélica Stephanie Inácio de Souza; Thais Lins do Nascimento.

Universidade Federal de Pernambuco, Vitória de Santo Antão - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A extensão universitária tem se destacado como um espaço fértil para a formação dos diferentes atores envolvidos no processo a saber: discentes, docentes, profissionais do serviço e comunitários. O objetivo deste estudo é descrever a experiência na extensão no contexto dos transtornos alimentares, como ferramenta de prática educativa no processo de formação de discentes e profissionais da saúde.

MÉTODOS

Estudo descritivo de abordagem qualitativa do tipo relato de experiência, construído por meio de uma análise crítico reflexiva, mediante as experiências vivenciadas na execução do Projeto de Extensão “Saúde não se pesa: uma experiência extensionista do Alimentamento”, de um centro universitário de uma universidade pública de Vitória de Santo Antão, Pernambuco. O projeto de extensão teve como público-alvo indivíduos com comportamentos de riscos para os transtornos alimentares, atendidos na clínica escola de Nutrição do centro universitário. O projeto propôs por meio das suas ações o acolhimento, inclusão, ressignificação e difusão do cuidado na relação com o corpo e a comida. A equipe de execução foi composta por discentes dos cursos de Educação Física, Nutrição e Psicologia; docentes (Nutricionistas e Bióloga) e profissionais de saúde - Médico Psiquiatra, Nutricionista, Psicólogo, Profissional de Educação Física.

RESULTADOS

As ações desenvolvidas no projeto extensão aconteceram no ano de 2021, no ambiente digital integrado do *G Suite o Google - Meet*, tendo em vista o contexto da pandemia de COVID-19. Foram acolhidos 21 pacientes adultos e de ambos os sexos, com comportamentos de riscos para os transtornos alimentares. Foram realizadas as seguintes atividades: 1. Atenção e cuidado psiquiátrico: avaliação, diagnóstico e tratamento dos sintomas comórbidos; 2. Atenção e cuidado psicológico: ressignificação da relação com o corpo, com a comida e as emoções; 3. Atenção e cuidado com o corpo: percepção, entendimento e conexão com o ser e com a autoimagem e 4. Atenção e cuidado

nutricional: anamnese/escuta ativa e aconselhamento nutricional. O envolvimento de discentes, docentes e profissionais da saúde de diferentes cursos/profissões oportunizou uma prática formativa alicerçada na educação e trabalho interdisciplinar e interprofissional.

CONCLUSÃO

Acredita-se que as vivências por parte da equipe de execução com as ações desenvolvidas no projeto de extensão, permitiu uma articulação entre teoria e prática, ou seja, as reflexões sobre as aprendizagens construídas na práxis da extensão universitária. Neste sentido, foi possível uma aprendizagem ancorada em um eixo transversal envolvendo o ensino, a pesquisa e a extensão; promovendo ainda a integração entre universidade e sociedade, resultando na geração e sistematização de conhecimentos. Por fim, acresce-se a função social transformadora da universidade, por meio da extensão proporcionando aos diferentes atores o conhecimento, despertando-lhe a consciência e o compromisso social.

Palavras-chave: Comportamento alimentar|Educação em saúde|Extensão universitária|Promoção da saúde|Transtornos da alimentação

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

A importância da monitoria no processo de formação acadêmica: um relato de experiência

Josiane de Franca Vieira; Talita Kizzy Oliveira Barbosa.
Universidade Tiradentes-SE, Aracaju - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A tarefa do ensino superior não é apenas a transferência de conhecimentos teóricos e científicos. É responsável por tornar a aprendizagem um processo ativo, cognitivo, construtivo e significativo. E a monitoria implica nesta reflexão, pois é uma forma de ensino-aprendizagem, que faz instigar a importância e o interesse deste pela docência, proporciona diversas experiências, como o planejamento, amadurecimento da disciplina e comunicação com os pares e rompe com a ideia de que o professor é mediador único de aprendizado. Este relato tem a finalidade de mostrar a minha vivência como acadêmica e aluna-monitora, mostrando minhas experiências, dificuldades e acertos durante esse período.

MÉTODOS

Este é um estudo descritivo, do tipo relato de experiência, realizado da perspectiva de um discente-monitor da disciplina de Dietoterapia I, inerente ao curso de Nutrição da Universidade Tiradentes-SE. As atividades foram desenvolvidas no primeiro semestre de 2022. O relato foi fundamentado cientificamente por meio de levantamento bibliográfico de artigos. As aulas de monitoria foram de forma presencial, duas vezes na semana, nas quartas e quintas, nos turnos matutino, vespertino e noturno, também foi oferecido suporte online para esclarecer dúvidas via WhatsApp®. A monitoria teve como tarefa desenvolver atividades com o intuito de complementar e sanar as dúvidas dos conhecimentos teóricos transmitidos pela professora da disciplina, auxiliando a aprofundar os estudos dos discentes.

RESULTADOS

A base teórica ajuda a refletir sobre a questão, com o conceito de “educação bancária” impregnado de forma social, histórica e cultural, ou seja, a perspectiva de que o professor é um mero transmissor de conhecimento. Quando, de fato, cada indivíduo tem seu conhecimento prévio sobre um tema e o aprenderá a partir da compreensão da contextualização e relevância daquele tema em sua vida. Consequentemente, estimula os professores a serem elos do processo de ensino-aprendizagem. A partir da pesquisa, aprofundamento nos estudos e planejamento, o monitor vai elaborar sua estratégia de um ensino para que consiga envolver os alunos que procuram sanar suas dúvidas. O progresso vai acontecer de maneira subsequente, tanto na forma de repassar o assunto como na experiência adquirida no processo de partilhar o saber, o aluno-monitor a todo momento está em aprendizagem e não é detentor de todo o conhecimento.

CONCLUSÃO

Em uma nova adaptação, pois passamos da transição da modalidade remota para o presencial, ser monitora foi muito desafiador e ao mesmo tempo estimulador. Apesar do trabalho de monitoria ser cansativo, o retorno sempre vem. É muito gratificante ver os alunos assimilando o conteúdo, concluindo os trabalhos e aprovados nas provas, depois das suas dificuldades. A satisfação em poder ajudar é grande e fico imensamente feliz por isso.

Palavras-chave: Monitoria|Relato|Ensino

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

A influência das redes sociais no comportamento alimentar de mulheres adultas usuárias do Instagram

Laura Mesquita Lisboa¹; Ana Beatriz Cauduro Harb¹; Kayode Assis da Silva²; Pakiza Santos da Silva³; Mariana Cardoso Papaléo Zin¹; Carolíni Thomas da Silva³.

1. Universidade do Vale do Rio dos Sinos, São Leopoldo - RS - Brasil; 2. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre - RS - Brasil; 3. Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, Porto Alegre - RS - Brasil.

INTRODUÇÃO

O crescimento da comunicação através das redes sociais e a disseminação de informações sobre o corpo e alimentação, muitas vezes de maneira enganosa e sem comprovação científica, através de acesso fácil, facilita que muitas pessoas sigam *influencers* que indicam padrões de beleza e de consumo, não é de hoje que mulheres sofrem mais com a pressão estética que os homens e atualmente com a maior exposição essa pressão tende a aumentar. Este fato gera um questionamento sobre o quanto este comportamento influencia na saúde e no hábito alimentar de mulheres. Este estudo teve como objetivo avaliar se as redes sociais influenciam no comportamento alimentar de mulheres adultas usuárias do *Instagram*.

MÉTODOS

Um estudo transversal foi realizado com a aplicação de um questionário na plataforma online *Google Forms*, o projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade do Vale do Rio dos Sinos – UNISINOS, de acordo com o parecer número 5.101.209. Amostra de conveniência, disponível nas redes sociais de dezembro de 2021 até março de 2022, as variáveis quantitativas foram descritas por média e desvio padrão e as categóricas por frequências absolutas e relativas. Para avaliar a associação entre as variáveis, os testes qui-quadrado de Pearson ou exato de Fisher foram aplicados. Em caso de significância estatística, estes foram complementados pela análise dos resíduos ajustados. O nível de significância adotado foi de 5% ($p < 0,05$) e as análises foram realizadas no programa SPSS versão 28.0.

RESULTADOS

Participaram 186 mulheres, a maioria com menos de 25 anos. As profissões mais citadas foram estudantes, professoras e setor administrativo. A maioria tinha ensino superior completo. Dados estatisticamente significativos demonstraram que 77,4% acompanhavam digitais *influencers* e a mesma porcentagem acredita que é influenciada pela mídia a mudar seus hábitos alimentares. A maioria das mulheres sente-se mal com seus corpos ao comparar com os divulgados nas redes sociais, principalmente as mais jovens. A média de tempo gasto nas redes foi de 3-4 horas.

CONCLUSÃO

Este estudo evidenciou que quanto maior o tempo gasto nas redes sociais, mais afeta as decisões das usuárias e mais influências as mulheres recebem, podendo afetar os hábitos alimentares, sendo as mais jovens as mais susceptíveis à insatisfação corporal e mais vulneráveis as informações. À medida que a idade aumenta, menos as mulheres acompanham as digitais *influencers* e menos insatisfação tem com o próprio corpo.

Palavras-chave: comportamento alimentar|mulheres|redes sociais|aparência física

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

A liga acadêmica como estratégia pedagógica na graduação em nutrição: relato de experiência

Layssa Lyllian de Souza Alvarenga; Rafaela Cardoso Batista; Renata Caroline Lima de Oliveira; Aída Couto Dinucci Bezerra.
Universidade Federal de Mato Grosso, Cuiabá - MT - Brasil.

INTRODUÇÃO

Considerando a importância da alimentação para garantir saúde física e mental, é perceptível a importância que a compreensão do comportamento humano e suas influências no processo de escolha alimentar possuem para o nutricionista. A abordagem exclusivamente biológica não é suficiente para abarcar todos os aspectos da alimentação de um indivíduo. Diante disso, as ligas acadêmicas são estratégias pedagógicas extracurriculares potentes para o aperfeiçoamento da visão biopsicosociocultural na formação no ensino superior em saúde.

MÉTODO

Trata-se de um trabalho descritivo, do tipo relato de experiência, sobre as atividades realizadas por meio de Liga Acadêmica, como ferramenta de formação em tema emergente na população, porém, insuficientemente abordado na graduação do curso de nutrição. Foram realizadas sessões científicas gratuitas na Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso, no ano de 2021, compostas por exposições de conteúdos apresentados em ordem crescente de profundidade, rodas de conversa para discussões das temáticas, apresentação e discussão de casos clínicos baseados em artigos científicos, exibição de filmes e palestras ministradas por profissionais de saúde. Os participantes destes espaços de discussão foram acadêmicos e profissionais das áreas das Ciências Humanas e de Saúde. Além disso, houve reuniões administrativas com a diretoria discente, professores orientadores e ligantes, visando o planejamento, acompanhamento e avaliação das atividades, que foram registradas com carga horária e frequência, visando a certificação.

RESULTADO

A Liga Acadêmica de Nutrição Comportamental, aprovada em dezembro de 2020, realizou o primeiro processo seletivo para ligantes em julho de 2021, disponibilizando 12 vagas para discentes (Enfermagem, Medicina, Nutrição e Psicologia) matriculados na Universidade Federal de Mato Grosso. Na primeira etapa da Liga o destaque foi para as ações de ensino, que totalizaram 326 ouvintes nas 40 sessões científicas e abrangeram exposições conceituais relativas à compulsão alimentar, comportamento do consumidor, mudança comportamental e sobre a influência da subjetividade no comportamento alimentar. Os debates enfocaram em aliar o conhecimento biológico da nutrição com as habilidades interpessoais e de comunicação na intervenção cognitivo-comportamental

para indivíduos com dificuldades alimentares e para jovens com anorexia nervosa e componentes bulímicos, além de promover discussões sobre os transtornos de humor e as outras psicopatologias relacionadas à alimentação.

CONCLUSÃO

As sessões científicas foram além do objetivo de disseminar informações temáticas, pois promoveram o desenvolvimento do trabalho em grupo e a liderança autônoma discente; também possibilitaram o contato com uma abordagem pedagógica que visa mudanças na comunicação e interação do futuro nutricionista com o paciente. A próxima etapa da Liga será extensionista, em interface com a pesquisa.

Palavras-chave: Formação profissional|Comportamento humano|Ensino

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Alimentação escolar: adequação da aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar.

Elisangela dos Santos; Marilice Cristina Werlang; Natália de Matos Balsalobre;
Gabrielly Procopio Ribeiro; Candida Aparecida Leite Kassuya.
Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), busca promover os requisitos da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) quando incentiva a aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar, contribuindo para a promoção e a preservação da saúde dos estudantes. A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), preconiza que a segurança alimentar deve ter como base as práticas alimentares responsáveis pela promoção de saúde e que respeitem as diversidades e sejam sustentáveis tanto no âmbito cultural, ambiental, econômico e social. A alimentação escolar, ao ofertar alimentos de acordo com o PNAE desempenha papel fundamental no processo de aprendizagem e desenvolvimento do aluno. De acordo com a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, a aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar deve ser no mínimo 30% (trinta por cento) dos recursos financeiros repassados, destinados a compra de alimentos oriundos da agricultura familiar ou de suas organizações. Justifica-se a importância em levantar dados sobre a adequação e aquisição da alimentação escolar com fins de apurar a qualidade desta alimentação, visto que interfere diretamente na qualidade da aprendizagem dos estudos em condições de vulnerabilidade socioeconômica. Objetivo realizar revisão bibliográfica referente ao levantamento de dados publicados demonstrando os percentuais de adequação da aquisição da agricultura familiar no Brasil prevista em lei.

MÉTODOS

Revisão sistemática da literatura científica realizada no ano de 2022, com consulta de artigos em bases de dados: Pubmed e Scielo.

RESULTADOS

No Brasil, a adesão dos municípios referente a aquisição de alimentos da agricultura familiar para o PNAE foi de 47,4% e o percentual médio de compra foi de 22,7%. Em um estudo, abrangendo todos os municípios brasileiros, apontaram que 78,5% adquiriram alimentos da agricultura familiar, destacando-se a região Centro-Oeste com a menor frequência de aquisição (67,9%) e a região Sul, com a maior frequência de compra (95,5%). Os autores destacaram, ainda, que os municípios sem nutricionista como responsável técnico, apresentaram menores frequências de compras de alimentos oriundos da agricultura familiar. Outros dois estudos, de 2019 e 2020, que avaliaram a distribuição dos recursos nas capitais brasileiras, nos períodos de 2011 a 2017 e de 2016

a 2017, evidenciaram que apenas um terço das capitais realizaram a aquisição do percentual mínimo previsto, destacando a região Norte como a região que melhor atingiu os percentuais exigidos e a região sudeste como as capitais que não alcançaram os percentuais mínimos de compra.

CONCLUSÃO

Embora tenha ocorrido um aumento gradual na porcentagem de adequação de aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar no decorrer do tempo, nota-se que ainda são necessárias ações que visem adequar as aquisições, de modo a melhorar a oferta alimentar aos alunos e fomentar o desenvolvimento regional.

Palavras-chave: Alimentação familiar;|Programas;|Vulnerabilidade;|Socioeconômica.

escolar;|Agricultura

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Alimentação saudável e ecologicamente sustentável, segundo a percepção de professores da educação básica.

Renata Patrícia Oliveira Araújo; Jailma Santos Monteiro; Camila Costa Lopes; Camila Bianca Gomes Silva de Lima; Heloísa Correia Santos; Anna Letícia Ludovico Maciel.
Curso de Graduação Em Nutrição – Universidade Federal de Pernambuco (Ufpe), Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A agroecologia refere-se ao planejamento e desenvolvimento de ambientes agrícolas sustentáveis, integrando agronomia, ecologia, economia, cultura e sociologia, numa perspectiva transdisciplinar. Considerando as questões ecológicas, a Educação Alimentar e Nutricional, trabalhada nesse contexto, passa a ser um veículo pedagógico eficaz para a sensibilização e tomada de consciência de escolares, resultando em mudanças nas suas escolhas alimentares. Nas escolas, essas temáticas podem auxiliar na resolução de problemas sociais relativos a produção ecologicamente sustentável de alimentos. Nesse contexto, o objetivo da pesquisa foi analisar as percepções de professores, do ensino básico, sobre alimentação saudável, adequada e ecologicamente sustentável.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa quanti-qualitativa, com 12 professoras da rede pública de ensino básico, da Escola Municipal Engenho do Meio, Iputinga, Recife- Pernambuco. Foram realizadas entrevistas, por meio de um formulário on-line, na plataforma Google Formulários®. As respostas das professoras foram analisadas qualitativamente, sendo também quantificado o percentual de alguns dados obtidos nesses registros. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética, do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), com o parecer n. 5.284.900 / 2022.

RESULTADOS

As professoras, referiram que, durante a sua formação profissional, não tiveram acesso as temáticas em questão. Entretanto, mesmo diante dessa limitação, apoiadas no regimento interno da escola, trazem tais temáticas, utilizando esse espaço pedagógico teórico-prático, para uma construção de criticidade da realidade social e formação de cidadania, com seus alunos. O empenho em desenvolver atividades nessa área do conhecimento, associado ao apoio do regimento interno da instituição, se refletiu no alto interesse dos estudantes. Segundo a percepção das professoras, essa é uma área de conhecimento muito importante, sendo necessária a ampliação desses conhecimentos na formação profissional dos professores do ensino básico.

CONCLUSÕES

Segundo a percepção das professoras, apesar das limitações na formação acadêmica, há o reconhecimento da importância social do tema. Entretanto, segundo as entrevistadas, é inegável a necessidade de investimentos, por meio de esforços da gestão pública, da academia e da instituição do ensino básico, instruir, propagar e ampliar esses conhecimentos na formação dos educadores do ensino básico. Os resultados instigam a reflexão sobre a necessidade da ampliação e aprofundamento dessas temáticas, nas academias, em especial na formação do nutricionista, para ampliação da execução de seu papel de educador em EAN. Essas constatações podem fortalecer as Políticas Públicas, voltadas a garantia de uma cultura agrícola que resulte em alimentos de qualidade, com menor dano aos recursos naturais e, conseqüentemente, mais promotores de saúde e de qualidade de vida.

Palavras-chave: Alimentação saudável e adequada|Sistemas ecologicamente sustentáveis|Educação alimentar e nutricional

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

AlimentaCast: um podcast como recurso de ensino-aprendizagem para estudantes de nutrição

Maria Carla Melo Damasceno¹; Luciana Gonçalves de Orange²; Éllen Roberta Dias de Farias²; Alicya Beatriz de Santana Pereira²; Mylena Dias Souto²; Laryssa Rebeca de Souza Melo³.

1. Centro Acadêmico da Vitória da Universidade Federal de Pernambuco-Cav/Ufpe, Vitória de Santo - PE - Brasil; 2. Centro Acadêmico da Vitória da Universidade Federal de Pernambuco-Cav/Ufpe, Vitória de Santo Antão - PE - Brasil; 3. Universidade Federal de Pernambuco, Vitória de Santo Antão - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Desde o surgimento da rede, os modos como as pessoas se comunicam e consomem informações vem passando por significativas mudanças, como exemplo o uso das ferramentas da *web* nas atividades pedagógicas. Um exemplo é o *podcast*, ele pode ser usado para a promoção da informação, inclusive na área de saúde e nutrição. O *podcast* é um meio prático de consumo de conteúdo, pois permite a busca, a escuta e o *download*. Diante disso, o presente estudo teve como objetivo principal avaliar a utilização de um *podcast* como ferramenta de ensino-aprendizagem por estudantes e docentes de um curso de graduação em nutrição de uma universidade pública.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo do tipo transversal, com foco na avaliação da aplicação de um tipo de recurso tecnológico, o *podcast* intitulado de “Alimentacast”, como objeto educacional direcionado à comunidade acadêmica. Para essa pesquisa foram investigados os discentes e docentes do curso de nutrição do Centro Acadêmico da Vitória, da Universidade Federal de Pernambuco, sobre os seguintes aspectos: sociodemográficos (raça, renda familiar, escolaridade) e foi aplicado um questionário *online* para avaliar os temas discutidos na plataforma do *Alimentacast* como ferramenta de ensino aprendizagem tanto para alunos como professores. Também foram analisadas as variáveis relacionadas ao acesso e escuta dos episódios. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética em pesquisa do Centro Acadêmico de Vitória, sob o parecer CAAE: 30297120.3.0000.9430.

RESULTADOS

O estudo foi composto por 69 discente, desses cerca de 88% já tinham escutado pelo menos uma vez algum episódio do programa. 80,9% afirmaram que o conteúdo reproduzido era “nota máxima” no critério de qualidade. Sobre a utilização dos conteúdos do “Alimentacast” para estudos pelos estudantes (elaboração de seminários ou materiais didáticos para apresentação), 45,6% (n=31) afirmaram já ter usado algumas vezes, enquanto 47,1% (n=32) ainda não haviam utilizado para este fim. O “Alimentacast” é um *podcast* disponibilizado em *streamings* como *iTunes* e *Spotify*, que tem como objetivo compartilhar conteúdos científicos de saúde e nutrição. Os achados do presente estudo

demonstraram que o uso de ferramentas da tecnologia como o *podcast* caracteriza-se como uma tendência global e crescente. Observa-se também, que os estudantes que participaram do estudo, se mostram com interesse nos temas explanados pelo “Alimentacast” como uma ferramenta para o processo ensino-aprendizagem.

CONCLUSÃO

Dessa forma, observa-se que o uso de *podcast*, tem se mostrado uma ferramenta eficiente no processo de ensino e aprendizagem da educação formal, assim como na educação em saúde. Com um potencial de desenvolvimento elevado ligado à possibilidade do uso de uma rede mais ampla, tornando-se possível trabalhar em conjunto com diversas áreas de conhecimento e ideias inovadoras para gerar outras formas de compartilhar a informação, além de promover a literacia informacional dos indivíduos.

Palavras-chave: Educação|Mídias Sociais|Podcast|Saúde

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Alterações provocadas pela restrição temporal do alimento na homeostase glicêmica de ratos é restabelecida após retorno da alimentação ad libitum

Eryka Maria dos Santos Alves; Thaís Lenine de Albuquerque; July Emanuele da Silva Souza; Laura Alexia Ramos da Silva; Elizabeth do Nascimento.
Universidade Federal de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O metabolismo da glicose incluindo secreção e sensibilidade à insulina está sob regulação circadiana. O horário da refeição apresenta impacto sobre a homeostase glicêmica quando roedores possuem alimentação restrita à fase clara do ciclo circadiano. Mas, os efeitos da restauração da alimentação ao padrão ad libitum são desconhecidos. Portanto, o objetivo foi investigar em ratos os impactos de 16hs de restrição temporal do alimento e o restabelecimento da ingestão ad libitum sobre o ritmo circadiano da ingestão de alimento, da glicemia e de tolerância à glicose.

MÉTODOS

Estudo aprovado pela Comissão de Ética no Uso de Animais-CEUA. nº 0010/2019, desenvolvido com 48 ratos Wistar machos mantidos em biotério de ciclo invertido (8:00-20:00hs/escuro e 20:00h-8:00hs/claro) em ambiente controlado. Os grupos iniciais Controle (C) e restrito (R), foram aleatoriamente subdivididos formando ao total 4 grupos: C1, (sacrificado após 9 semanas), C2 (sacrificado após 15 semanas), R (sacrificado após 9 semanas) e RR (sacrificado após 15 semanas. Controles receberam dieta padrão de biotério ad libitum por todo experimento e os restritos dieta ad libitum durante três semanas pós-desmame, e, em sequência, apenas por 16hs (4hs na fase escura e 12hs na fase clara do ciclo) durante seis semanas. Em seguida, o grupo RR voltou à dieta ad libitum, por seis semanas, e eutanasiados ao final do período. Curva glicêmica e padrão alimentar foram mensurados a cada 4h ao longo de 24hs (Zt0, Zt4, Zt8, Zt12 Zt16, Zt20) e o teste de tolerância à glicose (1g/100mL) foi realizado após 8hs de jejum nos tempos 0, 30, 60, 90 e 120min antes, durante a restrição, e após restabelecimento da dieta ad libitum. Dados analisados no GraphPad Prism®9 e os resultados expressos em média \pm DP com significância $p \leq 0,05$.

RESULTADOS

Antes da restrição, os grupos não exibiram diferenças nos parâmetros avaliados. Durante a restrição, o grupo R exibiu hiperfagia temporária (ingestão 80% maior que C) nas primeiras horas de oferta alimentar pós-privação (C1=1,91 \pm 0,74; R=3,49 \pm 0,59g/100g peso corporal, $p=0,05$). No grupo RR essa hiperfagia foi abolida. Durante a restrição, a curva glicêmica mostrou-se elevada durante 8hs da fase clara e reduzida ao final do período no grupo R (C1, Zt0= 108,8 \pm 10,5; Zt4=109,8 \pm 8,1; Zt8=115,8 \pm 6,4; R, Zt0=127,2 \pm 11,5; Zt4=121,4 \pm 9,0; Zt8= 104,3 \pm 8,7mg/dL, $p=0,05$). Após o

restabelecimento da alimentação, a diferença não permaneceu. Na tolerância à glicose, o grupo R mostrou redução glicêmica aos 60 minutos, porém esta alteração não persistiu entre os grupos C2 e RR após retorno a dieta ad libitum.

CONCLUSÃO

A restrição temporal do alimento causou hiperfagia temporária, redução da glicemia na fase clara e no teste de tolerância à glicose. O restabelecimento da alimentação ad libitum reverteu todos os parâmetros modificados com a restrição, demonstrando que o protocolo de restrição alimentar utilizado não provocou alterações permanentes na homeostase da glicose.

Palavras-chave: Ritmo circadiano|Glicemia|Metabolismo|Crononutrição

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Alternativas para educação nutricional na escola durante a pandemia

Monica dos Santos Dias; Julieanne Reid Arcain; Fernanda do Pilar Maciel de Magalhães Hilário.

Prefeitura Municipal de Piraquara, Piraquara - PR - Brasil.

INTRODUÇÃO

A pandemia do Covid 19 foi marcada por medidas de distanciamento social, sendo uma de grande impacto, o cancelamento das aulas presenciais em todas as escolas do país. Uma vez que os estudantes não estavam mais frequentando as salas de aula tornaram-se necessárias novas alternativas tanto para a manutenção das atividades educativas como para as ações do Programa Saúde na Escola (PSE). Objetivo deste trabalho é dimensionar as ações de alimentação saudável do PSE, em uma cidade da região metropolitana de Curitiba, com atividades fora das salas de aula e envolvendo familiares.

MÉTODOS

Levantamento epidemiológico observacional das ações de alimentação saudável realizadas no ano de 2021 pelo PSE de um município da região metropolitana de Curitiba, bem como do público atingido nestas ações. Um grupo de trabalho com representantes da saúde e educação foi formado para discutir as ações a serem realizadas pelo PSE, sendo definidas as de educação nutricional. As atividades foram preparadas pelos profissionais da saúde e aplicadas pelos professores. Para cada ação era preenchida a ficha de atividade coletiva e a mesma era encaminhada para a secretaria de saúde. Desta forma, foi realizada a estratificação das fichas referente à ação de alimentação saudável por escola e por público alvo, determinando-se o quantitativo de ações realizadas, bem como o quantitativo de pessoas envolvidas em cada ação.

RESULTADOS

Ações com o tema alimentação saudável foram realizadas em 10 centros de educação infantil, quatro escolas municipais e uma estadual. Sendo elas: 28 atividades com o público alvo de 0 a 11 anos, totalizando uma participação de 1720 crianças; 6 momentos com crianças de 0 a 11 anos, envolvendo a participação da comunidade em geral e totalizando 1029 pessoas; 5 atividades voltadas somente para a comunidade atingindo 311 pessoas; e, 3 momentos em escola estadual com a presença de um público de 481 adolescentes. Durante a pandemia as aulas remotas se tornaram uma ferramenta, bem como os cadernos pedagógicos, uma vez que nem todos os estudantes tinham acesso a dispositivos eletrônicos e internet. Foram realizados vídeos com receitas simples e com aproveitamento integral de alimentos para serem compartilhadas e testadas em casa, também foi gravado um teatro sobre processamentos dos alimentos e vídeo de animação sobre o prato saudável. Atividades relacionadas aos vídeos foram propostas nas aulas

remotas, bem como atividades com o tema alimentação foram encaminhadas pelos cadernos pedagógicos.

CONCLUSÃO

As ações propostas pelo grupo de trabalho do PSE no município atingiram uma importante parcela da comunidade estudantil, uma vez que também envolveu os familiares dos estudantes. É de extrema importância que a família também se aproprie do tema alimentação saudável, uma vez que ela é a responsável pelas escolhas alimentares dos estudantes fora da escola.

Palavras-chave: alimentação saudável|educação alimentar e nutricional|atenção primária à saúde|programa saúde na escola

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Análise microbiológica da água proveniente dos bebedouros de uma universidade pública

Isadora Santos de Carvalho¹; Suni Liu²; Mayra Vieira Alves Fernandes²; Lucas Kenzo Shimabukuru Casimiro²; Mariana Nalesso Jordão²; Luciana Miyagusku².

1. Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande - MS - Brasil; 2. Universidade Federal do Mato Grosso do Sul, Campo Grande - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

A qualidade da água é de fundamental importância, principalmente daquela destinada ao consumo humano, à vista disso, por meio de procedimentos de controle, os padrões de potabilidade da água devem apresentar um conjunto de valores estabelecidos por meio de análises que assegurem a ausência de indicadores de contaminação. No âmbito acadêmico, a água é diariamente consumida por estudantes, professores e técnicos, e de forma recorrente o uso dos bebedouros disseminados nestes locais se torna conveniente em razão da praticidade de acesso a esses dispositivos. Diante disso, é de imensa relevância a verificação microbiológica desses locais, considerando a prevenção de possíveis surtos por ingestão de água contaminada. Sendo assim, o presente estudo teve como objetivo analisar a qualidade da água dos bebedouros dentro de um campus em uma Universidade Federal de uma capital da região centro-oeste.

METODOLOGIA

Foram coletadas 16 amostras de 200ml de água em frasco estéril por diferentes bebedouros da universidade, antecedidas da higienização das torneiras com solução de NaCl a 100mg/L com pinça e algodão. Os frascos foram etiquetados e transportados em caixa térmica com gelo até o laboratório. Acerca das análises de coliformes totais e termotolerantes, foi empregado a técnica do Número Mais Provável (NMP) e para a contagem em placas de bactérias heterotróficas foram estabelecidos os procedimentos de *Standard Methods for examination of water and wastewater*.

RESULTADOS

Os resultados obtidos do teste presuntivo verificaram tubos positivos em 4 amostras, representando 25% de não conformidade do padrão microbiológico de potabilidade, no entanto, não foram observados tubos positivos no teste confirmativo para coliformes totais e coliformes termotolerantes. A Portaria nº 2.914/2011 do Ministério da Saúde, estabelece que seja verificada a ausência de coliformes totais e coliformes termotolerantes na água, para que seja garantido a sua potabilidade. Nas análises de contagem de heterotróficos, o recomendado não deve exceder 500 Unidades Formadoras de Colônias por 1 mililitro de amostra (500 UFC/mL), entretanto foi observado que duas amostras sobrepuseram esses parâmetros. Devido a esses resultados, demandou-se limpeza desses reservatórios, e de forma consecutiva a realização de novas análises microbiológicas no

local, e após o procedimento sucedeu-se conformidade nas amostras e nenhuma ultrapassou os parâmetros estabelecidos para qualidade da água.

CONCLUSÃO

Diante disso, as análises verificaram ausência de coliformes totais e coliformes termotolerantes na água dos bebedouros, todavia apurou-se a presença de microrganismos na água através da contagem de heterotróficos em duas amostras, resultando na interdição para sanitização dos locais. Desse modo, percebe-se a relevância da realização de limpeza periódica dos reservatórios de água a cada seis meses e realização de análises microbiológicas como medida preventiva.

Palavras-chave: Saúde|consumo humano|coliformes totais|coliformes termotolerantes

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Análise qualitativa das informações de nutrição veiculadas no Instagram por influencers não nutricionistas.

Vitor de Goes Lima Dantas; Daniella Moreira; Edna Shibuya Mizutani.
Centro Universitário Faculdade das Américas - Fam, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

O marketing digital é um conjunto de ações, estratégias e publicidade, aplicadas à internet que criam contato direto e permanente com os clientes por meio das redes sociais é uma das principais ferramentas de marketing atualmente. Dentre as redes sociais, o Instagram tem se destacado como ferramenta de trabalho para inúmeros profissionais. Em vista desse poder que as mídias sociais têm de alcançar a diversos indivíduos, a facilidade da transmissão de informação referente à nutrição se mostra preocupante uma vez que pessoas que não tem a formação de nutricionistas usam das redes sociais para divulgar conhecimentos sobre nutrição para a população. Esse trabalho analisou a qualidade e o conteúdo das informações sobre alimentação e nutrição transmitidas por perfis profissionais que não são nutricionistas.

MÉTODOS

Foram pré-selecionados 10 perfis de influenciadores não nutricionistas que abordam a nutrição com base nas palavras chaves (hashtag), #emagrecimento, #receitasfit, #detox, #chaemagrecedor, #chanapandemia, #alimentacaoparaimunidade e na ferramenta do site <https://starnpage.com/app/br> que indica os perfis mais influentes do Instagram, nos temas: Health and Fitness e Food & Drink. Os perfis foram acompanhados por 6 meses e foram selecionados aqueles que apresentavam uma quantidade de postagens sobre nutrição elevada: apenas três foram mantidos e um perfil foi adicionado à seleção. As postagens selecionadas que tratam de nutrição foram transformadas em corpus textuais e submetidas a análise pelo software Iramuteq. Foram utilizadas as ferramentas de análise de nuvem de palavras, que indica a frequência de utilização das palavras e a análise de similitude, que indica a relação das palavras dentro do texto.

RESULTADOS

Foram analisadas as 20 postagens com maior engajamento que tratam de alimentação, publicadas em sua maioria nos Reels e Lives. As análises de classificação hierárquica descendente (CHD) realizadas pelo software Iramuteq mostram que os influenciadores focam seus conteúdos nas proteínas e transmitem a ideia de que a ingestão de proteínas seria melhor para aumentar tanto o desempenho e como o desenvolvimento da musculatura. Ao mesmo tempo são utilizadas palavras que funcionam como gatilhos mentais, cuja finalidade é chamar a atenção do ouvinte e comercializar produtos. A palavra central utilizada é a proteína que apresenta uma conexão muito forte com as palavras: carboidrato, grama, caloria e comer.

CONCLUSÃO

As postagens dos influenciadores não nutricionistas abordam temáticas ligadas às proteínas como algo maravilhoso, sempre relacionadas ao desenvolvimento de massa magra e melhora da qualidade de vida. No entanto as postagens não apresentam fontes técnico-científicas que corroborem as informações transmitidas o que compromete a sua qualidade. Além disso, os Influenciadores não nutricionistas utilizam diferentes gatilhos mentais para aumentar o interesse de seus seguidores e vender seus produtos.

Palavras-chave: Instagram|Alimentação|Influenciadores|Marketing digital|Nutrição

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Antigos hábitos, novas histórias: relato de experiência de um projeto didático, junto a um grupo de idosos.

Helena Maria Soares Pereira de Almeida Cavalcanti; Dominique Hellen S. da Costa; Thaís Lenine de Albuquerque; Fabiane de Oliveira Freitas; Leopoldina Augusta Souza Sequeira de Andrade; Jailma Santos Monteiro.

Universidade Federal de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A educação alimentar e nutricional (EAN) é um campo teórico prático que visa a promoção da saúde, por meio de estratégias educacionais dialógicas, de carácter contínuo e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, no qual considera diferentes fases da realidade alimentar, da vida e do comportamento alimentar. Para alcançar os objetivos da EAN, faz-se necessário o desenvolvimento de estratégias e metodologias inovadoras e ativas. A aprendizagem baseada em projetos é uma dessas metodologias, cujo objetivo é incentivar os estudantes para que aprendam, de forma autônoma e participativa, a investigar, refletir, propor estratégias e desenvolver ações para a transformação da realidade social, partindo de problemas sociais e situações reais. Diante do cenário de um envelhecimento populacional acelerado, associado a alta incidência de doenças crônicas não transmissíveis, no Brasil, estudantes da disciplina EAN II, do Curso de Nutrição da UFPE, desenvolveu um projeto social participativo com idosos, pautado na Educação Popular em Saúde, durante o segundo período letivo de 2022. Dessa forma, o objetivo foi desenvolver uma vivência didática, interdisciplinar, inovadora, por meio de projeto social participativo, junto a um grupo de idosos.

MÉTODOS

O projeto foi concebido, elaborado e planejado pelos participantes que refletiram sobre as metodologias; aprofundaram os conhecimentos teóricos e elaboraram um diagnóstico, por meio de entrevista individual e rodas de conversa, para conhecer melhor a realidade sócio cultural, as demandas, os temas de interesse e os conhecimentos prévios dos idosos sobre saúde, comensalidade e alimentação saudável. Os idosos foram convidados por meio de redes sociais (Instagram e WhatsApp). As ações foram planejadas, considerando os aspectos sociais, culturais e os conhecimentos e saberes do grupo de idosos. As atividades foram realizadas, semanalmente, durante duas horas, por meio de Rodas de Conversas e Oficinas de culinária criativa, com temáticas sobre alimentação saudável, DCNTs, comensalidade e identidade cultural, processamento dos alimentos, dentre outros. As avaliações foram feitas por meio de rodas de conversas com os integrantes do projeto.

RESULTADOS

A vivência possibilitou a integração dos atores, nas posições de facilitadores, co-facilitadores e participantes; favoreceu a reflexão dos lugares de poder, inerente às estratégias pedagógicas participativas. As atividades realizadas foram ferramentas de mudança que facilitaram o diálogo e a participação reflexiva, fundamentadas em contextos sociais reais.

CONCLUSÃO

A dimensão interdisciplinar dessa estratégia pedagógica, evidenciando seu caráter inovador, dialógico e integrador, favoreceu a articulação dos processos de reflexão, discussão, análise e socialização de ideias, necessários a um aprendizado ativo e participativo para a EAN.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional|Metodologias Ativas|Saúde do Idoso

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Atividade antioxidante de extrato hidroetanólico de *Syzygium cumini*

Sabrina Bruno Santos Souza¹; Guilherme Professor¹; Samuel Bruno Santos².

1. Unit, Aracaju - SE - Brasil; 2. Universidade Federal de Sergipe, Aracaju - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O uso de plantas medicinais que apresentam em sua constituição compostos fenólicos podem ser usadas para descobertas de novos medicamentos ou suplementos a fim de prevenir e/ou tratar o estresse oxidativo causado pelo exercício. Neste âmbito, a *Syzygium cumini* (L.) Skeels conhecida popularmente como jambolão, é uma espécie bastante encontrada em regiões de clima tropical e apresenta atividade antioxidante, hipoglicemiante e antimicrobiana associada aos seus constituintes fenólicos. No que se refere a seus constituintes fitoquímicos, o fruto do jambolão é rico em compostos fenólicos contendo antocianinas, glicosídeos, ácido elágico, isoquercetina, kaempferol e miricetina. As frutas são caracterizadas por conterem majoritariamente ácido málico com traços de ácido oxálico, ácido gálico e taninos, este último conferindo sabor adstringente à fruta, a cor roxa é devido a presença de cianidina-diglicosídeo. Além disso é demonstrada também a existência de monoterpenos e sesquiterpenos, tais como, α -cadinol principalmente, seguido por α -pineno e mirceno, entre outros, presentes no óleo essencial da polpa da fruta verde. No que diz respeito à atividade biológica do fruto foi observado que o extrato etanólico do fruto da *Syzygium Cumini* apresenta atividade antifúngica superior ao extrato aquoso feito com o mesmo fruto, também é observado efeito antioxidante, antidiabético e anticâncer.

MÉTODOS

Objetivo do estudo foi quantificar os compostos fitoquímicos do extrato hidroetanólico da entrecasca da *S. Cumini* (EHE), verificar o efeito antioxidante in vitro do EHE. Foi quantificada os teores de fenóis e flavonoides totais do EHE, em seguida sua capacidade antioxidante in vitro foi avaliada pela capacidade de sequestrar o radical 2,2-difenil-1-picrilhidrazil (DPPH) e pela inibição da formação de malondialdeído (MDA) induzida pelo sulfato ferroso (FeSO₄).

RESULTADOS

O resultado encontrado do percentual de inibição (PI) do EHE em concentração de 120 $\mu\text{g/mL}$ apresentou valor de 90,28% comparável ao controle positivo, ácido gálico, cujo PI foi de 93%. O IAA para o EHE foi considerado forte já que este índice classifica os antioxidantes como: fraco quando $\text{IAA} < 0,5$, moderado quando $0,5 < \text{IAA} < 1,0$, forte, quando $1 > \text{IAA} < 2$ e muito forte quando $\text{IAA} > 2$. O EHE da *S. Cumini* foi eficaz em reduzir a concentração de MDA formado em todas as concentrações testadas ($p < 0,05$). Dentre elas, a concentração de 200 $\mu\text{g/mL}$ apresentou maior percentual de inibição 71,9%, no entanto não foi significativamente maior quando comparado com a dose de 150 $\mu\text{g/mL}$, embora tenha sido significativamente maior que as demais doses menores 50 $\mu\text{g/mL}$ e 100 $\mu\text{g/mL}$ ($p < 0,05$).

CONCLUSÃO

Os resultados indicam que extrato hidroetanólico da *S. Cumini* tem efeito redox forte e com mais estudos podem ser adaptado e utilizados pela população brasileira com um fitoterápico.

Palavras-chave: *Syzygium Cumini*|antioxidante|produtos naturais

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Atividades lúdicas de educação nutricional sobre as frutas para pré-escolares

Ana Paula Rocha de Melo; Victória Regina de Lima Dias; Manuela Barbosa Maranhão; Beatriz de Melo Monteiro; Juliana Maria Carrazzone Borba; Maria Surama Pereira da Silva.

Universidade Federal de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

As atividades lúdicas são uma excelente ferramenta na prática de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). No período pré-escolar se inicia a formação dos hábitos alimentares e a escolha dos alimentos se torna imprescindível, pois reflete em uma melhor qualidade de vida e prevenção de doenças. O projeto de extensão “Pratinho Saudável” propôs estimular crianças de uma escola a consumirem mais frutas e ensinar sobre seus benefícios por meio de atividades lúdicas, a fim de fortalecer hábitos alimentares mais saudáveis.

MÉTODOS

As atividades lúdicas foram realizadas com crianças de 5 a 6 anos em uma Escola Municipal, por graduandas de Nutrição. Os dados foram coletados qualitativamente por observação participativa. De março a junho deste ano foram realizadas 6 atividades de Educação Nutricional: 1ª atividade realizada, nomeada “Palmas para as frutas”, teve como intuito diagnosticar o repertório de frutas dos pré-escolares ao mostrar imagens de diversas frutas e, à medida que reconhecessem, deveriam bater palmas; a 2ª atividade foi a “Mágica das frutas”, onde foram trabalhadas as cores e formas das frutas; a 3ª atividade “Qual é a fruta?”, baseada em colorir e escrever o nome de algumas frutas; a 4ª atividade foi a dos “Dados temáticos”, que correlacionou as figuras das frutas com seus respectivos nomes; a 5ª atividade foi “Amanda no país das vitaminas”, que associou a contação de história a um teatrinho e a 6ª “A cesta de dona Maricota”, baseada na contação de história para a montagem de um cartaz com a cesta em sala, diferenciando alimentos saudáveis dos não saudáveis. Durante a execução de todas as atividades, ressaltou-se os benefícios trazidos à saúde pelo consumo de frutas. Este trabalho está de acordo com a resolução CNS Nº 510/2016.

RESULTADOS

A maioria das atividades teve a participação de 20 crianças, que corresponde ao número total de alunos da sala de aula, foi observado também que todas participaram e interagiram com as atividades realizadas. Dentre as atividades empregadas, duas tiveram uma maior participação, que foram a “Palmas para as frutas”, cuja interação foi proporcionada pela atenção às imagens apresentadas das frutas, onde apenas a jabuticaba por desconhecêrem e por ter semelhança na cor e formato da uva, responderam que era uma uva, mas as demais foram respondidas corretamente e, a “Mágica das frutas”, na qual foram

questionados sobre qual era a fruta representada pela forma e cor, onde alcançaram o objetivo esperado, respondendo da forma correta cada fruta abordada.

CONCLUSÃO

As atividades foram eficazes em evidenciar o interesse das crianças e despertar nelas a curiosidade em provar novos alimentos, refletindo o impacto da abordagem lúdica para essa faixa etária e incentivando novos hábitos alimentares. Como se trata de uma atividade de extensão foi eficaz para as graduandas que puderam vivenciar um momento de aprendizagem ao futuro profissional com a participação nas atividades.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional|Hábitos alimentares|Crianças

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Atualiza Sisvan: a rede social como instrumento de informação, interação e divulgação científica

Raísa Conceição Ferreira; Beatriz Gouveia Moura; Sílvia Eugênia Oliveira Valença; Clara Cecília Ribeiro de Sa; Amanda Gisele Caetano dos Santos; Andressa Araújo Fagundes.

Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A atualização das recomendações para a realização da Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) no Brasil, desenvolvida a partir da pesquisa Atualiza SISVAN, foi pautada na elaboração de materiais técnicos que fossem de aplicabilidade prática e atendessem às necessidades dos atores da Atenção Primária à Saúde (APS) que realizam a VAN. Considerando a crescente utilização das redes sociais, bem como a pandemia da COVID-19, o meio remoto foi escolhido como espaço de interação entre profissionais, gestores e especialistas envolvidos com a VAN ao redor do país. Diante disso, o objetivo desse estudo é avaliar as interações e o alcance do perfil “Atualiza SISVAN” na rede social.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa exploratória quali-quantitativa que utilizou a rede social Instagram®. O perfil “Atualiza SISVAN” foi construído com base numa linha editorial guiada pelas necessidades do projeto. Com o intuito de avaliar o alcance da rede e o público que a acompanha, a coleta dos dados ocorreu a partir das métricas geradas no Instagram®. As métricas foram tabuladas e analisadas a partir do Microsoft Excel®, sendo calculado a taxa de engajamento (%) da cada postagem (soma das interações na rede, dividido pela quantidade de seguidores e multiplicado por 100). Foram analisadas as métricas de todas as publicações existentes e observado o perfil do público que acompanhava a rede de 06/04/2021 até 12/07/2022.

RESULTADOS

Foram construídas e postadas no feed do perfil 89 publicações, destacando-se os conteúdos informativos sobre a temática da VAN e da Alimentação e Nutrição, divulgação da pesquisa e das etapas que fizeram parte do projeto e também a indicação de eventos, cursos, materiais de apoio e trabalhos científicos. O perfil Atualiza SISVAN teve, no período avaliado, 1970 seguidores, com maioria feminina (93,2%) na faixa etária entre 25 a 44 anos (73,8%) e de várias cidades do país. O engajamento médio das publicações foi cerca de 4,5% com valores máximos entre 8% e 14%. Em relação às métricas, destacam-se os valores médios de curtidas (85), compartilhamentos (16), salvamento (12) e de alcance (709). As publicações que tiveram maior engajamento

abordaram informações sobre a coleta antropométrica para pessoas com deficiência e para idosos, assim como as indicações para participar de pesquisas, seminários e cursos.

CONCLUSÃO

O perfil do Atualiza SISVAN reuniu mais de 1900 interessados e disseminou informações acerca da VAN, além de colaborar com a divulgação de estudos. Essa experiência pode estar associada a uma maior taxa de respostas em pesquisas e possibilita uma ciência construída em conjunto com os diversos atores. Considerando as mudanças ocorridas desde o início da pandemia, recomenda-se uma maior atenção às potencialidades das redes com a finalidade de ampliar possibilidades no âmbito da divulgação científica e ocupar esses espaços com conteúdos baseados em evidências e princípios.

Palavras-chave: Comunicação e Divulgação Científica|Vigilância Nutricional|Acesso à Informação

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Autopercepção de conhecimento em Educação Alimentar e Nutricional de professores da rede pública de ensino de Águas de Lindóia, São Paulo

Mirelly dos Santos Amorim Dantas¹; Melissa Yasmin Alves Tarrão²; Beatriz Machado Martins²; Cristiane Peverari Costa³; Flávia Schwartzman⁴; Aline Martins de Carvalho².

1. Universidade Federal de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 2. Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 3. Núcleo de Apoio Às Atividades de Cultura e Extensão Sustentarea, São Paulo - SP - Brasil; 4. Organização das Nações Unidas Para A Agricultura e A Alimentação, Roma - Italia.

INTRODUÇÃO

A educação alimentar e nutricional (EAN) constitui uma potente ferramenta para a construção de hábitos alimentares saudáveis e para a formação de cidadãos capazes de fazerem escolhas alimentares responsáveis e conscientes. No ambiente escolar da rede pública de educação básica do Brasil, a implementação de EAN é estabelecida como uma importante estratégia do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Ainda, em 2018 foi incluída como tema transversal no currículo escolar por meio da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) (Lei Nº 13.666/2018), tendo o professor como o principal interlocutor para esta ação, dada a sua vivência diária com a comunidade escolar, pais e/ou responsáveis. Contudo, há dificuldades na aplicação da EAN no contexto escolar. Nos últimos anos, o município de Águas de Lindóia, localizado no estado de São Paulo, foi reconhecido por atingir a meta padrão nas visitas técnicas do CRN-3, mostrando o empenho e dedicação nas atividades com a alimentação escolar. Entretanto, a adoção da EAN é ainda um grande obstáculo nas escolas, o que foi evidenciado em uma parceria firmada entre universidade e município, na qual, a capacitação de professores foi apontada como um desafio. Objetivou-se neste estudo avaliar o nível de conhecimento sobre EAN dos professores da rede municipal de ensino de Águas de Lindóia.

MÉTODOS

No mês de junho de 2022, foi aplicado um questionário online aos professores da rede pública de Águas de Lindóia. Neste formulário, os professores foram caracterizados com relação ao tempo de trabalho na área, e buscou-se compreender se a EAN está inserida no projeto político pedagógico das escolas em que trabalham. O nível de conhecimento sobre EAN foi medido através de uma escala de autopercepção de 5 pontos, no qual: 1 = nenhum conhecimento; 2= muito baixo; 3=baixo; 4= intermediário; e 5 = conhecimento avançado. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade de Saúde Pública da USP sob nº CAAE: 11855319.7.0000.5421.

RESULTADOS

Do total de 426 professores da rede pública de ensino de Águas de Lindóia, 146 (34%) responderam ao questionário, sendo que cerca de 60% deles trabalham há mais de 10 anos na área da educação, 10% informaram que o currículo da escola não aborda questões de

EAN e 23% afirmaram não saber se o currículo trata deste tema. Além disso, 36% dos professores responderam que não trabalham com atividades de EAN na escola e 45% revelaram ter conhecimento baixo ou muito baixo sobre alimentação e nutrição.

CONCLUSÃO

A maior parte dos professores não apresentou conhecimento e não trabalhou com atividades de EAN nas escolas. Sendo a EAN uma importante estratégia na formação de hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis, a escola um ambiente propício para o processo educativo e o professor um componente fundamental da comunidade de aprendizagem, a capacitação dos educadores em EAN é essencial para a promoção de mudanças de comportamento e atitudes nos escolares.

Palavras-chave: Alimentação escolar|Ciências da Nutrição|Educação Alimentar e Nutricional|PNAE|Política Nutricional

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Avaliação da aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar no estado do Tocantins no ano de 2020

Thainá Geovanna Santana e Gomes de Souza; Sara Maria Nunes Schons; Viviane Ferreira dos Santos; Caroline Roberta Freitas Pires; Clemilson Antônio da Silva; Eloise Schott.

Universidade Federal do Tocantins, Palmas - TO - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma das políticas públicas mais antigas, que tem como objetivo central oferecer alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública. Uma das diretrizes do programa é o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados advindos preferencialmente da agricultura familiar (AF). Atualmente, a legislação estabelece que dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o PNAE, no mínimo 30% devem ser destinados a aquisição de alimentos da AF, quando este percentual mínimo não é alcançado o município deve devolver o excedente. No ano de 2020 foi declarado estado de calamidade pública devido a pandemia da Covid-19, o que fez com que as atividades em escolas fossem paralisadas, já que uma das medidas de segurança para conter a disseminação do vírus é o distanciamento social. No entanto, para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) dos estudantes e suas famílias, o FNDE publicou a Resolução N° 2, de 09 de Abril de 2020, que tratava sobre a distribuição de kits de alimentos, compostos preferencialmente de alimentos in natura e minimamente processados. O objetivo deste trabalho foi avaliar a aquisição de gêneros alimentícios da AF durante o cenário pandêmico de 2020 nos municípios do estado do Tocantins.

MÉTODOS

Os dados do presente estudo foram coletados do portal do FNDE, a partir do acesso ao Sistema de Gestão de Prestação de Contas (SiGPC) com ano de vigência de 2020, com acesso ao programa Alimentação Escolar, e Unidade Federativa (UF) Tocantins. Os municípios foram avaliados individualmente sendo categorizados de acordo com os percentuais de aquisição de gêneros alimentícios da AF considerando nenhuma aquisição (0%), entre 0,1% a 15%, de 15,1% a 29,9%, de 30% a 45% e acima de 45,1%.

RESULTADOS

O estado Tocantins é constituído por 139 municípios, ao avaliar a compra de gêneros alimentícios da AF no ano de 2020, observou-se que não houve nenhuma aquisição da AF por 25,2% dos municípios, ao analisar aqueles que realizaram aquisições da AF constatou-se que 43,2% compraram de 0,1% a 15%, 24,5% dos municípios adquiriram

de 15,1% a 29,9%, enquanto que apenas 5% conseguiu alcançar o mínimo estabelecido pelo FNDE comprando de 30% a 45%, apenas 0,7% dos municípios superou 45,1% de compra da AF. Não houve registro de 1,4% dos municípios, impossibilitando a avaliação.

CONCLUSÃO

Conclui-se que durante o cenário pandêmico de 2020, mais de 90% dos municípios não atingiram o percentual mínimo de 30% de aquisição de gêneros alimentícios da AF.

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

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Avaliação da compreensão dos rótulos dos alimentos diet e light por pais de crianças e adolescentes portadores e não portadores de Diabetes

Talita Fernanda dos Santos Andrade¹; Mariana Tiemi Haraoka¹; Luisa Yummi Coro¹;
Alline Artigiani Lima Tribst¹; Regina Esteves Jordão²; Adriana Pavesi Arisseto
Bragotto¹.

1. Unicamp, Campinas - SP - Brasil; 2. Puccamp, Campinas - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A rotulagem de alimentos é ferramenta essencial para as escolhas alimentares da população; porém, as informações podem apresentar termos técnicos de difícil compreensão. O correto entendimento das informações dos rótulos de alimentos diet e light, em específico, é crucial para indivíduos diabéticos, especialmente para os pais ou responsáveis de crianças portadoras da doença; apesar disso, nenhum estudo prévio abordou o entendimento deste grupo sobre rótulos de alimentos. Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar a compreensão dos rótulos de alimentos diet e light pelos pais ou responsáveis por crianças com Diabetes e compará-la com a dos responsáveis por crianças sem a doença.

MÉTODOS

Estudo observacional transversal com amostra populacional de conveniência de pais e responsáveis por crianças e adolescentes até 18 anos, portadores ou não de Diabetes, recrutados através das redes sociais e e-mail. Foi aplicado questionário eletrônico composto por 10 perguntas sobre perfil socioeconômico, 9 sobre os hábitos de leitura dos rótulos e 9 para avaliar a capacidade de compreensão dos rótulos dos alimentos consumidos pela criança. O instrumento foi elaborado com base em questionários aplicados para este fim no país, bem como em termos de rotulagem previstos pela legislação, e previamente validado (face e conteúdo). A amostra foi de 324 e 287 responsáveis por crianças diabéticas e não diabéticas, respectivamente. Os dados de cada grupo foram compilados como tabelas de frequência e a comparação entre os grupos feita pela aplicação do teste de Chi-quadrado (ou teste exato de Fisher para frequências < 5%) ao nível de significância de 5%. O projeto foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa da UNICAMP sob o número CAAE: 2949270.9.0000.5404.

RESULTADOS

Os resultados mostraram que um maior percentual de responsáveis por crianças diabéticas sempre leem o rótulo (77% vs 34%, $p < 0,0001$) e a lista de ingredientes (63% vs 23%, $p < 0,0001$) dos alimentos oferecidos a elas; mas, 74% dos pais deste grupo relataram dificuldades de entender as informações, tendo destaque a leitura de palavras difíceis que eles não sabem o significado (52%), o que não apresentou diferença com o grupo de pais de crianças não diabéticas ($p > 0,05$). Referente à compreensão dos “claims” permitidos

para alimentos diet e light, foi observado que os pais de crianças sem diabetes têm maior clareza sobre os termos “diet” (86 vs. 64%, $p>0,0001$) e “baixo açúcar” (54 vs 39%, $p=0,039$).

CONCLUSÃO

Os dados obtidos indicaram baixo entendimento dos rótulos de alimentos diet e light pela população estudada, apesar do alto percentual de leitura pelos pais de crianças com Diabetes. Houve diferença significativa entre os grupos na compreensão dos “claims”, sendo que os pais de crianças sem Diabetes mostraram melhor conhecimento dos termos. O resultado aponta a relevância da revisão das normas de rotulagem de alimentos diet e light e de ações educativas para que os rótulos sejam mais bem compreendidos.

Palavras-chave: Rotulagem de alimentos|Rotulagem nutricional|Alimento dietético|Alimento light|Diabetes

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Avaliação de um podcast institucional para fins de extensão universitária no contexto da saúde e nutrição: relato de uma experiência remota

Luciana Gonçalves de Orange; Éllen Roberta Dias de Farias; Cinthia Geysianne França Silva; Alicya Beatriz de Santana Pereira; Laryssa Rebeca de Souza Melo.
Universidade Federal de Pernambuco-Centro Acadêmico de Vitória, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A extensão universitária constitui um processo educativo, cultural e científico que vincula o ensino e a pesquisa de forma indissociável e viabiliza a relação transformadora entre a universidade e a sociedade. A utilização de métodos e linguagens eficazes para a transmissão de informações e conteúdos, através de ferramentas tecnológicas, como o *podcast*, podem enriquecer e contribuir com a produção de materiais educativos para a sociedade, especialmente nos últimos dois anos, devido a pandemia da COVID -19, que estimulou a criação de novos mecanismos que permitissem dar continuidade a projetos de extensão e outras atividades universitárias, o que já é considerado um momento determinante na área da educação. Nesse contexto, o objetivo deste trabalho é descrever e analisar a experiência remota de um *podcast* que aborda temas sobre nutrição e saúde como propagador de informação.

MÉTODOS

O “Alimentacast” é um *podcast* que propõe debates e entrevistas com a participação de discentes, docentes e profissionais da área de saúde e nutrição. A frequência dos episódios ocorre quinzenalmente e os temas são escolhidos através de consulta pública nas redes sociais e/ou sugestões da própria equipe. Posteriormente a equipe seleciona e recomenda o(s) profissional (is) que tenham a devida competência para a temática. A elaboração da pauta é feita de acordo com material científico indicado pelo respectivo profissional. Em seguida, de acordo com o cronograma, ocorre a gravação de forma remota através da plataforma zencastr. Após a gravação, o material é editado no software *Audacity* e sua validação é feita pela avaliação do conteúdo por todos os autores envolvidos, reduzindo a possibilidade de omissão de informações.

RESULTADOS

Em uma visão de análise de audiência no período de junho de 2021 a maio de 2022, o Alimentacast, que até a última data citada possuía um total de 65 episódios exibidos, apresentou como números: 3859 ouvintes, 1248 seguidores e mais de 11435 “starts” nos episódios. Verificou-se, baixíssima oscilação negativa dos valores, ou seja, as maiores variações foram em sentido crescente. Ademais, foi notada considerável audiência internacional, com audioespectadores em mais nove países, além do Brasil, dentre os quais podem ser citados como exemplos Portugal, Dinamarca e Estados Unidos. Os

episódios mais acessados foram: “Alimentos funcionais”, “Mindful eating” e “Microbiota intestinal”.

CONCLUSÃO

Observa-se que o “Alimentacast” pode ser um objeto de transformação como propagador de informação, facilitando o acesso ao conhecimento e mostrando-se como uma arma poderosa no combate à desinformação, tornando possível trabalhar através de fontes seguras de comunicação em conjunto com diversas áreas de conhecimento sobre nutrição e saúde. Os resultados obtidos garantem e impulsionam o trabalho a continuar ganhando mais força e reconhecimento no meio acadêmico e fora dele, fazendo jus ao âmbito que está inserido, a extensão.

Palavras-chave: Alimentos, Dieta e Nutrição|Extensão universitária|Multimídias educacionais|Promoção da saúde|Webcast

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Avaliação do consumo sustentável de brasileiros onívoros

Luísa Miranda Matos; Isabela Oliveira Lopes; Dayana de Andrade Esteves; Letícia Martins Raposo; Ellen Mayra Menezes Ayres; Elaine Cristina de Souza Lima.
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Sabe-se que a alimentação é a alavanca para mudar o mundo. Portanto, Sistemas Alimentares mais sustentáveis estão sendo estimulados devido às questões relacionadas à sustentabilidade, preocupação ambiental e alimentação, que foram enaltecidas com a pandemia de covid-19, que gerou uma grande crise sanitária, econômica e social. Nesse cenário, a escolha de produtos que utilizam menos recursos naturais em sua produção, que garantem emprego decente aos que os produzem, e que são facilmente reaproveitados ou reciclados faz-se necessária e essencial para a manutenção dos nossos recursos naturais. Sendo assim, o objetivo deste estudo foi avaliar o consumo sustentável de brasileiros onívoros durante as medidas restritivas de isolamento social.

MÉTODOS

O estudo foi previamente aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), nº 30994920.6.0000.5285. O estudo foi realizado em um período de 01 a 29 de junho de 2020, quando os governos dos estados brasileiros tomavam medidas a fim de evitar aglomerações e promover o distanciamento social. Participaram do estudo 199 participantes de todos os gêneros, com idade superior ou igual a 18 anos de idade, brasileiros (residentes ou não do país), todos onívoros, ou seja, consumiam algum tipo de carne. Utilizou-se um questionário com 22 sentenças sobre consumo sustentável adaptado do Instituto Akatu (2003) e do Ribeiro e Veiga (2011). Para avaliação dessas questões foi utilizada a Escala Likert de cinco pontos.

RESULTADOS

Apenas 8 sentenças tiveram concordâncias positivas. Ou seja, atribuição das notas 4 e 5 na Escala Likert, apresentando porcentagens superiores a 70%. Atitudes sustentáveis no lar (preocupação com luz acesa, torneira e aparelhos ligados após uso), foram acordos positivos. Em relação ao comportamento de compra sustentável, os participantes declararam ter costume de fazer planejamento de compras de alimentos (76%), não comprar de empresas que demonstram desrespeito ao meio ambiente (71%), optar por marcas de empresas que demonstrem maior cautela com o meio ambiente (76%) e adquirir produtos vendidos a granel ou como opção de refil usando seus contentores próprios (79%). Poucos consumidores concordam em comprar orgânicos (42%), do produtor local (56%), dos sistemas agroecológicos (35%) e diretamente do produtor (30%). O lixo também foi considerado no questionário e alguns participantes separam seu

lixo em orgânico, vidro, papel e plástico (56%), mas a maioria não faz uso desse lixo orgânico (59%).

CONCLUSÃO

Observou-se baixa preocupação com ações mais sustentáveis em brasileiros onívoros, tanto no que diz respeito à alimentação quanto a atividades básicas do dia a dia, ainda que em período de medidas restritivas durante a pandemia de covid-19.

Palavras-chave: Sustentabilidade|Carnes|Dieta|Brasileiros

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Avaliação dos desejos intensos por alimentos em pacientes hospitalizados com dieta geral e modificada

Isabela Coral Gerólamo¹; Dra. Camila Cremonesi Japur¹; Giovanna Manali Martins¹; Lúcio Borges de Araújo².

1. Universidade de São Paulo (Usp), Ribeirão Preto - SP - Brasil; 2. Universidade Federal de Uberlândia (Ufu), Uberlândia - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

O desejo muito intenso por um alimento (*food craving*) pode ocorrer na ausência de fome e só é cessado após o alimento ser consumido. Ele é específico e acontece especialmente com alimentos doces, ou outros ricos em carboidratos e/ou gordura. Sua frequência/intensidade parece estar aumentada em estados de humor negativo (ansiedade, estresse e cansaço) e na restrição alimentar. Pacientes hospitalizados são submetidos ao estresse e preocupações no ambiente hospitalar, além de restrições dietéticas. A hipótese deste trabalho é de que o cenário hospitalar seja um local em que pacientes possuam esse desejo intenso por alimentos que não podem consumir. O objetivo do estudo foi analisar a frequência de desejos intensos por alimentos e sua associação com idade, tempo de internação e tipo de dieta prescrita em pacientes hospitalizados.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal com pacientes internados nas enfermarias de Hematologia e Endocrinologia de um hospital público no interior de São Paulo. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da instituição (CAAE: 13894519.5.0000.5440) e todos os participantes que aceitaram participar da pesquisa, assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Tais pacientes responderam aos questionários Inventário Brasileiro de Alimentos Associados ao Craving (FCI – Br), Questionários de Desejos Intensos por Alimentos – Estado (QDIC – E) e Traço (QDIC – T). Dados sócio-demográficos e clínicos (diagnóstico, dieta prescrita e tempo de internação - Ti) foram coletados nos prontuários do paciente. Os pacientes foram divididos em 2 grupos: dieta geral (DG) ou modificada (DM).

RESULTADOS

Dos 32 pacientes entrevistados, 65,6% eram mulheres, com idade mediana de 36 anos. 71,9% apresentaram desejo intenso por alimentos durante a hospitalização, e os mais citados foram macarrão, chocolate e sanduíche. Não foram observadas diferenças entre a presença dos desejos intensos, tipo de alimento desejado no hospital ou pelo FCI-Br entre os grupos. As correlações entre tais variáveis com idade e Ti não foram significativas. Houve correlações significativas entre: subescala de fome como um estado fisiológico (QDIC-T) e Ti no grupo DG, e entre: subescalas reforço positivo no comer (QDIC-T e

QDIC-E) com idade, entre a de desejo intenso por alimento específico e soma total do QDIC-E com Ti no grupo DM.

CONCLUSÃO

A maioria dos pacientes avaliados apresentou algum desejo intenso por alimento específico durante a hospitalização, mas parece não haver associação com idade, tempo de internação e dieta prescrita.

Palavras-chave: food craving|desejos intensos por alimentos|pacientes hospitalizados|aumento do aporte energético

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Avaliação dos efeitos do suco de laranja na dislipidemia e hepatotoxicidade induzidas por agente quimioterápico

Ronny Peterson Cabral Filho; Ana Paula Dantas Ribeiro; Marina Gaiato Monte; Natalia Fernanda Ferreira; Nayane Maria Vieira; Bertha Furlan Polegato.

Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” (Unesp), Faculdade de Ciências, Botucatu - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A doxorubicina (DOX) é uma droga amplamente utilizada para o tratamento de tumores. A despeito dos seus consideráveis efeitos antineoplásicos, o tratamento com a DOX produz inúmeros efeitos colaterais, como a hepatotoxicidade, que envolvem a produção de espécies reativas de oxigênio (EROs). Além dos efeitos citotóxicos, a DOX causa extenso desbalanço no metabolismo de lipídios. Pela desregulação de fatores de transcrição, a DOX inibe a lipogênese, favorece a lipólise e prejudica a oxidação de lipídios. Dessa forma, é possível observar aumento de triglicerídeos (TGL), colesterol total (CT) e LDL no soro após tratamento com a DOX. O suco de laranja Pera (SLP) é rico em compostos flavonoides e vitaminas que podem atuar como antioxidantes e anti-inflamatórios. Além disso, a ingestão de SLP foi capaz de reduzir a dislipidemia em indivíduos hiperlipidêmicos. Portanto, o objetivo do estudo foi avaliar o papel da administração de suco de laranja na dislipidemia e nas alterações hepáticas induzidas pela DOX em ratos.

MÉTODOS

O projeto foi aprovado no comitê de ética local (CEUA = 1306/2019). O protocolo teve a duração de 4 semanas. Foram usados 32 ratos Wistar machos divididos em 4 grupos experimentais que receberam água (grupos C e D) ou SLP *ad libitum* (grupos DLP e LP). Os animais receberam injeções intraperitoneais semanais de 4mg/Kg de DOX (grupos D e DLP) – totalizando 16 mg/Kg – ou, volume equivalente de solução salina (grupos C e LP). No final do protocolo os animais foram eutanasiados, foi coletado sangue para análise sérica de TGL, glicose (GLI), CT, HDL, LDL e marcadores de lesão hepática TGO e TGP. O fígado foi coletado, incluído em parafina para quantificação de EROs pela técnica de fluorescência com DHE. Os resultados foram analisados por ANOVA de 2 vias, considerando os fatores DOX e SLP, com valor de $p < 0,05$

RESULTADOS

A DOX e o SLP não alteraram os níveis séricos de TGL, GLI ou HDL ($p_{DOX} > 0,05$; $p_{SLP} > 0,05$). No entanto, a administração de suco de laranja reduziu a alteração de colesterol total (CT, mg/dL: D = $130,6 \pm 27,3$ vs DLP = $95,9 \pm 52,1$; $p = 0,04$) e LDL causados pela DOX (LDL, mg/dL; D = $64,2 \pm 15,9$ vs DLP = $42,9 \pm 16,2$; $p = 0,006$). O tratamento com SLP e DOX não alteraram TGO ($p_{DOX} > 0,05$; $p_{SLP} > 0,05$), porém o tratamento com DOX reduziu TGP (TGP, U/L: C $60,7 \pm 27,3$ vs D = $48,5 \pm 8,1$; $p = 0,02$).

Essa redução pode ser indicativo de desnutrição, uma vez que o kit usado precisa de vitamina B6 endógena como cofator e o grupo tratado com DOX pode apresentar irritação gástrica que leva a perda de apetite e peso. A administração de SLP reduziu significativamente as EROs observadas pelo tratamento com DOX no tecido hepático (DHE, média da fluorescência: D = 28,3±5,1 vs DLP =18,6±3,6; p < 0,001).

CONCLUSÃO

Conclui-se que o tratamento com DOX induziu alterações no perfil lipídico e aumento do estresse oxidativo hepático, que foram melhoradas com a administração conjunta de SLP.

Palavras-chave: Antraciclinas|Antioxidantes|Desnutrição|Estresse Oxidativo|Hepatócitos

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Bioacessibilidade de compostos bioativos e efeito da digestão gastrointestinal *in vitro* no potencial antioxidante da polpa de marolo

Maria Beatriz Abreu Glória¹; Angélica Pereira Todescato²; Bruno Augusto Andreotti²; João Paulo Martins³; Pollyanna Francielli de Oliveira²; Bruno M. Dala Paula².

1. Ufmg, Belo Horizonte - MG - Brasil; 2. Unifal, Alfenas - MG - Brasil; 3. Ifsuldeminas, Pouso Alegre - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

O marolo (*Annona crassiflora*) é uma fruta típica do Cerrado brasileiro, cuja polpa representa aproximadamente 53% do seu peso, possui sabor adocicado e aroma agradável. É fonte de compostos bioativos, a exemplo de vitaminas, carotenoides, compostos fenólicos, flavonoides e poliaminas. No entanto, a atividade biológica desses compostos depende do grau de sua bioacessibilidade, definida como a fração liberada da matriz alimentar no trato gastrointestinal e que se torna disponível para absorção. A bioacessibilidade dos compostos fenólicos também é influenciada pela estabilidade desses compostos frente às condições do trato gastrointestinal e suas enzimas digestivas. Considerando esta lacuna de informação na literatura, este trabalho teve como objetivo determinar a bioacessibilidade de compostos fenólicos e flavonoides totais e o efeito da digestão simulada no potencial antioxidante da polpa de marolo.

MÉTODOS

O ensaio de bioacessibilidade foi realizado seguindo o protocolo INFOGEST, que simula três etapas do processo digestivo *in vitro*: fases oral, gástrica e intestinal. A digestão foi realizada em três repetições, sendo o sobrenadante coletado ao final de cada etapa para determinação dos compostos fenólicos e flavonoides totais por método espectrofotométrico, com reagente de Folin-Ciocalteu e cloreto de alumínio, respectivamente. O potencial antioxidante foi determinado pelo método de neutralização do radical ABTS. Todas as análises foram realizadas em triplicata, sendo os resultados submetidos à Análise de Variância (ANOVA), seguida do Teste de Tukey ($p \leq 0,05$) para verificar diferença significativa.

RESULTADOS

A polpa do marolo apresentou teores de compostos fenólicos de $9,16 \pm 0,36$ mg equivalente ácido gálico (EAG)/g; flavonoides de $7,26 \pm 0,37$ mg equivalente catequina (EC)/g e potencial antioxidante de $66,15 \pm 5,96$ μ mol equivalente trolox (ET)/g. Ao final da digestão gastrointestinal os teores de fenólicos, flavonoides totais e o potencial antioxidante foram equivalentes a 2,00 mg EAG/g, 1,28 mg EC/g e 23,39 μ mol ET/g,

respectivamente e seus índices de bioacessibilidade, equivalentes a 21,8%, 17,6% e 35,3%, respectivamente. Ao longo das etapas da digestão simulada não houve alteração significativa nos teores de compostos fenólicos. Os maiores ($p \leq 0,05$) valores de flavonoides foram observados após a digestão gástrica (1,65 mg EC/g) e o potencial antioxidante, aumentou ($p \leq 0,05$) após a etapa oral, permanecendo constante ao longo das etapas subsequentes.

CONCLUSÃO

Houve redução significativa nos teores dos compostos bioativos e do potencial antioxidante ao final da digestão quando comparados à polpa *in natura*, indicando instabilidade parcial dos compostos avaliados nas condições digestivas. Pesquisas futuras acerca da bioacessibilidade de diferentes processamentos da polpa do marolo ou diferentes tecnologias de revestimentos dos compostos bioativos podem apresentar resultados promissores.

Palavras-chave: Compostos
antioxidante|flavonoides|bioacessibilidade

fenólicos|atividade

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Caracterização das ações orientadoras presenciais e remotas realizadas pelo Conselho Regional de Nutricionistas da Décima Região

Rafaela Bertuol; Gisleyne Eunice Vieira.

Conselho Regional de Nutricionistas da Décima Região, Florianópolis - SC - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Ação Orientadora (AO) está compreendida na Política Nacional de Fiscalização (PNF), regulamentada pela Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) 527/2013, cujo teor orientativo objetiva a busca contínua da qualidade na prestação de serviço do Nutricionista, enfatizando a importância da apropriação competente das atividades privativas deste profissional. Essa atividade é desenvolvida pela Comissão e Setor de Fiscalização do Conselho Regional de Nutricionistas da Décima Região (CRN-10), com jurisdição em Santa Catarina, através de convocação para comparecimento presencial do profissional na sede do regional. Em virtude da pandemia da Covid-19, definiu-se através da Resolução CFN 668/2020 (revogada) a realização da ação orientadora no formato remoto. O objetivo deste estudo foi caracterizar as ações orientadoras realizadas pelo CRN-10 no período de 2018 a 2022, de forma presencial e remota, bem como identificar os possíveis aspectos positivos e as limitações de cada formato, de forma a corroborar para a regulamentação da modalidade remota.

MÉTODOS

Pesquisa documental utilizando as atas de ações orientadoras realizadas entre os anos de 2018 e 2022. Foram extraídos os seguintes dados: data; formato da ação orientadora realizada (presencial ou remoto); região de atuação do profissional convocado (Extremo Oeste, Grande Florianópolis, Litoral, Meio Oeste, Norte, Oeste, Planalto Serrano, Sul e Vale do Itajaí); prevalência de ausência nas convocações. Os dados foram tabulados em planilhas do programa Excel®.

RESULTADOS

Entre 01/01/2018 e 30/09/2020 foram realizadas 84 convocações de nutricionistas para ação orientadora presencial na sede do CRN-10; destes, 60 (71,4%) compareceram e 24 (28,6%) não compareceram. A região com maior número de convocados foi a Grande Florianópolis, onde está situado o Regional, com 37 (61,7%) presentes. Já a região com maior número de ausências foi o Sul, totalizando 11 (45,8%) profissionais que não compareceram. No período de 01/10/2020 a 31/05/2022, foram convocados 76 nutricionistas para ação orientadora remota; destes, 72 (94,7%) compareceram e 04 (5,3%) não compareceram. As regiões com maior número de presentes foram Norte e Oeste, com 24 (33,3%) e 13 (18,1%), respectivamente; a região com maior ausência foi a Sul, com 02 (50%). Ainda, nessa modalidade foi contemplada a região Extremo Oeste, com a convocação e realização de 04 (5,5%) ações orientadoras remotas.

CONCLUSÃO

A realização da ação orientadora presencial aproxima o profissional do conselho. Contudo, apresenta a limitação de deslocamento dos profissionais de regiões longínquas da sede, o que corrobora para o expressivo número de ausentes. Com o advento das ações orientadoras na modalidade remota, observa-se que o regional contemplou o atendimento aos profissionais de diferentes regiões, com menor número de ausentes. Nesse ínterim, evidencia-se a importância da regulamentação da ação orientadora na modalidade remota pelo Sistema CFN/CRN.

Palavras-chave: Orientação profissional|Fiscalização|Trabalho Remoto

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Caracterização físico-química de bebida vegetal derivada da castanha de baru

Isadora Santos de Carvalho¹; Joyce Lucas Vale da Silva²; Mariana Falaschi²; Iara Penzo Barbosa²; Aline Carla Inada²; Fabiane La Flor Ziegler Sanches².

1. Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande - MS - Brasil; 2. Universidade Federal do Mato Grosso do Sul, Campo Grande - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

A escolha da exclusão ou redução do consumo de derivados animais associado, de forma multifatorial, ao crescente interesse no consumo de produtos oriundos do reino vegetal por vegetarianos, pessoas com alergias alimentares e indivíduos dispostos a adotarem uma alimentação mais consciente, caracterizam um público ávido por criação de novos produtos. Nesse contexto, o bioma Cerrado é o segundo maior do Brasil, sendo popularmente conhecido como um dos mais ricos em variedade de vegetação. O uso de frutos nativos desta região para o incremento de produtos alimentícios, sugere uma agregação de valor ao bioma, dando espaço a possíveis atividades de extração sustentáveis. Destaca-se a castanha do baru, uma leguminosa arbórea do Cerrado, da família Fabaceae (*Dipteryx alata* Vog) e que constitui uma fonte significativa de nutrientes, apresentando um potencial em um possível cenário agroindustrial. Diante disso, o presente estudo teve por objetivo, o desenvolvimento de uma bebida vegetal, derivada da castanha de baru, mediante a sua caracterização físico-química.

METODOLOGIA

Três formulações de bebida vegetal foram elaboradas contendo castanha do fruto baru nas seguintes proporções 10% (F1), 10% (F2) e 15% (F3), respectivamente. A caracterização físico-química, realizada em triplicata, envolveu análise de umidade por secagem em estufa a 105° C, quantificação proteica pelo método micro-Kjeldahl, cinzas por incineração em mufla a 550° C e lipídios pelo método de extração a frio Bligh e Dyer. Carboidrato total foi determinado por diferença através da fórmula: % de carboidratos = 100 - (% de umidade + % de proteína + % de lipídios + % de cinzas). O valor calórico da amostra foi calculado a partir da fórmula: (% proteínas × 4) + (% carboidratos × 4) + (% lipídios × 9). Os dados das análises físico-químicas foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e teste de *Tukey*, considerando níveis de médias de 5% (p<0,05).

RESULTADOS

Considerando os parâmetros físico-químicos avaliados nas três formulações da bebida vegetal, obteve-se para 100g de produto em base úmida: 81,6g (F1), 81,4g (F2) e 82,3g (F3) para umidade; 0,7g (F1), 0,6g (F2) e 0,4g (F3) para cinzas; 13,2g (F1), 11,0g (F2) e 12,6g (F3) para proteínas; 2,6g (F1), 2,7g (F2) e 3,3g (F3) para lipídios e 1,6g (F1), 4,1g (F2) e 1,1g (F3) para carboidratos totais. O valor energético foi de 83,8 kcal/100g (F1), 85,3 kcal/100g (F2) e 85,4 kcal/100g (F3).

CONCLUSÃO

Destaca-se o valor nutricional proteico da castanha de baru impactando nas formulações das bebidas desenvolvidas, sendo de uso alternativo para uma dieta balanceada e com vantagens nutricionais. Ainda, contribuiria na valorização e no incentivo do uso do fruto baru como matéria-prima para o desenvolvimento de novos produtos.

Palavras-chave: Cerrado| fruto| produto|substituto lácteo

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Cenário atual da prática do nutricionista nas mídias sociais – estratégias para prevenção e controle de infrações ao Código de Ética e de Conduta do Nutricionista (CECN)

Maria Arlette Saddy; Camila Monteiro Gomes; Anna Luiza Amorim; Anna Carolina Rego; Laura de Moraes Rocha.

Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região (CRN-4) é uma autarquia federal que tem o dever de zelar pela preservação da ética profissional em benefício da sociedade. Em razão do histórico de denúncias de infrações ao CECN apuradas nas mídias sociais, o objetivo do trabalho foi conhecer o cenário das denúncias recebidas e conceber uma estratégia de prevenção e controle das principais infrações éticas detectadas nas mídias sociais, de modo que os profissionais possam usá-la como processo de aprendizagem.

MÉTODOS

Trata-se de estudo descritivo transversal composto por duas etapas. Primeiramente, foram avaliados o conteúdo e o número de postagens sobre ética, no Instagram dos Conselhos Regionais do Sistema CFN/CRN de fevereiro de 2018 a agosto de 2021, período em que o novo CECN entrou em vigor, até o mês de levantamento de dados. Foram desconsideradas as postagens sem interação dos usuários da mídia social. Em seguida, investigou-se o perfil de seguidores no Instagram do CRN-4 a fim de realizar um comparativo com o perfil de denunciados. Posteriormente, em setembro de 2021 foram analisadas vinte contas de nutricionistas nas mídias sociais, assegurando o anonimato, para averiguar as seguintes informações: rede social mais usada, perfil dos profissionais, infrações mais frequentes e local de residência dos pesquisados, na jurisdição do CRN-4. Os dados coletados foram registrados na planilha do Microsoft Office Excel.

RESULTADOS

Do total de publicações dos Conselhos Regionais, 117 tratavam de ética, sendo os artigos do CENC nº 60, 58 e 57, os mais abordados, respectivamente. Quanto ao perfil de seguidores do CRN-4, 90% eram mulheres e 10% homens e 43,2% compreendiam a faixa etária de 25 a 34 anos. Em relação à segunda etapa, constatou-se que a mídia social com o maior número de infrações ao CECN é o Instagram. Dos vinte perfis analisados, 85% eram de mulheres e 15% de homens. Em 70% da amostra, houve infração ao artigo 58, enquanto os artigos 60 e 63 foram infringidos em 65%. Dos nutricionistas pesquisados, 90% habitavam no estado do Rio de Janeiro e 10% no Espírito Santo.

CONCLUSÃO

Através dos resultados apurados, foi possível conhecer o cenário das denúncias recebidas pelo CRN-4. As infrações ocorreram predominantemente no Instagram e principalmente

em relação aos artigos nº 58, 60 e 63 do CECN. A partir disso, foi idealizado o Projeto Érica da Ética, com uma linguagem lúdica e objetivo de explicar os principais artigos do CECN. Assim, o Projeto Érica da Ética é composto por uma série de 8 episódios de vídeos e um e-book, a fim de nortear a conduta dos nutricionistas nas mídias sociais como estratégia de prevenção e controle das principais infrações éticas.

Palavras-chave: Conselho Profissional|Ética|Fiscalização|Formação Profissional|Mídias Sociais

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Composição centesimal do inhame (*Dioscorea cayenensis*) e farinha de inhame armazenada à temperatura ambiente.

Elaine Cristina dos Santos¹; Julee Stephani Gomes Alves¹; Raíza Zacarias Costa¹; Giselda Macena Lira¹; Cíntia Karla Rodrigues do Monte Guedes²; Gabriela Marques de Farias Nanes¹.

1. Universidade Federal de Alagoas- Ufal, Maceió - AL - Brasil; 2. Universidade Federal da Paraíba- Ufpb, João Pessoa - PB - Brasil.

INTRODUÇÃO

As dietas enterais artesanais apresentam menor custo, quando comparadas às dietas enterais industrializadas, redução no tempo de internação hospitalar e proporcionam melhor qualidade de vida e de assistência ao paciente. São preparadas à base de alimentos in natura e liquidificadas, a fim de atingir as recomendações nutricionais prescritas, todavia, comumente são deficientes no aspecto nutricional. Portanto, as fontes de nutrientes devem ser bem escolhidas, pois, essas dietas não apresentam uma composição nutricional definida, havendo um déficit calórico e nutricional dessas preparações. São escassos os trabalhos que propõem dietas enterais artesanais completas nutricionalmente, de baixo custo e com adequada estabilidade. O inhame (*Dioscorea cayennensis*) é um alimento muito popular na região nordeste, rico em carboidratos, fonte de fibras e minerais (cálcio, magnésio e potássio) e apresenta baixo índice glicêmico. Portanto, a farinha de inhame poderia representar um suplemento para a dieta enteral artesanal, melhorando a recuperação do paciente de baixo poder aquisitivo, atendido pelo Sistema Único de Saúde. O objetivo desse trabalho foi avaliar a composição centesimal da farinha de inhame armazenada à temperatura ambiente.

MÉTODOS

Foram analisados o inhame in natura e farinha de inhame (FI), logo após o processamento tecnológico (tempo zero) e aos 30, 60 e 90 dias de armazenamento, à temperatura ambiente, sendo determinados: umidade, proteínas, cinzas (AOAC, 1990), lipídios (Folch et al., 1957), carboidratos quantificados por diferença e valor calórico (Brasil, ANVISA, 2001).

RESULTADOS

O inhame in natura apresentou elevado teor de umidade (81,47%) e carboidratos (17,17%) e baixo teor de proteínas (0,77%), lipídeos (0,17%) e cinzas (0,42%) e o valor calórico correspondeu a 73,29 Kcal. Após a elaboração da FI, houve redução significativa ($p < 0,05$) no teor de umidade (10,54%), em relação ao inhame in natura, decorrente do processo de secagem, concentrando os outros componentes do alimento, provocando elevações significativa ($p > 0,05$), nos respectivos teores. Os teores proteicos da farinha de inhame no tempo zero (5,15%), 30 (4,75%), 60 (4,75%) e 90 (3,35%) dias de

armazenamento foram estatisticamente superiores ($p > 0,05$), em comparação ao inhame in natura (0,77%). Os lipídios apresentaram elevação de 1,55% após o processamento tecnológico (tempo zero) e 1,19% após 30 e 60 dias e 1,53% aos 90 dias. Os níveis de cinzas foram similares no tempo 0, 30 e 60 dias de armazenamento (1,29%). Em relação aos carboidratos, houve elevação significativa ($p < 0,05$) após o processamento tecnológico, tempo 0 (81,46%), sem alterações no tempo 30 (81%), 60 (81%) e 90 dias (80,92%).

CONCLUSÃO

A farinha de inhame apresentou boa estabilidade durante o armazenamento. Podendo ser adicionada como um suplemento para as dietas enterais artesanais, elevando o valor energético, fibras e proteínas e também, pode ser incorporada em diferentes preparações alimentares.

Palavras-chave: Dieta enteral artesanal|Farinha de inhame|processo tecnológico

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Compostos fenólicos e atividade antioxidante de méis provenientes das floradas de *Pityrocarpa moniliformis* e *Sida galheirensis* Ulbr

Daisy Jacqueline Sousa Silva; Ana Karine de Oliveira Soares; Diego de Oliveira Rocha; Ana Livia Sousa Campos; Juliana do Nascimento Bendini; Regilda Saraiva dos Reis Moreira-Araújo.

Universidade Federal do Piauí, Teresina - PI - Brasil.

INTRODUÇÃO

O bioma Caatinga apresenta grande heterogeneidade florística, o que possibilita a produção de méis de diversas origens botânicas, com diferentes composições físico-químicas, sensoriais e biológicas. Essa diversidade pode representar propriedades potencialmente importantes para a promoção da saúde.

MÉTODOS

Considerando o potencial bioativo encontrado em plantas endêmicas do referido Bioma e a importância das plantas dos gêneros *Pityrocarpa* e *Sida* para a produção de mel na região semiárida, este trabalho teve como objetivo avaliar o teor de bioativos e a atividade antioxidante do mel produzido a partir da florada de *Pityrocarpa moniliformis* e de *Sida galheirensis* Ulbr. Foram utilizadas duas (M-42 e M-43) amostras de méis produzidas a partir da florada de *Pityrocarpa moniliformis* e 4 amostras de mel produzidas a partir da florada de *Sida galheirensis* Ulbr. As análises realizadas foram: fenólicos totais, pelo método espectrofotométrico com o reagente de *Folin-Ciocalteu* e o ácido gálico como referência, flavonoides totais, taninos condensados, baseado no método da vanilina e atividade antioxidante dos extratos etanólicos do mel, pelo método capacidade sequestradora do radical orgânico – ABTS, pelo método de DPPH e pelo potencial antioxidante de redução do ferro (FRAP). As análises foram realizadas em triplicatas e analisadas no SPSS com teste de *Tukey* para verificar diferença entre as médias, ao nível de 5% ($p \leq 0,05$) e intervalo de confiança de 95%.

RESULTADOS

Os resultados expressos com médias e desvio padrão. As amostras de *Pityrocarpa moniliformis* apresentaram conteúdo de fenólicos totais em média 107,6 mgGAE/100g ($\pm 1,6$) e 50,24 mgGAE/100g ($\pm 1,7$), respectivamente, para cada amostra. O teor de flavonoides totais para as duas amostras foi em média 21,98 mgQE/100g ($\pm 0,01$). Para os taninos condensados, obteve-se média de 52,7 mgGAE/100g ($\pm 1,9$). Dependendo do radical utilizado no ensaio da atividade antioxidante a amostra M-43 (356,18 Trolox/ $\mu\text{mol}/100\text{g} \pm 0,00$) apresentou maior capacidade para sequestrar o ABTS e potencial de redução do ferro a M-42 (130,7 FE II/ $\mu\text{mol}/100\text{g} \pm 1,5$). Observou-se que a amostra M-17, única amostra de origem botânica mista, com a presença de grãos de pólen de *Sida galheirensis*, *Mimosa caesalpinifolia* e *Combretum leprosum*, apresentou o maior teor de fenólicos totais (61,85mgGAE/100g). A amostra M-22, monofloral de *Sida galheirensis*, apresentou o maior teor de flavonoides (27,89mgQE/100g), taninos

condensados (25,44mgGAE/100g) e atividade antioxidante pelo método DPPH (88,78mgEAQ/100g), já pelo método ABTS, a amostra M-15, monofloral, apresentou maior capacidade antioxidante (139,09Trolox μ mol/100g).

CONCLUSÃO

Concluiu-se que os méis da florada de *Pityrocarpa moniliformis* e de *Sida galheirensis* Ulbr., oriundos da caatinga, são fontes de compostos fenólicos totais, flavonoides totais, de taninos condensados e demonstraram grande potencial funcional e antioxidante.

Palavras-chave: Atividade antioxidante|Mel|Compostos fenólicos|Caatinga|Compostos bioativos

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Cultivando e colhendo saúde

Jailma Santos Monteiro¹; Evani de Lemos Araújo²; Luis Henrique Facunde da Silva¹; Juliana Maria Carrazzone Borba¹; Leopoldina Augusta Souza Sequeira de Andrade¹; Maria Wanessa Lopes da Silva Oliveira¹.

1. Curso de Graduação Em Nutrição – Universidade Federal de Pernambuco (Ufpe), Recife - PE - Brasil; 2. Serviço Integrado de Saúde (Sis) - Universidade Federal de Pernambuco (Ufpe), Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Serviço Integrado de Saúde (SIS) é um espaço de diálogo social entre a academia-serviço-comunidade, tendo como um de seus pilares, as Práticas Integrativas e Complementares, pautados na Atenção Básica do SUS. O uso de plantas medicinais, na prática do nutricionista, representa o reposicionamento do usuário para o centro do modelo de cuidado ampliado e a ampliação de opções terapêuticas, eficazes e de baixo custo. Isso favorece o resgate dessa prática tradicional e o diálogo entre o conhecimento popular e o científico. Dessa forma, o objetivo foi desenvolver uma vivência didática, interdisciplinar, inovadora, integrando a nutrição e o uso racional das plantas medicinais, por meio de projeto social participativo.

MÉTODOS

O projeto foi construído pelos discentes e docentes da disciplina Educação Alimentar e Nutricional II, profissionais de saúde e usuários do SIS. Os participantes refletiram sobre as metodologias; apresentaram seminários sobre educação em saúde; mobilização e comunicação popular e elaboraram um diagnóstico, para conhecer melhor a realidade local, as demandas e os conhecimentos prévios sobre os temas em questão. Foram ministradas aulas sobre o uso racional das plantas medicinais, no SIS, para os participantes. Na área de cultivo, os participantes realizaram aragem, capinação, plantio e manutenção, pautados nos princípios agroecológicos da permacultura. Foram produzidos shampoos, pomadas e xaropes. Após essa fase, foram realizadas oficinas, integrando a alimentação saudável, DCNT e uso de plantas medicinais. As avaliações foram feitas por meio de rodas de conversas com professores, estudantes e usuários do SIS.

RESULTADOS

A vivência, possibilitou a integração dos atores, nas posições de facilitadores, co-facilitadores e participantes; favoreceu a reflexão dos lugares de poder, inerente das estratégias pedagógicas participativas. As atividades realizadas foram ferramentas de mudança que facilitaram o diálogo e a participação reflexiva, fundamentadas em contextos sociais reais. Ficou evidente a necessidade de repensar a formação e qualificação do nutricionista, durante a graduação, para que os mesmos possam atender as demandas populares sobre os cuidados com plantas medicinais.

CONCLUSÃO

A dimensão interdisciplinar dessa estratégia pedagógica, evidenciando seu caráter inovador, dialógico e integrador, favoreceu a articulação dos processos de reflexão, discussão, análise e sociabilização de ideias, necessários a um aprendizado ativo e participativo para a EAN.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional|Práticas Integrativas e Complementares na Saúde|Plantas medicinais

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Demetra: um periódico em constante aprimoramento

Renata Brum Martucci; Ana Carolina Feldenheimer da Silva; Luiza Jardim Chrystello;
Josely Correa Koury; Luciana Castro; Conceição Ramos de Abreu.
Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Revista DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde, antes Revista Ceres, é um periódico científico interdisciplinar editado pelo Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro e mantém suas atividades desde o ano de 2006. Durante estes mais de 15 anos a revista vem passando por mudanças e aprimoramentos, aumentando sua importância e relevância na missão de ampliar a comunicação de trabalhos científicos desenvolvidos no campo da Alimentação, Nutrição e Saúde. Desde 2019 foi instituído o fluxo contínuo para publicação de artigos. Atualmente a Revista Demetra é classificada como B4 na área da Nutrição. O objetivo do trabalho foi analisar o número de publicações por área entre os anos de 2019 a 2022.

MÉTODOS

Estudo descritivo realizado através de pesquisa no site da Revista Demetra (<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/index>). Foram avaliados todos os artigos publicados no período de janeiro de 2019 a junho de 2022. No índice foi coletado o total de artigos publicados por área ou seção. Na primeira página de cada artigo foram coletados os seguintes dados referentes ao primeiro autor: origem por região do Brasil ou país, tipo da instituição e curso ao qual está vinculado. Pela natureza do trabalho não houve necessidade de avaliação por comitê de ética em pesquisa e todos os dados serão apresentados em número absoluto ou percentual.

RESULTADOS

Foram publicados 190 artigos no período, sendo 45,3% sobre Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva, 14,7% sobre Alimentação para Coletividades, 14,2% em Nutrição Clínica, 10,5% sobre Ciência e Tecnologia de Alimentos, 7,4% em Nutrição Básica e Experimental, 4,7% Ciências Humanas e Sociais em Alimentação e 3,2% em Perspectivas. Em relação ao primeiro autor, 47,9% são de estados do Sudeste, 23,7% do Nordeste, 17,9% do Sul, 5,3% do Centro-oeste, 4,2% do Norte e 1,6% de outros países (Portugal e Costa Rica). A maioria dos autores era de Universidades Públicas ou Institutos Federais (70%), 12,6% de Universidades Públicas Estaduais, 11,9% de Universidades da rede privada, 3,7% de Centros Universitários, 2,6% de Institutos Nacionais de Pesquisa, e 2,2% de outros. Os autores são oriundos de cursos de graduação ou pós-graduação na área de Alimentação e Nutrição (78,9%), Ciências da Saúde (enfermagem, odontologia, medicina- 12,6%), Saúde Coletiva (6,3%) e outros (administração, ciências sociais, desenvolvimento rural – 2,1%).

CONCLUSÃO

A Revista Demetra no período de 2019 a 2022 publicou principalmente artigos da área de Alimentação e Nutrição e Saúde. A maioria dos autores são da região Sudeste, de Universidades Públicas Federais e de cursos da área de Alimentação e Nutrição.

Palavras-chave: artigo de revista|publicações eletrônicas|ciências da nutrição

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Desafios da educação nutricional com idosos acerca do reaproveitamento alimentar por meio do ensino remoto

Jeniffer Ailane Nunes Torres; Thaila Lima dos Anjos; Thais Caroline de Souza Borges;
Diego Felipe dos Santos Silva.
Universidade de Pernambuco, Petrolina - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Dados estatísticos estimam que no Brasil cerca de 27 milhões de toneladas de alimentos são descartados anualmente, contribuindo para um prejuízo econômico e consequente insegurança alimentar e nutricional no país, com isso, a educação nutricional com enfoque no reaproveitamento alimentar se caracteriza como uma ótima alternativa para combater esse alto índice de desperdício alimentar. Contudo, no contexto pandêmico atual, ações que incentivassem o consumo integral dos alimentos se tornaram mais dificultadas, visto que para se ter acesso a qualquer informação, se fez necessário o uso das plataformas digitais. O descarte de partes comestíveis que poderiam ser utilizadas em diversas preparações culinárias é algo muito praticado há anos pela população, de modo que tal histórico repercute atualmente no comportamento da faixa etária idosa, onde este público também contribui para o aumento do desperdício alimentar, diante disso, abordar essa temática com o público idoso torna-se pertinente, uma vez que esses indivíduos têm pouco conhecimento acerca das técnicas de reutilização das partes alimentares que seriam descartadas. Entretanto, surge como desafio neste momento marcado pela pandemia a necessidade de utilizar cada vez mais tecnologia a favor da disseminação de conhecimentos, sendo assim, o projeto objetivou promover conhecimento sobre o reaproveitamento dos alimentos demonstrando que é possível educar nutricionalmente idosos por meio do ensino remoto.

MÉTODOS

O projeto foi realizado com idosos na faixa etária de 60 a 74 anos, matriculados na Faculdade Aberta para a Terceira Idade, na Universidade de Pernambuco, as aulas foram realizadas de forma remota por meio da Plataforma Google Meet e a temática abordada foi o desperdício alimentar e o reaproveitamento dos alimentos. Como proposta de atividades educativas, foi iniciada uma discussão acerca do conteúdo que seria abordado no encontro, com seguimento no momento “Nada se perde, tudo se cozinha”, onde foram expostas preparações produzidas com partes comestíveis que seriam descartadas, posteriormente foi apresentado como se dá a correta higienização dos alimentos, seguido de uma dinâmica avaliativa final.

RESULTADOS

Foi possível observar que em meio ao contexto de ensino remoto houve uma grande interatividade e participação dos idosos presentes no encontro, contribuindo para a

desmistificação de que essa faixa etária não pode ter acesso à conteúdos e informações por essa via de comunicação.

CONCLUSÃO

A educação nutricional destinada ao público idoso pode sim ocorrer de maneira remota, apesar dessa faixa etária ainda ser bastante subestimada, o público em questão demonstrou grande domínio da plataforma e se destacou na interatividade e participação.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional|Alimentação|Idoso|Ensino online

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Desafios para inclusão da educação alimentar e nutricional no ambiente escolar da rede municipal de ensino de Garanhuns-PE

Élison Ruan da Silva Almeida¹; Rosalva Raimundo da Silva².

1. Universidade de Pernambuco, Garanhuns - PE - Brasil; 2. Instituto de Pesquisas Aggeu Magalhães - Fiocruz, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A educação alimentar e nutricional tem papel fundamental no processo de construção e desenvolvimento de hábitos alimentares de escolares. Algumas leis e resoluções foram promulgadas para reiterar a importância da inclusão dessa temática no ambiente escolar além de auxiliar nas ações do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Entretanto, ainda é notória na literatura a carência de ações de EAN, a escassez de estudos sobre os desafios enfrentados para sua implantação com qualidade e responsabilidade. Assim, este estudo buscou identificar os desafios para a inserção da EAN nos Projetos Políticos Pedagógicos - PPP e no ambiente escolar pela visão de gestores das escolas da rede municipal de ensino de Garanhuns-PE.

MÉTODOS

Utilizou-se uma abordagem qualitativa, constituída por duas etapas, a primeira proposta numa análise documental através da análise dos PPPs das escolas inclusas nos critérios de seleção, e uma segunda com característica descritiva e exploratória, onde foram aplicados questionários semiestruturados com os gestores escolares. Constituíram a segunda parte do estudo todas aquelas escolas que abrangiam no mesmo espaço todas as modalidades de ensino, sendo este o critério de inclusão. A análise da fase um do estudo não foi possível devido à ausência dos PPP em todas as escolas participantes da pesquisa, porém na segunda fase, a investigação se deu por meio do método de Análise de Conteúdo. A pesquisa foi submetida e aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, da Universidade de Pernambuco (CAAE: 91847218.0.0000.5207), cumprindo todos os requisitos e diretrizes da Resolução No466/2012 do Conselho Nacional de Saúde.

RESULTADOS

Os resultados mostraram nitidamente falha na execução dos PPPs, bem como uma ineficácia quanto ao planejamento de ações pedagógicas que envolvam temas transversais com eixo na saúde, implicando negativamente no desenvolvimento pedagógico e organizacional das escolas. Foi observado também baixa frequência e qualidade na abordagem dessas temáticas na escola, devido à falta de parceria dos profissionais especializados, indo de encontro ao preconizado pelas resoluções de programas como o PNAE, por exemplo, além da falta de conhecimento específico dos professores e demais

atores principais envolvidos cotidianamente no ambiente escolar. Relatos como falta de recursos didáticos e dificuldade de parceria com os pais dos alunos também estiveram presentes nos resultados demonstrando ainda mais a necessidade do engajamento entre todos os envolvidos no ambiente escolar, direta ou indiretamente.

CONCLUSÃO

Concluiu-se que existe um distanciamento significativo entre os profissionais da educação e os profissionais da nutrição, estes últimos que por lei deveriam estar inseridos no ambiente escolar, entretanto não é o que acontece na prática.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional|projeto político pedagógico|alimentação escolar

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Desenvolvimento, aplicação e avaliação de ação de EAN para atletas de voleibol

Aurélio Marco Souza Dourado dos Santos; Claudiele Santana da Silva; Keyla Bianca Barbosa Silva; Lícia Cristina Santos Oliveira; Vinícius Santana Gomes; Raquel Simões Mendes Netto.

Universidade Federal de Sergipe (Ufs), São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O consumo de ultraprocessados tem crescido cada vez mais nos lares brasileiros, assim como no ambiente esportivo, no qual esse aumento se dá principalmente pelo uso de suplementos com o intuito de melhorar o desempenho no esporte. Contudo, esse é um fator diretamente ligado à ampliação de doenças crônicas não transmissíveis, como obesidade e diabetes. Essa brusca introdução pode acarretar problemas não só nutricionais, como também em prejuízos à cultura alimentar. Portanto, visando a prevenção desse consumo desenfreado, fez-se da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) ferramenta de auxílio para consolidação de hábitos alimentares saudáveis, de modo voluntário e autônomo. O objetivo deste estudo foi desenvolver e aplicar estratégia de EAN para promoção de escolhas alimentares saudáveis de acordo com o esclarecimento dos níveis de processamento em um grupo de atletas de vôlei amador em Aracaju/SE.

MÉTODOS

Ação de Educação Alimentar e Nutricional realizada em uma Aracaju/SE, com 25 atletas de vôlei amador, em 2022. A ação foi elaborada com base no Guia Alimentar Para a População Brasileira e contou com a exposição de um vídeo educativo – que alerta acerca de ingredientes presentes em alimentos ultraprocessados e recomenda a priorização de alimentos in natura ou minimamente processados –, apresentação de slides acerca do nível de processamento dos alimentos e duas dinâmicas interativas. A primeira dinâmica tratava-se da demonstração desses níveis por meio de alimentos físicos e a segunda através da plataforma online *Kahoot*, na qual eram demonstradas opções de lanches pré e pós-treino. Para avaliar a efetividade da ação, foi aplicado um questionário adaptado da literatura antes e após sua realização, a fim de mensurar o conhecimento dos participantes acerca do nível de processamento de alimentos - in natura/minimamente processados, ingrediente culinário, processados e ultraprocessados. Esse questionário era composto por uma lista de 30 alimentos e 3 suplementos, no qual os respondentes deveriam indicar a qual desses níveis eles pertenciam. Foi realizada estatística descritiva dos dados e foi realizado o teste de associação qui-quadrado de Pearson. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa sob parecer nº 5.101.963.

RESULTADOS

A intervenção educativa levou a maior conscientização dos praticantes de vôlei avaliados quanto ao nível de processamento dos alimentos e sua aplicação na alimentação pré e pós-treino. Quanto à classificação dos alimentos in natura ou minimamente processados, houve um aumento significativo de 46,99% na média de acertos dos participantes; de 107,32% na dos ingredientes culinários; de 26,21% na dos alimentos processados; e de 6,11% na dos ultraprocessados ($p>0,05$).

CONCLUSÃO

A ação de EAN foi efetiva no âmbito de promover maior conhecimento acerca dos níveis de processamento dos alimentos, principalmente para os alimentos in natura e minimamente processados entre atletas de vôlei amador.

Palavras-chave: Educação em Saúde|Nível de processamento|Hábitos alimentares|Educação Alimentar e Nutricional

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Desenvolvimento de instrumento para estimar o peso de preparações produzidas em unidades de alimentação e nutrição escolares

Marcelly Christina Cabral dos Santos¹; Jennifer Calazans da Conceição¹; Letícia Gomes Miranda da Silva¹; Laís Nunes de Oliveira¹; Roseane Moreira Sampaio¹; Luciléia Granhen Tavares Colares².

1. Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil; 2. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares (UANE) produzem um grande quantitativo de refeições diariamente nas escolas públicas brasileiras. O desperdício alimentar pode ocorrer durante todo o processo produtivo e é passível de ser monitorado por meio de indicadores como percentual de sobras e índice de restrição, sendo estes indicadores dependentes do peso total da preparação produzida. Em algumas realidades, torna-se inviável manusear panelas grandes e/ou cubas quentes até a balança para mensurar a quantidade total de cada preparação por meio da pesagem direta. Dada a situação, o presente estudo teve o objetivo de desenvolver um instrumento para estimar o peso das preparações produzidas e, assim, auxiliar no cálculo de indicadores de desperdício.

MÉTODO

Trata-se de um estudo de caráter quantitativo e transversal. O instrumento elaborado foi uma calculadora construída no programa Microsoft excel. Para calcular o volume que a preparação alimentar ocupou no recipiente em que foi preparada, foi utilizada a equação do volume do cilindro ($V = \pi \cdot r^2 \cdot h \cdot 0,001$, sendo V = volume, π = 3,14; r = raio da panela; h = altura que a preparação alcançou no recipiente; 0,001= conversão para litro). Para isso, fez-se necessário medir o raio das panelas utilizadas no preparo do alimento antes do processo de produção ser iniciado e a altura que a preparação atingiu no recipiente depois de pronta. Para que o volume encontrado fosse convertido em peso (kg), a calculadora também foi acrescida da fórmula da densidade ($d=m/v$), onde “v” refere-se ao volume já calculado anteriormente, “m” a incógnita da equação e “d” a densidade da preparação, sendo este determinado considerando o peso que a preparação apresenta em 0,2 L, isto é, o peso do alimento pronto em um copo com capacidade de 200 mL.

RESULTADOS

O instrumento foi utilizado em trabalho de campo no projeto de pesquisa intitulado “Escolas Saudáveis e Sustentáveis: Conectando Produção e Consumo Conscientes de Alimentos” para a mensuração da estimativa de produção em cinco UANE e obteve êxito

ao ser manipulado, estimando o peso de todas as refeições produzidas nas UANE, de modo a possibilitar a determinação do índice de resto-ingestão e percentual de sobras naquelas unidades.

CONCLUSÃO

O instrumento pode ser aplicado de modo a contribuir para a identificação e controle do desperdício alimentar, monitoramento da aceitação das preparações oferecidas, otimização da produção e como embasamento para o desenvolvimento de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) e Educação Ambiental (EA).

Palavras-chave: Produção de alimentos|Alimentação escolar|Gestão de resíduos

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Desenvolvimento e avaliação de um material educativo direcionado a professores da pré-escola para promover o consumo de leguminosas em Portugal

Evla Darc Ferro Vieira¹; Ana Maria Gil²; Ana Maria Gomes³; Marta Vasconcelos³.

1. Instituto Federal de Educação - Ifal, Marechal Deodoro - AL - Brasil; 2. Universidade de Aveiro, Aveiro - Portugal; 3. Universidade Católica Portuguesa, Porto - Portugal.

INTRODUÇÃO

As leguminosas ganharam destaque em dietas sustentáveis porque são uma fonte proteica de baixo impacto ambiental. No entanto, entre as crianças portuguesas, o consumo médio diário de leguminosas é de apenas 5g por dia, valor muito abaixo da recomendação do guia alimentar português que é de 80g por dia. Os jardins de infância são espaços onde grande parte destas crianças passa horas do seu dia e faz um número significativo de refeições. Além disso, é na idade pré-escolar que as crianças desenvolvem a percepção dos sabores com uma excelente permeabilidade à modulação dos seus comportamentos. Neste contexto, os educadores de infância têm um papel crucial em promover e incentivar comportamentos alimentares saudáveis e sustentáveis. Portanto, apoiar os esses educadores com conhecimento e treinamento é extremamente necessário. O objetivo deste trabalho foi desenvolver e avaliar um material educativo que incentiva o consumo de leguminosas, direcionado a professores do jardim de infância.

MÉTODOS

O material elaborado foi um e-book, que apresenta informações sobre a importância do consumo de leguminosas em dietas sustentáveis, a importância das leguminosas para suprir as demandas nutricionais na infância, recomendações, noções sobre a formação de hábitos alimentares e sugestão de atividades sensoriais e jogos a serem realizados com as crianças. O primeiro passo para o desenvolvimento do material foi uma revisão da literatura. Após esta etapa, o texto foi elaborado e o projeto gráfico executado. Nove educadores da primeira infância foram convidados a participar de um grupo focal online cujo objetivo foi avaliar o material produzido. A Análise de Conteúdo Temática proposta por Bardin (1977) foi adotada para interpretar e tratar os dados. A pesquisa foi aprovada pela Comissão de Ética em Investigação da Universidade Católica Portuguesa.

RESULTADOS

Oito educadores se disponibilizaram para participar do grupo focal. No entanto, uma saiu da reunião antes de interagir e outra não havia preenchido previamente o termo de consentimento livre e esclarecido, o que não permitiu sua participação. O grupo focal foi então realizado na presença de seis participantes. Considerando as intervenções, clareza e objetividade do conteúdo foram as qualidades mais mencionadas (4 menções). As educadoras também se disseram sensibilizadas para o tema (3 menções) e classificaram as atividades sugeridas como eficazes e viáveis (4 menções). Uma das educadoras

destacou que o material estava adequado às diretrizes curriculares da pré-escola. Como ponto negativo, uma educadora mencionou que faltavam atividades mais interativas.

CONCLUSÃO

O material produzido é capaz de transmitir uma mensagem clara e direta e pode ser utilizado pelos professores para promover o consumo de leguminosas. Uma avaliação do material por um número maior de educadores e sua aplicação em escolas piloto, para observar seu efeito prático, são iniciativas desejáveis.

Palavras-chave: Leguminosas|educação alimentar|jardins de infância|educadores

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Desvendando tabus e curiosidades da cultura alimentar: relato de ações de Educação Alimentar e Nutricional

Riane Almeida Martins; Luciene Oliveira Souza; Ana Carolyne Lima Lino Sandes; Marilya Nascimento Fraga; Anny Karoline Rodrigues Teles; Andhressa Araújo Fagundes.

Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A cultura alimentar expressa a identidade de diferentes etnias por meio da alimentação e é considerada patrimônio imaterial da humanidade. Atualmente, observa-se que a produção da culinária típica perdeu alguns traços característicos, devido à globalização do mercado e à homogeneização das culturas. A memória e o conhecimento coletivo nos processos tradicionais de produção estão desaparecendo, fazendo com que alimentos de menor preço com preparos mais rápido e/ou de fácil obtenção, que são culturalmente diferentes de sua origem, se apropriem cada vez mais desse espaço. Desse modo, o projeto teve como objetivo realizar ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) para desmistificar pré-concepções relacionadas à cultura e tabus alimentares.

MÉTODOS

As ações de EAN foram desenvolvidas com base na metodologia do Arco de Magueréz e tiveram como público chefes de família em situação de vulnerabilidade socioeconômica, assistidos pelo Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional (CRESAN) em São Cristóvão-SE. As atividades de EAN tiveram como temas: cultura alimentar, tabus alimentares e interferência da globalização na cultura, curiosidades referentes à cultura alimentar local e o estímulo junto ao público para que pudessem citar alimentos com cunho afetivo. Para o desenvolvimento das ações educativas foram utilizadas placas de ‘mito’ e ‘verdade’, folhas e lápis de cor para ilustrações, além da oferta de uma receita tradicional para degustação e debate dialógico sobre os alimentos típicos do local.

RESULTADOS

Foi observado que a crença popular, por ser perpassada de geração para geração, em alguns casos, é aceita como verdade, independentemente de ter base científica ou não. Por outro lado, a ação de EAN tornou-se efetiva no reconhecimento de tabus alimentares por parte do público participante. Ademais, notou-se que os participantes nunca tinham analisado a questão de que a referida inserção da indústria no cotidiano interfere negativamente na cultura alimentar, estimulando o consumo de alimentos ultraprocessados, contribuindo para a insegurança alimentar. Além disso, também foi observado que uma das atividades expôs a percepção de como os alimentos fazem parte do sentimento individual e como a rotina, os costumes e as crenças, interferem

diretamente na relação do indivíduo com os alimentos, com o que se come, e com a forma que se come.

CONCLUSÃO

Conclui-se que, para a ciência atuar sob tais cenários e desmistificar ou comprovar essas crenças, é preciso saber respeitar o legado e a cultura dos povos, compreendendo os desafios enfrentados por indivíduos em situação de vulnerabilidade, além de propiciar a aproximação da universidade com a comunidade. Outrossim, oportuniza discussões e ações futuras de EAN a serem realizadas com diferentes grupos, objetivando a valorização da cultura alimentar e a promoção de uma alimentação mais adequada.

Palavras-chave: Educação Nutricional|Segurança Alimentar |Cultura popular

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Divulgação científica sobre Alimentação, nutrição e ciência, por meio de podcast

Jéssica Pereira Silva¹; Renato Moreira Nunes¹; Anna Karolina Vieira Fontenelle Pereira¹; Aline Silva de Aguiar².

1. Universidade Federal de Juiz de Fora (Uffj), Juiz de Fora - MG - Brasil; 2. Universidade Federal Fluminense (Uff), Niterói - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Alimentação e a 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, de educação e atualização na área de saúde, tem crescido no mundo todo, mas na área da nutrição ainda é pouco valorizado e explorado. Assim, o objetivo deste estudo foi relatar a abrangência de um podcast sobre alimentação e nutrição 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 projeto de podcast, é coordenado por dois professores de instituições distintas, contando com cinco alunos de extensão da graduação e uma mestranda 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 paga pelos coordenadores e publicado nas plataformas Anchor e Youtube, semanalmente sendo entregue em outras plataformas de áudio como o Google Podcasts e Apple podcast. Os temas dos episódios são definidos em reuniões realizadas pelos integrantes do projeto, considerando interesse nas redes sociais, plataformas científicas e entre o público ouvinte. Os episódios seguem uma dinâmica diversificada de construção tanto na forma narrativa 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 Projeto de podcast, está caminhando para o seu terceiro ano de atividades, possui 79 episódios publicados, com mais de 11 mil reproduções e um alcance nacional (89%) e

internacional (11%). A maior parte do público utiliza um celular para ouvir o podcast (70%) por meio da plataforma Spotify (71%). Em relação à idade, a maioria dos ouvintes possuem entre 18 e 27 anos (43%) e há maior número de mulheres (74%). O tempo médio dos episódios é de 15 a 45 minutos com média de 130 reproduções por episódio. Alguns temas abordados abrangem assuntos sobre alimentação e nutrição nas áreas de clínica, pesquisa científica, saúde coletiva e comportamento.

CONCLUSÃO

O podcast tem apresentado relevante alcance na área, mantendo o ritmo de produção dos episódios, sendo uma ferramenta importante para contatar pessoas e promover a divulgação científica e educação alimentar e nutricional de forma confiável e embasada cientificamente, podendo ser utilizado como atualização de conteúdo, informação e ferramenta para educação e ensino a distância.

Palavras-chave: Alimentação|TIC|webcast|podcast|saúde

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Educação nutricional com foco na classificação de alimentos como mecanismo de promoção da saúde de crianças de uma escola estadual de Petrolina-PE

Jeniffer Ailane Nunes Torres; Thaila Lima dos Anjos; Kiane Maria da Silva Belfort; Emilly Beatriz Santos de Souza Araújo; Mikaelly Maria da Silva; Diego Felipe dos Santos Silva.

Universidade de Pernambuco, Petrolina - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A atualidade se depara com diversas crianças que não têm uma boa escolha alimentar, fator que influenciará na qualidade de vida futura desses indivíduos. Os produtos industrializados tomaram o topo da pirâmide alimentar quando se trata sobre a alimentação infantil, sobretudo devido à praticidade e a rapidez com que se adquire tais alimentos, com isso, promover intervenções que visem a promoção de saúde para esse público se tornou um processo desafiador. Para que haja uma mudança nesta realidade, a implementação da educação alimentar e nutricional nas escolas se faz extremamente necessária, principalmente em se tratando de abordagens acerca da classificação dos alimentos (*in natura*, minimamente processados, processados e ultraprocessados), visto que o alto consumo de alimentos ultraprocessados associado a uma menor ingestão de alimentos *in natura* promove diversos prejuízos à saúde, o que repercute em crescente quadro de insegurança alimentar e nutricional do público infantil. Desta forma, o objetivo deste trabalho foi promover conhecimento e incentivar uma alimentação adequada e rica em alimentos naturais e minimamente processados de maneira a estimular a mudança de hábitos nessa faixa etária.

MÉTODOS

O projeto foi realizado com crianças na faixa etária de 10 a 12 anos, do 6º ano do Ensino Fundamental, matriculadas em uma escola estadual, localizada no município de Petrolina-PE. A abordagem foi pautada na metodologia da problematização, tendo como base o Arco de Maguerez, contemplando as etapas: observação da realidade, determinação de pontos-chave, teorização, hipótese de solução e aplicação à realidade. Como proposta de atividades educativas, ocorreu a divisão de dois momentos diferentes, no primeiro momento houve a atividade “Você conhece?” na qual foram apresentados vídeos sobre os macronutrientes, seguidos de explicação e discussão e posterior realização de dinâmica avaliativa, no segundo momento houve a apresentação de painéis educativos que mostravam os teores de açúcar, óleo e sódio de diversos alimentos ultraprocessados e em seguida, uma dinâmica acerca do assunto.

RESULTADOS

Após a intervenção e esclarecimentos acerca do conteúdo abordado, os alunos se mostraram muito participativos e na primeira dinâmica “Hora do quiz” foram realizados

questionamentos em que foram obtidos resultados satisfatórios com percentual de acerto de 83%, na segunda dinâmica, eles preencheram corretamente as colunas de “Prefira” e “Evite”, demonstrando domínio do assunto e um melhor entendimento sobre a priorização de alimentos *in natura* e minimamente processados.

CONCLUSÃO

Tendo em vista o benefício da implementação da educação nutricional nas escolas, se torna importante o investimento em metodologias ativas que reforcem o ensino a respeito da alimentação e nutrição adequadas, visando a promoção da saúde do público em questão.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional|Infância|Alimentação|Teoria da problematização

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Efeito do extrato de *Spondias tuberosa* Arruda (umbu) no conteúdo do glicogênio muscular e hepático de camundongos obesos intolerantes à glicose

Humberto de Moura Barbosa; July Emanuele da Silva Souza; Vitor Fontes Rodrigues; Fernando Wesley Cavalcanti de Araújo; Diogo Antônio Alves Vasconcelos; Elizabeth do Nascimento.

Universidade Federal de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Plantas da medicina popular são usadas no tratamento de variadas doenças associadas a obesidade e são uma opção viável, mas ainda com pouco respaldo científico. Nos países em desenvolvimento, mais de 80% da população usa plantas medicinais como cuidado básico da saúde. A *Spondias tuberosa* conhecida como umbu, é uma fruta do Nordeste do Brasil usada em diversas preparações culinárias, mas pouco vista de forma fitoterápica. Assim, o objetivo foi avaliar o efeito do extrato de a *Spondias tuberosa* sobre o glicogênio muscular e hepático em camundongos submetidos a dieta obesogênica (dieta ocidentalizada com leite condensado).

MÉTODOS

Estudo de caso-controle em biotério sob temperatura e luminosidade controladas. Projeto aprovado pela Comissão de ética do CB/UFPE sob nº 0049/2020. O peso corporal inicial foi de 23,48 ($\pm 1,20$ g) e receberam dieta controle ou dieta obesogênica suplementada ou não com extrato de umbu por gavagem na dose de 500mg/kg diluído em água (no volume de 100 μ l uma vez ao dia) por 8 semanas. Formaram-se 3 grupos: controle (C), obesogênica com leite condensado (O) e obesogênica com leite condensado e umbu (OU). Foi realizado o teste intraperitoneal de tolerância à glicose (ipGTT), e construída a curva glicêmica após jejum de 12 horas. Foi administrada uma injeção intraperitoneal de glicose a 20% (2g/kg) e a glicemia medida seguido do tempo $t = 0$ e 30, 60, 90, 120 min após a administração da glicose. Após eutanásia foram pesados e coletados o tecido hepático e o músculo tibial anterior para determinação do glicogênio. Os tecidos foram digeridos com KOH 30% sob fervura a 100 °C por 30 min. O glicogênio foi determinado pelo tratamento com reagente de antrona, seguidas de banho de gelo para precipitação do glicogênio, e posterior leitura em espectrofotômetro a 620 nm. Os resultados foram expressos em % de glicogênio/g de tecido. Os dados foram expressos em média \pm erro padrão, sendo considerado diferença estatística $p < 0,05$ (ANOVA uma via) com *post hoc* Tukey e analisados no programa Graphpad 8.0.

RESULTADOS

A dieta obesogênica aumentou a curva glicêmica indicando intolerância à glicose. Porém, a intolerância à glicose do grupo OU diminuiu. Ademais, o uso de leite condensado como bebida com a dieta obesogênica causou redução do glicogênio hepático (~63%)

(C=4,16±0,50 vs. OL=1,5±0,24 %/g de tecido p<0,0001), e muscular (~40%) (C=0,73±0,17 vs. OL=0,43±0,12 %/g de tecido p<0,0020). Já o uso do extrato de umbu com dieta obesogênica aumentou em ~290% glicogênio hepático (O=1,5±0,2;. OU=5,90±1,60 %/g de tecido p<0,0001), e ~63% de glicogênio muscular (O=0,43±0,12 vs. OU=0,66±0,23 %/g de tecido p<0,0001) quando comparado ao grupo obesogênico e assemelhando-se aos valores do grupo C.

CONCLUSÃO

A administração do extrato de umbu junto a dieta obesogênica foi capaz de promover melhora na tolerância à glicose acompanhado de aumento e ou preservação do conteúdo de glicogênio hepático e muscular sugerindo melhora no controle metabólico da glicose.

Palavras-chave: Plantas medicinais|Dieta ocidentalizada|Obesidade|Intolerância à glicose

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Efeitos do anetol nas alterações metabólicas em modelo de diabetes adulto induzido por STZ em ratos

Livia Carolina Amâncio; José Henrique Leal Cardoso; Andreлина Noronha Coelho de Souza; Kerly Shamyra da Silva Alves; Francisco Walber Ferreira da Silva; Paloma Katlheen Moura Melo.

Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza - CE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Diabetes *mellitus* (DM) é um distúrbio metabólico decorrente de diminuição na produção e/ou liberação de insulina ou da atividade da insulina liberada, caracterizado por níveis elevados de glicose sanguínea (hiperglicemia) (DIRETRIZES, 2017). O DM é uma doença crônica complexa que requer cuidados médicos contínuos em estratégias multifatoriais de redução de riscos além do controle glicêmico (ADA, 2020). O anetol, é um monoterpenoide presente em óleos essenciais de plantas medicinais, que são utilizadas na medicina popular para tratar distúrbios neurológicos e gastrointestinais. Ele tem efeitos anti-inflamatórios e antioxidantes, ambos protetores contra as ações deletérias do DM. Sendo assim, o objetivo desse trabalho foi investigar o possível efeito protetor do anetol nas alterações metabólicas em um modelo de diabetes adulto em roedores.

MÉTODOS

Foram utilizados ratos Wistar (*Rattus norvegicus*) de ambos os sexos, com peso entre 180 a 220 g. Os animais adultos (8 semanas de vida) foram aleatoriamente alocados nos grupos experimentais: controle (CT); diabético (DM); controle tratados com anetol (CA) e diabético tratado com anetol (DMA). O DM foi induzido com estreptozotocina em dose única de 65 mg/kg (i.p.) na 8ª semana de vida dos animais e estes foram acompanhados por 1 mês após a indução. Para o grupo CA e DMA, o tratamento com anetol (250 mg/kg/dia v. o.) iniciou na 8ª semana de vida e durou por 4 semanas. Durante o tratamento foram registrados semanalmente: glicemia, massa corporal, consumo de ração e água, e volume urinário. O manuseio e utilização dos animais foi aprovado pelo Comitê de ética da UECE (nº 01163609/2019) e obedeceram aos critérios estabelecidos pelo Colégio Brasileiro de Experimentação Animal (COBEA).

RESULTADOS

A partir da 1ª semana após indução foi possível observar presença de hiperglicemia em animais induzidos ao Diabetes, nota-se ao se comparar o grupo CT ($107,0 \pm 4,79$ mg/dL) com grupo DM ($440 \pm 3,83$ mg/dL) ($p < 0,0001$), assim como no grupo CA ($109,4 \pm 2,64$ mg/dL) e DMA ($393,3 \pm 2,38$ mg/dL) ($p < 0,0001$). Ao avaliar a massa corporal desses animais, verificou-se que já na 2ª semana de tratamento com anetol os animais DMA ($189,3 \pm 3,10$ g) e CA ($249,6 \pm 2,09$ g) apresentam massa corpórea diferentes ($p < 0,009$). Também na 2ª semana de tratamento o grupo DMA ($95,9 \pm 2,78$ ml) mostrou redução da

ingesta de água ao contrário do grupo DM ($152,70 \pm 6,09$ ml) ($p < 0,0001$). A partir da 1ª semana após indução do DM, referente ao consumo de ração, os grupos diabéticos DM ($31,42 \pm 2,26$ g) e DMA ($21,52 \pm 3,14$ g) ($p < 0,009$) e na 3ª semana de tratamento o grupo CA ($15,16 \pm 3,45$ g) e DMA ($23,92 \pm 1,33$ g) ($p < 0,0005$) demonstraram diferenças significativas.

CONCLUSÃO

Conclui-se que o tratamento com anetol foi parcialmente eficaz em proteger contra alterações metabólicas do DM em roedores e que essa substância apresenta potencialidade para uso terapêutico no tratamento do Diabetes.

Palavras-chave: Anetol|Diabetes mellitus|Óleos essenciais

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Elaboração e avaliação de um curso educativo sobre estigma relacionado ao peso corporal para profissionais de saúde

Luana Cordeiro de Oliveira; Ariel Regina da Silva Soares; Fernanda Sabatini; Mariana Dimitrov Ulian; Ramiro Fernandez Unsain; Fernanda Baeza Scagiusi.

Universidade de São Paulo (Usp), São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os efeitos deletérios do estigma relacionado ao peso corporal para a saúde de pessoas com sobrepeso e obesidade são vastamente evidenciados. A presença de práticas estigmatizantes entre profissionais de saúde torna necessária a abordagem do tema em espaços de formação permanente, visando uma produção de cuidado integral e justa. O objetivo deste estudo foi elaborar e avaliar um curso educativo na modalidade à distância sobre o estigma relacionado ao peso corporal, para profissionais de saúde da atenção básica do Sistema Único de Saúde (SUS).

MÉTODOS

O curso foi estruturado seguindo seis eixos de conteúdo, destrinchados e desenvolvidos em encontros virtuais assíncronos por meio de materiais diversos. O curso foi avaliado por um painel de juízes quanto a sua pertinência, clareza e abrangência do tema “estigma relacionado ao peso corporal”, bem como sua amigabilidade, em questionários online e em um grupo focal. Os resultados dos questionários foram analisados por meio de análise estatística descritiva. Os dados produzidos pelo grupo focal foram processados para identificar propostas concretas de modificações no curso. Com o conteúdo restante, com demais impressões sobre o curso, foi feita análise temática e exploratória de conteúdo, com uso da técnica de cutting and sorting e posterior codificação do material por duas pesquisadoras. Por fim, foi calculado o coeficiente Kappa para averiguar a confiabilidade das análises entre as avaliadoras. O projeto foi aprovado por um Comitê de Ética em Pesquisa sob processo nº 12785719.9.0000.5421.

RESULTADOS

Ao todo, foram produzidos 26 materiais didáticos e coletados cinco depoimentos de pessoas com sobrepeso e obesidade, inseridos na plataforma digital de hospedagem do curso. A partir da avaliação do painel de juízes, foram realizadas correções e adições de materiais. A organização dos materiais foi majoritariamente classificada como “muito boa”. A dificuldade de acompanhamento variou de “neutra” a “muito fácil”, enquanto os métodos de ensino foram majoritariamente classificados como “muito bons”. O aprendizado teórico-prático foi considerado bom, com fácil compreensão dos materiais e alta probabilidade de recomendação do curso. Ao todo, quatro temas emergiram da análise de conteúdo temática e exploratória: (1) abrangência de perspectivas e

abordagens; (2) ter presente vozes de pessoas gordas; (3) comunicação eficiente e; (4) identificação. O coeficiente Kappa indicou alta confiabilidade das análises.

CONCLUSÃO

Obteve-se resultados positivos e consistentes quanto à pertinência, clareza e abrangência do tema. Foram destacadas a qualidade da comunicação, a fácil compreensão dos conteúdos, a profundidade das discussões e a diversidade de abordagens e perspectivas. Ainda, a presença de falas de pessoas gordas no curso foi tida como um diferencial. Por se tratar de um tema ainda pouco explorado, o curso apresenta-se como uma possibilidade para a difusão da discussão nos espaços de educação permanente do SUS.

Palavras-chave: obesidade|estigma social| educação permanente

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Elaboração e validação de protocolo de teleatendimento em nutrição para melhoria de hábitos alimentares

Nathan Santos Oliveira¹; Aurélio Marco Souza Dourado dos Santos²; Clara Amélia Nunes de Oliveira²; Amanda Cristina Andrade de Souza Campos²; Francismayne Batista Santana²; Raquel Simões Mendes Netto².

1. Universidade Federal de Sergipe (Ufs), São Cristóvão - SE - Brasil; 2. Universidade Federal de Sergipe (Ufs), São Cristóvão - SE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A pandemia de Covid-19 ocasionou restrições que interferiram diretamente na assistência nutricional presencial, impossibilitando os pacientes a procurarem este tipo de atendimento. Devido a tais circunstâncias, evidencia-se a necessidade da construção de protocolos de teleconsulta para continuidade dos atendimentos. O presente estudo tem como objetivo elaborar e validar protocolo para aconselhamento nutricional em teleatendimento para melhoria dos hábitos alimentares.

MÉTODOS

Trata-se da elaboração do protocolo de teleatendimento em nutrição para jovens e adultos, construído e validado pelo grupo de pesquisa. O protocolo caracterizou-se com as etapas de admissão, avaliação e aconselhamento nutricional, tendo como base o Protocolo de Uso do Guia Alimentar para a População Brasileira voltado ao público adulto, orientações dos órgãos de classe que definem a telenutrição e metodologias encontradas na literatura. A validação e consenso final decorreram durante reuniões periódicas realizadas pelos nutricionistas, professores e graduandos, além do parecer de especialistas (nutricionistas doutores), com o intuito de discutir cada etapa do protocolo. O estudo apresenta aprovação do Comitê de Ética sob o número de parecer 5.101.963.

RESULTADOS

Foi elaborado o protocolo de teleatendimento em nutrição, constituído por estratégias múltiplas combinadas que compõem o acompanhamento nutricional dos pacientes, por um período de 12 semanas. Ao início e final do programa, o paciente é avaliado por meio da escala de práticas alimentares e medidas antropométricas autorreferidas com auxílio de um vídeo explicativo. O protocolo possui três consultas on-line individuais via *google meet*, ao início, meio e fim do programa, nas quais é aplicado um recordatório de 24h, seguido de orientações nutricionais no formato de metas mensuráveis individuais, envio do receituário personalizado e duas cartilhas educativas ao final das duas primeiras consultas. Além disso, há também o envio de 11 mensagens semanais via *WhatsApp*, sendo algumas acompanhadas de dois cards educativos (semana 2 e 5) e uma imagem instrutiva (semana 6), e seis vídeos de receitas saudáveis (semana 3 e 9). Também são contempladas no protocolo duas ações de Educação Alimentar e Nutricional (semana 4 e

11), a fim de melhor explicar as orientações prestadas. A validação se deu nas reuniões entre especialistas e os membros do grupo de pesquisa, nas quais foram avaliados todo o protocolo, além disso foram dadas sugestões para aperfeiçoamento. Ao final foi alcançada a concordância máxima na validação de todos os itens do protocolo e efetuadas as alterações sugeridas pelos especialistas.

CONCLUSÃO

Atingiu-se o objetivo de elaborar e validar o protocolo para aconselhamento nutricional em teleatendimento voltado para adultos, a fim de melhorar os hábitos alimentares, possibilitando a organização das ações assistenciais que envolvam o cuidado ao paciente e aperfeiçoando estratégias no âmbito da telenutrição.

Palavras-chave: Telesaúde|Avaliação nutricional|Guia alimentar

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Ensino de empreendedorismo nos cursos de Graduação em Nutrição do Norte e Nordeste do Brasil

Daniela Pinheiro Gaspar; Flávia Pinheiro da Silva Baima; Maysa Carvalho Cavalcante de Souza; Brenda Lopes Barbosa; Gilson Celso Albuquerque Chagas Junior.

Centro Universitário do Estado do Pará (Cesupa), Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

O empreendedorismo no ensino superior deve incentivar comportamentos empreendedores nos alunos através de práticas que envolvam a universidade, empresas e sociedade, sendo o professor um facilitador neste processo para que alunos consigam adaptar conceitos com a realidade local. A partir da pesquisa realizada pela Endeavor “Empreendedorismo nas Universidades Brasileiras” em 2016, observou-se que a presença de disciplinas de empreendedorismo é fator relevante para encorajar a prática empreendedora entre alunos. (ENDEAVOR, SEBRAE, 2016). Objetivou-se avaliar a presença de disciplinas de empreendedorismo na matriz curricular dos Cursos de Graduação em Nutrição de instituições das regiões Norte e Nordeste do Brasil.

MÉTODOS

A pesquisa é de natureza descritiva. Realizou-se levantamento dos Cursos de Nutrição no site do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), a partir do conceito do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE) 2019, utilizando como critério de inclusão os Cursos de modalidade presencial de Graduação em Nutrição pertencentes aos estados do norte e nordeste do Brasil e com informações da matriz curricular. A partir desta lista contendo 108 instituições, foram analisadas as matrizes curriculares de cada Instituição de Ensino Superior (IES), a presença de disciplinas de empreendedorismo, nota Enade, localidade e categoria administrativa.

RESULTADOS

Foram avaliadas 108 matrizes curriculares das IES e observou-se que somente 35% (n=38) possuem disciplinas relacionadas a empreendedorismo, gestão e criação de negócios. Destas IES que ensinam empreendedorismo, 89% (n=34) são instituições privadas e nota Enade mediana 3. Em relação a localidade, observou-se que 55% (n=21) dessas IES são localizadas nas capitais e 89% (n=34) são dos estados do Nordeste, sendo o estado de Pernambuco com maior prevalência, enquanto que 10% (n=4) pertencem ao Norte, sendo o Pará com maior número de IES com ensino de empreendedorismo.

CONCLUSÃO

Através desta pesquisa foi possível observar que menos da metade das IES analisadas apresentam disciplinas de empreendedorismo em sua matriz curricular e que a grande

maioria são de intuições privadas e localizadas na capital dos estados brasileiros, e com prevalência maior na região Nordeste. Faz-se necessário um maior incentivo às IES em incluir disciplinas de empreendedorismo nas matrizes curriculares de Graduação em Nutrição, visto que segundo a nossa DNC (Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001) a graduação deve proporcionar o desenvolvimento de competências e habilidades para que estes profissionais estejam aptos a serem empreendedores e gestores, que busquem o crescimento econômico e social através de novas oportunidades, produtos e serviços na área da nutrição e que isso contribua positivamente para uma formação que vá além de ensinamentos teóricos, e que estimule de forma prática a liderança na área da alimentação, saúde e qualidade de vida.

Palavras-chave: empreendedorismo|matriz curricular|curso de nutrição|disciplinas

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

ESTUDO COMPARATIVO DAS INFRAÇÕES ÉTICAS COMETIDAS PELOS NUTRICIONISTAS DURANTE OS ANOS DE 2019 A 2021 DE ACORDO COM O TEMPO DE INSCRIÇÃO NO CRN-3

Larissa Aquino de Souza; Viviani dos Santos Fontana.
Conselho Regional de Nutricionistas 3ª Região, São Paulo - SP - Brasil.

Estudo comparativo das infrações éticas cometidas por nutricionistas entre 2019 a 2021 e o tempo de inscrição no Regional

INTRODUÇÃO

O Código de Ética e de Conduta do Nutricionista (CEC), normatiza a atuação do nutricionista, contemplando as inovações tecnológicas e avanços da prática profissional. O presente estudo visa analisar a tendência dos agravos éticos cometidos pelos nutricionistas no exercício profissional entre 2019 a 2021 e traçar o perfil das infrações mais frequentes de acordo com tempo de inscrição dos profissionais no Regional.

MÉTODOS

Foram analisadas as denúncias ético disciplinares apuradas pelo Regional, no período de 2019 a 2021, contabilizando a frequência com que cada Artigo do CEC, foi transgredido e distribuindo-os em 03 grupos conforme a faixa de inscrição no Regional,: de 1 a 31930, abrange as inscrições realizadas de 1980 a 2010; de 31931 a 54739, inscrições de 2011 até 03/06/2018, data que o antigo Código de Ética do Nutricionista foi revogado; e de 54740 até 70370, que compreende as inscrições realizadas a partir de 04/06/2018, vigência do CEC.

RESULTADOS

Nas denúncias recebidas em 2019 constatou-se 436 ocorrências de infrações ético disciplinares, sendo 26 relacionadas à conduta técnica inadequada (Art. 39, 40 e 41 do CEC) e 410 relacionadas as inadequações em mídias digitais (Art. 14, 21, 29, 56, 57, 58, 60 e 63 do CEC). As infrações aos Artigos 39, 40 e 41 foram mais frequentes (2,9%) na faixa de inscrição entre 1 a 31930 (inscrição entre os anos 1980 a 2010). Já as inadequações nas mídias digitais, prevaleceram na faixa de 31931 a 54739 (53,2%), correspondente a vigência do antigo Código de Ética do Nutricionista. Nas denúncias recebidas em 2020 constatou-se 585 infrações, sendo que 41 artigos estão relacionados à conduta técnica e 544 artigos às mídias digitais. Identificou-se que as infrações aos Artigos 39, 40 e 41 mantiveram-se mais elevadas (4,1%) nos profissionais inscritos entre 1980 a 2010. Já as infrações relacionadas às mídias digitais, aumentaram na faixa de inscritos entre 54740 a 60800 (30%), após vigência do CEC. Nas denúncias de 2021 constatou-se 537 ocorrências de infrações ético disciplinares, sendo 25 artigos relacionados à conduta técnica e 512 à mídias digitais. As infrações relacionadas aos

Artigos 39, 40 e 41 mantiveram-se mais elevadas na faixa dos inscritos entre 1980 a 2010 (2,2%) e as infrações relacionadas às mídias digitais, aumentaram (42,4%) na faixa de inscritos entre 04/06/2018 a 2021.

CONCLUSÃO

Os nutricionistas com maior tempo de formação e inscrição no Regional, cometem mais infrações ético disciplinares relacionadas à conduta técnica. Já os recentemente inscritos, cometem mais transgressões éticas associadas as mídias digitais. A tendência de elevação de infrações relacionadas às mídias digitais entre os profissionais que iniciaram o exercício profissional dentro dessa nova normativa, revela a necessidade de maior divulgação do CEC.

Palavras-chave: inscrição|infração|mídia digital

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Exercício ilegal da profissão nas atividades de coordenação de curso de graduação em nutrição no estado de Minas Gerais

Débora Mesquita Guimarães; Adriana Rabelo de Sousa Picosse; Eliane Azevedo Barros; Nicelle Julia Corrêa Lopes; Gabriela Paim de Alcântara e Silva.
Conselho Regional de Nutricionistas da 9ª Região (Crn-9), Belo Horizonte - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

O sistema CFN/CRN tem como missão normatizar, orientar, disciplinar e fiscalizar o exercício profissional de Nutricionista, em defesa da sociedade. Conforme Lei Federal nº 8.234/1991, artigo 3º, Inciso II, a direção, coordenação e supervisão de cursos de graduação em nutrição são atividades privativas do nutricionista. Neste contexto, o presente trabalho teve como objetivo fiscalizar e identificar os cursos de graduação em Nutrição do estado de Minas Gerais, cujas atividades de coordenação estavam sendo exercidas por profissionais não nutricionistas e apresentar o desdobramento das ações fiscais adotadas pelo Conselho Regional de Nutricionista da 9ª Região (CRN-9).

MÉTODOS

Trata-se de estudo transversal e descritivo das denúncias de exercício ilegal da profissão de nutricionistas contra coordenadores de curso de graduação em Nutrição do estado de Minas Gerais, realizado no ano de 2021. A partir do levantamento feito no site do e-MEC foi possível identificar as instituições de ensino superior (IES) de Minas Gerais com oferta do curso de graduação em Nutrição, bem como identificar os cursos de Nutrição onde as atividades de coordenação eram exercidas por profissionais não nutricionistas. Após identificação, como desdobramento das ações de fiscalização, foram encaminhados ofícios de exercício ilegal tanto para os coordenadores quanto para as IES, solicitando a regularização da situação e apresentação de Nutricionista como coordenador do curso.

RESULTADOS

Das 90 IES que oferecem curso de Nutrição no estado de Minas Gerais, identificadas no site do e-mec, constatou-se que 10% (n=9) apresentavam profissional não nutricionista desenvolvendo as atividades privativas de Coordenação de curso de graduação em Nutrição. Após análise da situação dos cursos irregulares, verificou-se que 22,22% (n=2) dos cursos tiveram as denúncias arquivadas por motivação inexistente, visto que um curso havia sido extinto e o outro não havia sido iniciado. Para os 77,78% (n=7) cursos restantes, foram encaminhados ofícios alertando sobre a prática de contravenção penal por exercício ilegal da profissão, sendo solicitada a suspensão da atuação como coordenador e apresentação de profissional nutricionista. Como resultado, 85,71% (n=6) dos cursos apresentaram regularização e tiveram as denúncias arquivadas, e em apenas 14,29% (n=1) a irregularidade permanece, e o processo ainda está em andamento.

CONCLUSÃO

Os resultados demonstram a efetiva ação do CRN-9 em intervir junto às IES do estado de Minas Gerais, em situações de exercício ilegal da profissão, conforme estabelecido na Lei Federal nº 8234/1991, indicando assim o comprometimento da autarquia com a proteção social, de forma a contribuir para a melhoria dos serviços prestados na área de ensino, pesquisa e extensão, em benefício da sociedade.

Palavras-chave: Fiscalização profissional|Exercício ilegal da profissão|Curso de graduação em Nutrição|Instituição de ensino superior

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Ferramenta de apoio matricial para os Profissionais de Saúde da Atenção Primária à Saúde

Aline Beatriz de Jesus Costa; Leticia Alves Corrêa Silva.
Escola Superior de Ciências da Saúde, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

O consumo alimentar está diretamente relacionado à saúde em todas as fases da vida, sendo um fator determinante para o estado nutricional, cujo o acompanhamento dos marcadores de consumo alimentar permite identificar carências nutricionais de forma individual e coletiva. Sendo assim, o objetivo deste estudo foi descrever a construção de uma ferramenta de apoio aos profissionais de saúde da Atenção Primária à Saúde.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo do tipo relato de experiência que descreve o desenvolvimento de uma ferramenta de apoio matricial para os profissionais de saúde da APS do Distrito Federal, no período de setembro a outubro de 2021. A ferramenta foi desenvolvida no formato de cartilha. O conteúdo do material educativo foi desenvolvido baseado no Caderno do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Para a criação da cartilha foi utilizada a ferramenta Canva® e o aplicativo Google imagens®. As imagens utilizadas para ilustração da cartilha foram de domínio público.

RESULTADOS

Foi elaborada uma cartilha no formato online, sobre a forma de preenchimento da Ficha de Marcadores de Consumo Alimentar no Sistema e-SUS APS. O material elaborado apresentou-se da seguinte forma: Tópico 1- Importância da utilização da ficha para identificar o estado nutricional, carências nutricionais, qualidade da alimentação, prática de amamentação e alimentação complementar. Tópico 2- Explicação sobre a divisão do formulário em três partes para cada faixa etária, no qual é destinado para crianças menores de 6 meses, crianças de 6 a 23 meses e crianças com 2 anos ou mais, adolescentes, adultos, gestantes e idosos. Tópico 3- Passo a passo de como lançar as informações no e-SUS APS de acordo com a faixa etária, frisando que pode ser realizado por qualquer profissional da APS. Após a construção o material foi compartilhado em meio impresso e digital, para serem utilizados pelos profissionais de saúde, visando o incentivo ao uso da ferramenta na prevenção e promoção da saúde.

CONCLUSÃO

Conclui-se que o material educativo proposto poderá auxiliar os profissionais para um olhar transversal em relação às questões sobre alimentação e nutrição dos pacientes atendidos na APS, incentivando a utilização da ficha de marcadores de consumo alimentar

cujo o seu registro contribui para a promoção da saúde da população, uma vez que podem ser elaboradas ações voltadas para as necessidades específicas dos usuários do território de abrangência da Unidade Básica de Saúde.

Palavras-chave: Consumo Alimentar|Unidade Básica de Saúde|Vigilância Alimentar e Nutricional

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Ferramenta de Educação Alimentar e Nutricional como estratégia para a formação de hábitos alimentares saudáveis de escolares

Letícia Alves Corrêa Silva¹; Lívia Bacharini Lima²; Érika Soares de Oliveira Patriota³; Élide Cristina Roza Santiago⁴; Jéssica Pinheiro Santiago⁴; Izabella Chaves de Brito⁴.

1. Escola Superior de Ciências da Saúde (Escs), Brasília - DF - Brasil; 2. Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal (Seedf), Brasília - DF - Brasil; 3. Ministério da Saúde (Ms), Brasília - DF - Brasil; 4. Centro Universitário Euro-Americano (Unieuro), Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) visa o estímulo à adoção de práticas alimentares saudáveis, no qual o ambiente escolar destaca-se como local propício e adequado para a sua implementação, pois é nele que as práticas pedagógicas necessárias para o processo de aprendizagem e qualidade de vida ocorrem. Posto isto, o objetivo deste estudo foi descrever a construção de uma ferramenta de EAN voltada para o ensino fundamental séries iniciais.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo do tipo relato de experiência que descreve o desenvolvimento de uma ferramenta de EAN para o público infantil de escolas públicas do Distrito Federal (DF), no período de março a junho de 2019. A ferramenta foi desenvolvida no formato de revistas em quadrinhos para a faixa etária de 5 a 11 anos. O conteúdo do material educativo foi desenvolvido baseado no Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) do Ministério da Saúde. Para a criação das revistas foi utilizado a ferramenta Power Point® versão 2013, aplicativos como Google Imagens®, Canva® e Background Eraser®. As imagens utilizadas para desenvolver os personagens e o cenário das histórias foram de domínio público.

RESULTADOS

Foram elaboradas 8 revistas em quadrinhos no formato online, onde o enredo gira em torno dos dez passos para uma alimentação saudável conforme o GAPB. Apresentou-se da seguinte forma: Volume 1 - Fazer dos Alimentos In Natura ou Minimamente processados a base da alimentação; Volume 2 - Utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos; Volume 3 - Limitar o consumo de processados e evitar o consumo de ultraprocessados; Volume 4 - Comer com regularidade e atenção, em ambientes apropriados e sempre que possível em companhia; Volume 5 - Fazer compras em locais que ofertem variedades de alimentos in natura ou minimamente processados; Volume 6 - Desenvolver, exercitar e partilhar habilidades culinárias, planejar o uso do tempo para dar a alimentação o espaço que ela merece; Volume 7 - Dar preferência, quando fora de casa, a locais que servem refeições feitas na hora e o volume 8 - Ser crítico quanto a informações, orientações e mensagens sobre alimentação veiculadas em propagandas comerciais. As histórias das revistas contam com

os personagens Abacaxico, Nanico, Joaquim e Emília, cuja fabulação acontece em um ambiente familiar. Além do conteúdo proposto, continha uma sugestão de receita saudável e um jogo interativo. Após a construção, os materiais foram divulgados por meio digital, para serem utilizados pelos profissionais de educação visto a suspensão das aulas presenciais ocasionado pelo isolamento social decorrente da pandemia da Covid-19.

CONCLUSÃO

As histórias em quadrinhos têm uma ludicidade que convida o escolar a fazer parte da história, proporcionando um aprendizado mais reflexivo e prazeroso sobre seus hábitos alimentares, que segundo a literatura configura-se como uma ferramenta didático-pedagógica muito eficaz.

Palavras-chave: Alimentação saudável|Educação em saúde|História em quadrinhos|Promoção da saúde no ambiente escolar

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Formação de nutricionistas para atuação no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): resultados de estudo do Centro-Oeste brasileiro

Patrícia Rafaela Mendonça; Caroline da Silva Brito; Maria Tainara Soares Carneiro;
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) oferta alimentação escolar para estudantes de todas as etapas da educação básica pública e é uma das áreas que mais emprega nutricionistas. Em pesquisas realizadas onde nutricionistas foram questionados se sua formação acadêmica foi suficiente para atuarem no Programa, foi evidenciado que uma grande porcentagem afirmou ser insuficiente. Sendo assim, considerando a complexidade do trabalho do nutricionista no PNAE e visto que poucos estudos nessa temática foram realizados na região Centro-Oeste, torna-se relevante esta investigação. O objetivo deste estudo é identificar o perfil da formação acadêmica de nutricionistas para atuação no PNAE.

MÉTODOS

Estudo transversal com amostra representativa dos estados da região Centro-Oeste (CO) do Brasil. A coleta de dados foi realizada por meio de um questionário enviado aos nutricionistas atuantes no PNAE de cada município sorteado. O questionário continha questões relacionadas a 12 conteúdos teóricos abordados durante a graduação, sendo as opções de resposta categorizadas em: nunca/raramente, ocasionalmente, frequentemente/muito frequentemente. Utilizou-se o teste do Qui-quadrado para verificar diferenças ($p \leq 0,05$) de acordo com o tipo de instituição formadora (pública/privada) e tempo de formação (≤ 5 anos/ > 5 anos). Este estudo faz parte de um projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFGD (CAEE: 43302821.0.0000.5160).

RESULTADOS

Foram entrevistados 219 nutricionistas atuantes no PNAE em municípios da região CO. Não houve diferença estatisticamente significativa de conteúdos abordados segundo o tipo de instituição formadora e tempo de formação. Dos resultados obtidos verificou-se que, os conteúdos que tiveram seus maiores percentuais na categoria frequentemente/muito frequentemente abordados foram: ficha técnica de preparo (44,3%), higiene e boas práticas no preparo da alimentação coletiva (70,8%) e políticas públicas de alimentação e nutrição (41,1%). A formação em alimentação escolar (AE) foi o conteúdo que apresentou “ocasionalmente” como a resposta mais frequente (40,6%), seguido de avaliação nutricional escolar (39,3%) e educação alimentar e nutricional (36,1%). Já os conteúdos com maiores frequências de respostas na categoria nunca/raramente abordados foram: planejamento de cardápio escolar (41,6%), gestão de

programas de alimentação e nutrição (35,2%), legislação em AE (47,9%), agricultura familiar (63,5%), processos de compras – licitação (74,4%) e chamada pública (76,7%).

CONCLUSÃO

Constatou-se que os conteúdos menos abordados durante a formação dos nutricionistas atuantes no PNAE contemplam conteúdos de gestão da política e atuação com escolares. Destaca-se a importância da avaliação dos currículos dos cursos para contemplar estes temas durante a formação profissional.

Palavras-chave: Política pública|Nutrição em saúde pública|Capacitação profissional

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Frutos nativos do Cerrado e Pantanal de Mato Grosso do Sul: conhecimento e perfil de consumo

Fabiane La Flor Ziegler Sanches; Iara Penzo Barbosa; Lethícia Barbosa Costa.
Universidade Federal de Mato Grosso do Sul - Ufms, Campo Grande - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os frutos nativos do Cerrado e Pantanal têm revelado grande potencial por possuírem sabores característicos e valor nutricional significativo. O consumo de alimentos regionais deve ser incentivado visando sua linhagem de produção ambientalmente sustentável e fomento a valorização das riquezas regionais e da produção familiar. Assim, o presente trabalho teve como objetivo verificar a relação entre o conhecimento e o consumo de frutos nativos do Cerrado e Pantanal de Mato Grosso do Sul (MS) por pessoas nascidas e residentes do estado.

MÉTODOS

Estudo exploratório, com delineamento amostral não probabilístico e amostragem por conveniência. A coleta de dados ocorreu através de questionário *on-line* na plataforma *Google Forms*, respondido por indivíduos com idade superior a 18 anos. O questionário foi dividido em duas partes, a primeira objetivou caracterizar a amostra e a segunda referiu-se aos conhecimentos e hábitos de consumo dos seguintes frutos: pequi, bocaiuva, mangaba, cagaita, baru, murici, mama-cadela, buriti, araticum, guabiroba, guavira e bacuri. Os dados foram organizados em planilhas do Excel e tratados pelo programa estatístico EpiInfo, sendo obtidas as frequências absolutas e relativas e a Razão de Prevalência (RP), adotando-se $p \leq 0,05$ como nível de significância. Projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos de uma instituição de ensino sob parecer nº 4.317.390/2020.

RESULTADOS

Foram consideradas 616 respostas válidas. Em relação ao local de nascimento, 42,63% dos participantes eram naturais do Estado do Mato Grosso do Sul, sendo que maioria dos participantes residia atualmente no estado de Mato Grosso do Sul (53,9%). Os frutos mais conhecidos foram o Pequi (89,61%), o Buriti (66,88%) e a Bocaiuva (65,91%). Já os frutos mais consumidos/experimentados foram o Pequi (65,75%), a Bocaiuva (50,97%) e a Guavira (50,81%). Observou-se, que a prevalência do conhecimento com relação aos frutos por nascidos em Mato Grosso do Sul foi maior do que para os participantes nascidos em outros estados. Para os frutos Pequi, Buriti, Bocaiuva e Guavira a RP,

respectivamente, foi de 1,21; 1,27; 2,23 e 2,76 vezes maior entre nascidos no MS em relação aos nascidos em outros estados brasileiros. Já para a relação entre “Experimental” e ter nascido no MS, observou-se uma RP de 1,50; 1,56; 2,77 e 3,30 vezes maior em relação aos nascidos em outros estados para os frutos Buriti, Pequi, Bocaiuva e Guavira, respectivamente.

CONCLUSÃO

A população nascida no Mato Grosso do Sul apresentou maior conhecimento dos frutos em comparação aos nascidos em outros estados, fato também observado para o quesito experimental. Destaca-se a necessidade de incentivar as pesquisas e divulgação desses frutos, possibilitando o resgate da cultura alimentar regional e dispersão de conhecimento acerca desses alimentos para outras regiões do país.

Palavras-chave: Alimentos regionais|Ingestão alimentar|Comportamento alimentar

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Gestação de alto risco: Atuação do nutricionista frente aos aspectos nutricionais por meio da educação em saúde

Marília Suzana Paiva Felipe; Amanda Gabriela Araújo da Silva; Ligia Rejane Siqueira Garcia.

Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Caicó - RN - Brasil.

INTRODUÇÃO

A atenção nutricional voltada ao público materno-infantil é importante por se caracterizar como uma fase da vida de riscos de deficiências nutricionais e alterações no estado nutricional. Para mulheres que desenvolvem uma gestação de alto risco, em que modificações na alimentação podem ser necessárias para otimizar resultados perinatais e maternos, a educação em saúde é importante para a promoção de saúde no período gestacional. O objetivo deste trabalho é apresentar a experiência vivenciada por nutricionistas residentes em saúde materno-infantil, relacionadas à educação alimentar e nutricional com gestantes de pré-natal de alto risco.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência, realizado a partir das práticas de nutricionistas residentes em saúde materno infantil, da Escola Multicampi de Ciências Médicas da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (EMCM/UFRN), ocorridas no período de março de 2021 a maio de 2022. Os encontros da sala de espera foram realizados semanalmente enquanto as gestantes aguardavam atendimento de consulta de pré-natal em uma maternidade pública no interior do Rio Grande do Norte. As informações de pesquisa estão relacionadas às implicações das autoras na observação e condução das ações e se insere nas condições previstas pela Resolução 510/2016, no que se refere às pesquisas em saúde, como aquela que objetiva o aprofundamento de situações que emergem espontânea e contingencialmente na prática profissional.

RESULTADOS

Participaram em média vinte gestantes em cada encontro. Elas puderam sugerir temas relevantes e que tinham dúvidas, e as nutricionistas residentes abordaram os assuntos sugeridos, considerando sua relevância no que diz respeito à alimentação e tratamento dietoterápico de diversas intercorrências nutricionais na gravidez durante as atividades de educação em saúde. Foi explanado sobre alimentação saudável na gestação, alimentação nas alterações gastrointestinais comuns na gravidez, aleitamento materno, manejo da

amamentação e principais intercorrências, modificações alimentares no diabetes gestacional, síndromes hipertensivas e anemias. Foram utilizados métodos expositivos dialógicos para auxiliar na compreensão dos assuntos abordados, além de momentos de esclarecimento de dúvidas e troca de saberes de forma voluntária sobre conhecimentos prévios à temática trabalhada, de forma a favorecer a participação das gestantes. As ações oportunizaram trocas de conhecimento entre os envolvidos e discussão sobre a importância da adoção de hábitos alimentares saudáveis durante a gestação e benefícios do aleitamento materno.

CONCLUSÃO

As ações de educação alimentar e nutricional realizadas para gestantes de alto risco podem ser consideradas importantes para o fortalecimento da autonomia das mulheres em relação a sua alimentação. Além disso, contribuiu para a formação das residentes, a partir da troca de conhecimentos e no aperfeiçoamento das práticas ao desenvolver ações de saúde.

Palavras-chave: Saúde materno-infantil|Gravidez de alto risco|Educação em Saúde|Nutrição materna

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Grupo de trabalho para orientação técnica aos nutricionistas dos municípios dos estados de SP e MS, em relação à operacionalização do PNAE.

Rosana Maria Nogueira¹; Jeanice de Azevedo Aguiar¹; André Augusto Marques Lamin¹; Bianca Blanco²; Legiane Rigamonti¹.

1. Conselho Regional de Nutricionistas 3ª Região, São Paulo - SP - Brasil; 2. Inst. Federal de Educacao, Ciencia e Tecnol. de Sp, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) atende cerca de 50 milhões de estudantes da rede de ensino pública com a finalidade de contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis (BRASIL, 2009). Apesar da grande importância e responsabilidade dos atores envolvidos, em especial os gestores (secretários de educação e nutricionistas), observa-se a falta de compreensão sobre o PNAE como uma Política Pública, sendo constatada sua implementação enraizada nas políticas compensatórias e não no direito do aluno (NOGUEIRA, 2016; NOGUEIRA et al 2018). Ademais, com base no estudo citado, foram constatadas as dificuldades dos gestores quanto à operacionalização do programa no nível municipal.

OBJETIVOS

Relatar a experiência do Grupo de Trabalho criado com o objetivo de orientar tecnicamente os nutricionistas dos municípios dos estados de SP e MS, em relação à operacionalização do PNAE, por meio de ações educativas.

METODOLOGIA

Trata-se de um relato de experiência desenvolvido por um grupo de trabalho (GT) composto por nutricionistas com experiência na área de alimentação escolar, baseado em estudo preliminar sobre a gestão dos secretários e nutricionistas em relação ao PNAE. Para consecução dos objetivos, preliminarmente, foram obtidos os contatos dos responsáveis técnicos e dos serviços alimentação escolar municipais. Com base em enquête realizada junto ao público alvo o GT definiu como temas: O PNAE Enquanto Política Pública, Atividades obrigatórias do Nutricionista na Alimentação Escolar, Elaboração de Cardápios, nos Termos da Legislação, Compras, Licitação, Aspectos Legais, Infraestrutura das Cozinhas, Recursos Humanos e Gestão da Equipe Operacional, Atividades de Educação Alimentar e Nutricional e decidiu-se pela a realização de encontros bimensais, à distância utilizando o Google Meet, com 3 horas de duração, entre março e setembro de 2022.

RESULTADOS

Até o momento foram realizados oito encontros, dos doze planejados, contemplando os temas escolhidos pelo público alvo. Foi constatada a participação média de 190 nutricionistas por encontro. Aos participantes são disponibilizados os materiais apresentados e um documento consolidado contendo a compilação das dúvidas recebidas por meio das mensagens encaminhadas pela caixa de diálogo do aplicativo respondidas pelos respectivos palestrantes. As avaliações preliminares bem como as manifestações espontâneas dos participantes apontam para satisfação dos participantes com a iniciativa.

CONCLUSÃO

O Grupo cumpriu o objetivo proposto favorecendo a contextualização do PNAE e esclarecendo as principais dúvidas dos profissionais no cumprimento das suas atividades para operacionalização do Programa por meio de conteúdos específicos e compartilhamento de experiências. É necessário aguardar o encerramento do cronograma para a realização de nova pesquisa qualitativa a fim de se confirmar a perspectiva observada.

Palavras-chave: PNAE|Capacitação|Nutricionista|Escolar|Gestão

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Habilitação para adoção das práticas integrativas de saúde por nutricionistas nos estados sob jurisdição do Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª região.

André Augusto Marques Lamin; Rosana Maria Nogueira; Osvaldinete Lopes de Oliveira; Rita de Cássia Bertolo Martins; Irene Coutinho de Macedo; Vera Lucia Morais Antonio de Salvo.

Conselho Regional de Nutricionistas 3ª Região, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

As Práticas Integrativas e Complementares em Saúde (PICS) são recursos terapêuticos que buscam a prevenção de doenças e a recuperação da saúde, com ênfase na escuta acolhedora, no desenvolvimento do vínculo terapêutico e na integração do ser humano com o meio ambiente e a sociedade. Em 2021 o CFN publicou a Resolução CFN nº 680/2021 que alterou os critérios para habilitação à prescrição de fitoterápicos e a Resolução CFN nº 679/2021 que possibilitou aos nutricionistas a utilização de outras 19 PICS, mediante a comprovação de formação específica.

OBJETIVO

Identificar o quantitativo e o percentual de nutricionistas ativos na jurisdição do CRN-3, habilitados para prescrição de fitoterápicos e para adoção das PICS.

METODOLOGIA

Estudo transversal quantitativo, com dados obtidos até maio de 2022 dos relatórios gerenciais sobre o quantitativo de inscritos e do deferimento dos requerimentos para registros de certificados para habilitação à prescrição de fitoterápicos e adoção das PICS, encaminhados por nutricionistas e lançados no Sistema Integrado de Gestão, utilizado pelo CRN3 denominado IncorpWare®. Os requerimentos deferidos foram quantificados e obtidos os percentuais de habilitação para cada PICS, frente a quantidade total de solicitações deferidas. Foi também identificado o percentual total de nutricionistas habilitados para adoção das PICS em comparação a quantidade total de nutricionistas ativos inscritos na jurisdição do CRN-3.

RESULTADOS

Foram identificadas 238 habilitações deferidas para as PICS no CRN-3. Dessas, 73,1% para utilização da fitoterapia, 5,9% para Medicina Chinesa Auriculoterapia/práticas corporais/dietoterapia, 5,0% para Terapia Florais, 4,2% para Aromaterapia, 3,8% para Reiki, 1,7% para Ayurveda, 1,7% para Cromoterapia, 1,7% para Homeopatia, 1,3% para meditação, 0,8% para yoga, 0,4% para apiterapia, 0,4% para reflexologia. Não foram localizados registros de habilitações para Shantala, Arteterapia, Biodança, Bioenergética, Dança Circular, Musicoterapia, Medicina Antroposófica e Terapia Comunitária. Das

habilitações deferidas, ressalta-se que há nutricionistas com mais de uma habilitação. Desta forma, foram quantificados 172 nutricionistas habilitados à adoção das PICS, correspondendo a 0,42% dos 41.187 nutricionistas com inscrição ativa no CRN3.

CONCLUSÃO

A fitoterapia é a prática com maior número de nutricionistas habilitados, possuindo mais que o dobro da soma percentual das demais, possivelmente, por já ser regulamentada pelo CFN desde 2007 e já estar inserida na formação do nutricionista. O menor percentual e a inexistência de registro das demais PICS, sugere uma menor relação dessas práticas com a atuação do nutricionista, aliada a recente regulamentação dessas terapias de forma complementar ao cuidado nutricional. O percentual menor que 1% referente à quantidade de profissionais habilitados aventa o descumprimento das resoluções sendo necessário aprofundamento dos estudos para analisar a efetividade e a eficácia das normas.

Palavras-chave: PICS|Habilitação|Formação|Quantitativo|Nutricionista

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Hipotonia muscular em crianças com síndrome de Down e sua relação com a introdução da alimentação complementar

Jaqueline Leite; Regina Esteves Jordão; Letícia Teles da Silva.
Pontifícia Universidade Católica de Campinas, Campinas - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A síndrome de Down (SD) é a anormalidade cromossômica mais comum no mundo, sendo responsável pela ocorrência de diversas alterações fenotípicas e funcionais. A hipotonia muscular é uma das complicações e está presente em todos os neonatos, trazendo adversidades ao processo de nutrição. Desta forma, ao levar em consideração a escassez de conteúdo científico, o objetivo deste estudo é analisar o contexto da introdução da alimentação complementar (IAC) frente à hipotonia muscular em crianças com SD, considerando fatores biológicos, fisiológicos, sociais e comportamentais, e o desenvolvimento de um guia com recomendações práticas para o tratamento e cuidado integral das adversidades encontradas.

MÉTODOS

O trabalho trata-se de uma revisão descritiva sobre o tema, cujo embasamento teórico foi utilizado para o desenvolvimento de um material educativo que elucidasse as principais dúvidas de familiares e cuidadores de crianças com SD em relação à fase de IAC. Para o conteúdo foram selecionadas alterações funcionais inerentes à SD como disfagia, refluxo gastroesofágico e constipação intestinal. Assim realizou-se uma breve contextualização sobre as questões levantadas e foram apresentadas algumas orientações nutricionais e fonoaudiológicas para o seu manejo. A cartilha foi elaborada para a leitura e fácil compreensão de leigos no assunto, considerando cores, ilustrações e linguagem simplificada.

RESULTADOS

A IAC é de suma importância para condicionar a criança a adquirir hábitos alimentares saudáveis para a vida adulta, merecendo assim grande atenção e participação da família. Além disso, foi observado o comportamento alimentar de populações infantis e adultas com a síndrome, constatando monotonia alimentar, maior tendência a aversões e preferência por alimentos com texturas suaves, cremosas, crocantes e moles. Com os dados coletados, foi desenvolvido um guia educativo com estratégias para manejo da disfagia, refluxo gastroesofágico e constipação intestinal, voltado aos familiares e cuidadores destas crianças. Dentre as recomendações para disfagia pode-se citar a alimentação realizada em postura correta e adequação de texturas. Para o refluxo gastroesofágico é recomendado a realização de refeições com maior frequência e menos volume no decorrer do dia. Por fim, para manejo da constipação intestinal uma adequada ingestão de fibras e água. As estratégias descritas foram estabelecidas em conjunto com

as áreas de nutrição e fonoaudiologia, resultando em um trabalho multidisciplinar com foco em uma população que muitas vezes acaba por não receber orientações que são capazes de lhes garantir o direito da equidade.

CONCLUSÃO

A partir da pesquisa realizada compreendeu-se o contexto da IAC em crianças com SD e hipotonia muscular. Foi desenvolvida a cartilha voltada aos familiares, com foco em orientações e estratégias que auxiliem no manejo das adversidades ocasionadas durante esse processo, que podem ser utilizadas na prevenção e complemento ao tratamento.

Palavras-chave: Síndrome de Down|Nutrição da criança|Manifestações neuromusculares

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Hortas pedagógicas: articulando processos e construindo caminhos institucionais

Kamilla Carla Bertu Soares; Jennifer Calazans da Conceição; Gabriela da Silveira Lopes; Anna Luiza Lopes Pappaterra; Patricia Camacho Dias; Roseane Moreira Sampaio.

Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar é uma política de abrangência nacional e que indica a horta como uma ação possível de educação alimentar e nutricional capaz de atender aos seguintes princípios: sustentabilidade social, ambiental e econômica, com abordagem dos sistemas alimentares, a valorização da cultura alimentar local, de modo a envolver a comunidade escolar, gestores públicos e sociedade como parte do processo de implantação e sustentabilidade da ação. Assim, o objetivo deste trabalho foi analisar o potencial de implantação de hortas pedagógicas em escolas municipais de Niterói-RJ.

MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa-intervenção qualitativa que analisou o potencial de implantação das hortas escolares, e incluiu aspectos relacionados ao processo de articulação e organização institucional e de atores, e estrutura física das unidades escolares(UE). Identificou-se o interesse das UEs quanto à implantação de uma horta, realizou-se reuniões com a comunidade escolar para apresentação do escopo do projeto e a pactuação de estratégias a fim de sensibilizar e mobilizar o engajamento de todos no processo de implantação.

Para caracterizar o ambiente físico e potencial da escola para a implantação de hortas, foi aplicado um roteiro observacional que incluiu as seguintes questões: iniciativas anteriores de plantio, potencial espaço para implantação da horta e o seu layout considerando a escuta da comunidade escolar. Esse projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina/Hospital Antônio Pedro, sob o número CAAE: 98417718.5.0000.5243.

RESULTADOS

Participaram do projeto 7 UE. Os encontros possibilitaram a identificação de um integrante do projeto para articular a comunicação junto a UE, como estratégia propõe-se o estabelecimento de grupo gestor composto por membros da comunidade escolar. Demandou-se a articulação com outra área de conhecimento e projetos, além da participação de agricultores familiares(AF). No roteiro observacional identificou-se iniciativas como: telhado verde, pomar, horta e jardim. Das 7 UE, 4 não conseguiram manter as iniciativas por conta do isolamento social causado pelo Covid-19, falta de mão de obra nos dias que a escola estava fechada e inadequação do local onde foi implantado.

Foi sugerida a utilização de diversos layouts de horta (mandalas, jardim sensorial, hortas verticais), atendendo à demanda da escola e também foi planejado a automação das hortas.

CONCLUSÃO

A articulação, sensibilização da comunidade escolar, compreensão das potencialidades e desafios das UE quanto ao plantio são etapas fundamentais para o processo de implantação de hortas pedagógicas. Um diferencial foi a participação de outros cursos com articulação de projetos. A participação de AF pode se tornar uma referência para desenhos de políticas públicas voltadas para o desenvolvimento de estratégias mais sustentáveis de hortas escolares.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional|Escolas|Segurança alimentar e nutricional|Alimentação escolar

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

IMAGEM CORPORAL POSITIVA E QUALIDADE DE VIDA EM MULHERES BISEXUAIS

Pedro Antônio Lira Patrício¹; Maria Fernanda Laus²; Telma Maria Braga Costa².

1. Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto - SP - Brasil; 2. Universidade de Ribeirão Preto, Ribeirão Preto - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO:

A qualidade de vida pode ser entendida como um fenômeno subjetivo de bem-estar baseada nas necessidades humanas, hedonismo e satisfação com a vida. A saúde mental e relação com o próprio corpo, além de serem componentes da qualidade de vida, têm se tornado temas intensamente investigados em homossexuais e bissexuais. O conceito de imagem corporal positiva estuda a relação do sujeito com seu próprio corpo através de atitudes de respeito, aceitação e apreciação visando a promoção de saúde. Deve-se levar em consideração que esse público, por sentir atração pelo gênero masculino e feminino, está em uma posição única dentro da comunidade LGBTQIA+. O objetivo do presente trabalho consiste em avaliar a qualidade de vida e a imagem corporal positiva em mulheres bissexuais e, também, investigar se a apreciação corporal seria o fator que influencia a qualidade de vida dentro dos aspectos físicos, psicológicos e sociais do público em questão.

MÉTODOS:

A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Universidade de Ribeirão Preto (UNAERP) (CAAE 32842620.7.0000.5498). A coleta foi feita virtualmente, pelo *Survey Monkey*, com os instrumentos: Questionário de Caracterização da Amostra, Questionário Apreciação Corporal-2 (BAS-2) e *World Health Organization Quality of Life - Bref* (WHOQOL-Bref) utilizando as subescalas de Domínio Físico que avalia características funcionais em relação ao corpo; Domínio Psicológico que se refere sentimentos positivos consigo mesmo e a subescala de Relações Sociais que tem relação com o apoio recebido por pares. A amostra foi composta por 100 mulheres bissexuais entre 18 aos 40 anos.

RESULTADOS:

No que se refere ao resultado da BAS-2 obteve-se uma média de 3,4 (DP = 1,01), o que pode sugerir que mulheres bissexuais podem apresentar uma apreciação do próprio corpo considerada de moderada para alta. Com relação a faceta do Domínio Psicológico encontrou-se o resultado de 3,1 (DP = 0,81), na faceta de Domínio Físico 3,52 (DP = 0,73) e as Relações Sociais com 3,37 (DP = 0,86) todos os resultados foram considerados moderados. Na análise de correlação foi possível observar que a variável de apreciação corporal, resultado obtido pela BAS-2, apresentou uma correlação positiva e significativa com Domínio Psicológico ($r = ,634^{**}$; $p = 0,000$), Domínio Físico ($r = ,260^{**}$; $p = 0,017$) e Relações Sociais ($r = ,471^{**}$; $p = 0,000$).

CONCLUSÃO:

A apreciação com o próprio corpo se mostrou um fator que se relaciona de maneira direta e positiva em outras áreas da qualidade de vida que são extremamente importantes. A partir disso foi possível concluir que ter uma relação positiva com o próprio corpo, em mulheres bissexuais, é relevante para a forma como se sente e como se relaciona com outras pessoas.

Palavras-chave: Apreciação|Mulheres|Bissexual|Qualidade de vida

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Impacto de diferentes estratégias de educação nutricional na percepção sensorial de chocolate amargo

Rafael Sousa Lima¹; Marcelo Araújo de Vasconcelos¹; Alessandra Cazelatto de Medeiros²; Helena Maria André Bolini².

1. Uninta, Sobral - CE - Brasil; 2. Unicamp, Campinas - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A educação nutricional é uma estratégia importante de promoção em saúde, pois visa o desenvolvimento das capacidades individuais e coletivas no processo das escolhas alimentares, proporcionando um pensamento livre e reflexivo. O comportamento alimentar é um processo complexo, que considera as questões psicológicas/emocionais, mas também as características sensoriais dos alimentos (aparência, aroma, sabor e textura). Nessa perspectiva, será que o tipo de abordagem da educação nutricional impacta na aceitação sensorial de um produto alimentar? Portanto, o objetivo da pesquisa foi avaliar o impacto de diferentes estratégias de educação nutricional na percepção sensorial de chocolate amargo.

MÉTODOS

Estudo transversal caracterizado pelo perfil sensorial de uma amostra da população dividida em três grupos distintos: 1 grupo controle e 2 grupos com intervenções de educação nutricional. As intervenções foram realizadas por um período de 2 semanas e contemplavam, de acordo com o grupo, respectivamente: folheto educativo “Dez passos para uma alimentação adequada e saudável” e o *Game Nutri* criado na plataforma Genially®, ambos baseados no Guia Alimentar para População Brasileira. Os participantes de cada grupo receberam o material informativo dos testes junto com seis amostras de chocolate de duas marcas comerciais, sem identificação, e codificadas com número de três dígitos. As amostras diferiram na variação de cacau: chocolate ao leite (2 marcas), 40% cacau (2 marcas) e 60% cacau (2 marcas). O teste sensorial de aceitação e escala do ideal foi realizado por meio do software Compusense®. Os dados foram analisados por teste de Tukey considerando o valor de $p < 0,05$. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa (CEP), sob número CAAE: 50531121.9.0000.5404.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 288 consumidores, adultos não treinados, dos quais 57% de mulheres e 43% de homens, com idade média \pm 29 anos. Foi identificada diferença na percepção sensorial das amostras de chocolate entre o grupo controle e os que passaram por intervenção com material educativo. No grupo controle foi possível observar que a amostra 1, de chocolate ao leite, apresentou maior média para os diferentes atributos sensoriais avaliados e, conseqüentemente, maior intenção de compra. O desempenho da amostra 6, de chocolate com 60% de cacau, foi o oposto do chocolate ao leite no grupo

sem intervenção nutricional. Entretanto, na comparação entre os grupos observou-se que as duas amostras com chocolate 60% cacau apresentaram aumento significativo ($p < 0,05$) na média referente ao atributo sabor e impressão global, tanto no grupo da estratégia de folheto do Ministério da Saúde, quanto no grupo que utilizou o game nutricional.

CONCLUSÃO

Os grupos que apresentaram as estratégias de educação nutricional, em forma de folheto ou jogo educativo, apresentaram aumento significativo no atributo de sabor e consequentemente impressão global, o que favorece na intenção de compra do produto.

Palavras-chave: Comportamento alimentar|Guias alimentares|Promoção da saúde

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Inclusão das Atividades Curriculares de Extensão (ACExs) na matriz curricular do curso de graduação em nutrição da Universidade Federal de Goiás: um relato de experiência

Luciana Bronzi de Souza; Ana Tereza Vaz de Souza Freitas; Karine Anusca Martins; Maria Luiza Ferreira Stringhini; Tânia Aparecida Pinto de Castro Ferreira; Thaísa Anders Carvalho Souza.

Universidade Federal de Goiás, Goiânia - GO - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Resolução do Conselho Nacional da Educação /Câmara da Educação Superior N° 07/2018, estabelece Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira, as quais regulamentam as atividades acadêmicas de extensão dos cursos de graduação na forma de componentes curriculares para os cursos, considerando-os em seus aspectos que se vinculam à formação dos estudantes, conforme previstos nos documentos normativos das entidades educacionais, de acordo com o perfil do egresso, estabelecido nos Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPCs). Dessa forma, as ACExs devem compor, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular dos cursos de graduação, as quais deverão fazer parte de sua matriz curricular. Dessa forma, o objetivo do presente trabalho é relatar a experiência da inclusão das ACExs na matriz curricular do curso de Nutrição da Universidade Federal de Goiás (UFG).

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência sobre a inclusão de ACExs na matriz curricular do curso de Nutrição da UFG, a partir de discussões do Núcleo Docente Estruturante (NDE).

RESULTADOS

A atual matriz curricular do curso de Nutrição da UFG tem 3.746 horas e destas, 380 horas (10,14%), correspondem às ACExs, distribuídas da seguinte forma: 1) 64 horas em ações de extensão de livre escolha do estudante em diversas instituições, conforme regulamentação interna da UFG; 2) 32 horas destinadas à ACEX em componente curricular obrigatório, com carga horária integralmente dedicada à extensão (Feira da Nutrição); 3) 134 horas destinadas à ACEX em componente curricular obrigatório, com carga horária parcialmente dedicada à extensão, distribuídas nos componentes curriculares apresentados: Estudo Experimental dos Alimentos; Bromatologia; Marketing em Alimentação e Nutrição; Nutrição em Esportes; Nutrição Materno-Infantil; Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição; Nutrição em Saúde Coletiva; Introdução à Prática Profissional; Avaliação Nutricional; Promoção da Saúde e Educação Alimentar e Nutricional; 4) 150 horas de ACEX em componentes curriculares distribuídas nos três estágios curriculares obrigatórios, sendo 50 horas em cada área de atuação (Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Pública e Alimentação Coletiva). As atividades de

ACEx se iniciaram no curso no primeiro semestre de 2022. As atividades que já ocorreram, apresentaram grande envolvimento dos discentes e possuem regulamento próprio.

CONCLUSÃO

A obrigatoriedade da inclusão de ACExs nos cursos graduação enriquecem a formação discente e se fazem presente em diversas formas no curso de nutrição da UFG, permitindo uma formação ampla, interdisciplinar e com habilidade e competências que vão ao encontro ao perfil do egresso almejado, com formação generalista, humanista e crítica e que tenha vivência das demandas da sociedade atual.

Palavras-chave: aprendizagem|universidades|ensino|ciências da nutrição

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

INDICADOR DE EFETIVIDADE DO ATENDIMENTO NUTRICIONAL EM CLÍNICA ESCOLA

Lis Proença Vieira; Cynthia Schunck Bento; Marselle Amadio Bevilacqua; Irene Coutinho de Macedo.

Centro Universitário Senac, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os indicadores de efetividade focam as consequências dos produtos/serviços e estão vinculados ao grau de satisfação, ao valor agregado ou à transformação produzida. Monitorar a qualidade do atendimento nutricional ambulatorial por meio de indicadores possibilita a autoanálise do trabalho e a identificação de pontos de melhoria. Não existe uma regra na definição dos indicadores, de modo que a escolha depende do objetivo e resultado que se espera alcançar. A meta de cada indicador corresponde ao desempenho pretendido num determinado período de tempo. Contudo, a ausência de um histórico de dados ou de diretrizes específicas dificulta o estabelecimento dessas metas, especialmente na área clínica. O objetivo deste estudo foi verificar o indicador de efetividade do atendimento nutricional em uma clínica escola.

MÉTODOS

Foram analisados os dados de três meses (março, abril e maio) com maior volume de atendimentos em uma clínica escola de nutrição na cidade de São Paulo. O indicador de efetividade do atendimento nutricional foi definido como o percentual do número de metas cumpridas pelo paciente em relação ao total de metas combinadas, com frequência mensal de medição. Conforme o protocolo do local, são combinadas até três metas com o paciente na primeira consulta, as quais são verificadas no segundo atendimento, que ocorre após 15 dias da consulta anterior. As metas são mudanças no comportamento alimentar definidas, individualmente, de acordo com as necessidades de cada paciente. Desse modo, foram utilizados os registros do primeiro e segundo atendimentos para compor o indicador com a seguinte fórmula: Taxa de efetividade do atendimento nutricional = (número de metas cumpridas por pacientes na segunda consulta/ total de metas combinadas na primeira consulta) x 100.

RESULTADOS

O número de atendimentos no período foi de 95 consultas, entre casos novos e retornos, dos quais 21 configuraram como segundo atendimento. Os indicadores de efetividade do atendimento nutricional foram de 75% (9/12), 72,2% (13/18) e 67,7% (21/31) nos meses de março, abril e maio, respectivamente. A média obtida no período de três meses foi de 71,6%.

CONCLUSÃO

Verificou-se que o indicador de efetividade do atendimento nutricional definido pela clínica escola foi acima de 70% no período estudado. A meta a ser atingida deverá ser pautada pela evolução dos registros das informações, construção de um histórico e comparação com estabelecimentos semelhantes a fim de gerar melhorias na assistência prestada.

Palavras-chave: avaliação de resultados em cuidados de saúde|indicadores de qualidade em assistência à saúde|efetividade do tratamento|assistência ambulatorial

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Influência da educação nutricional no consumo de frutas, verduras e legumes de alunos do sertão pernambucano

Kelly Rayanne Gondim Silva¹; Maria Izabela Ribeiro da Silva¹; Thiciano Leão Miranda².

1. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Salgueiro - PE - Brasil; 2. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Ouricuri - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Ações de educação alimentar e nutricional (EAN) devem ser incentivadas na adolescência para criação de hábitos alimentares saudáveis que persistam na vida adulta. Os hábitos alimentares têm sua formação influenciada por variáveis biológicas, psicológicas, socioculturais, antropológicas e econômicas, entre outras, que influenciam as escolhas alimentares. A inclusão da EAN no processo de ensino e aprendizagem se consolida como uma importante estratégia de promoção da saúde e suas ações colaboram para a aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo. O objetivo deste estudo foi avaliar a influência do processo de educação nutricional sobre o consumo de frutas, verduras e legumes (FVL) de escolares, bem como os fatores associados.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo transversal realizado com estudantes entre 13 e 19 anos de cursos técnicos do IFSertãoPE-Campus Salgueiro. Dentro do plano de intervenção proposto, foram aplicados dois questionários (Q1.Pré-intervenção e Q2.Pós-intervenção). O primeiro incluía questões de ordem socioeconômica e sobre a frequência do consumo de FVL. Após este levantamento, foram desenvolvidas as ações de intervenção (palestras e folders) direcionadas para a EAN. O segundo questionário tratava sobre os fatores influenciadores, mudanças nos hábitos alimentares ou de intenção de compra dos alimentos. A amostra no primeiro momento foi de 71 estudantes (n1), e no segundo 56(n2). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética do IFSertãoPE sob parecer de nº1.916.876.

RESULTADOS

No Q1. o maior consumo alimentar FVL pelos estudantes foi semanal (50,7%), mínimo de 2 a 3 vezes/semana, seguido pelo consumo diário (25,4%) e esporádico (23,9%). As variáveis de produção regional, conhecimento dos benefícios e importância das FVL, e hábito familiar tiveram respostas positivas (>76%) quando relacionadas ao consumo desses alimentos. A frequência de consumo por sexo apresentou uma associação positiva com o consumo FVL (masculino $r=0,81$ e feminino $r=0,58$ / teste de correlação de Pearson), o que nos sugere que o baixo consumo de frutas e verduras está relacionado em ambos os sexos. Após a realização das atividades de EAN, os estudantes submetidos ao Q2 aumentaram a ingestão de FVL (64,3%), bem como a compra desses gêneros se tornou

mais frequentes nas suas residências. O hábito alimentar manteve-se pós-intervenção como variável influenciadora mais citada entre os adolescentes (42,9%), seguido pelo preço, acesso, renda e falta de informação.

CONCLUSÃO

A inclusão de ações, programas e atividades continuadas de educação nutricional no ambiente escolar é primordial, pois é capaz de promover mudanças nos hábitos alimentares dos adolescentes e no contexto familiar com influência no consumo FVL. É necessário que a escola seja promotora de hábitos saudáveis de diferentes formas e contextualizações, pois a educação nutricional pode estimular uma alimentação saudável entre os adolescentes.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional|Adolescência|Frutas|Verduras

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Insatisfação corporal e transtornos alimentares em acadêmicos de nutrição

Carmen Alvernaz Souza; Elton Bicalho de Souza.
Centro Universitário de Volta Redonda, Volta Redonda - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A supervalorização do corpo em profissões como a Nutrição pode estar relacionada a um padrão moldado pela mídia, pois estes profissionais são alvos constantes de uma pressão por um corpo “esteticamente perfeito”. Diante do exposto, o estudo teve como objetivos mensurar o grau de insatisfação corporal e a prevalência do risco de transtornos alimentares em discentes de Nutrição.

MÉTODOS

Estudo transversal com discentes de Nutrição de uma instituição privada do Rio de Janeiro. Participaram discentes de todos os períodos, ressaltando que menores de 18 anos tiveram o condicionamento da autorização formal do responsável legal (CAAE 04415818.3.0000.5237).

Foram aplicados um questionário para traçar o perfil da amostra, a Escala de Silhueta Corpórea e o Eating Attitudes Test (EAT-26). As variáveis foram analisadas segundo procedimentos descritivos e teste qui-quadrado ($p < 0,05$).

RESULTADOS

Foram obtidas 309 (65,1%) devolutivas, sendo 10 desprezadas por inconsistência, totalizando 299 discentes. A média de idade foi de 23,2 + 6 anos, com maioria de mulheres (n=250), solteira (n=260) sem filhos (n=265), sedentária (n=166), não etilista (n=152) e não tabagista (n=289). A maioria (n=279) não está utilizando nenhum recurso ergogênico nutricional e 22 participantes relataram a utilização ao menos uma vez de ergogênicos farmacológicos, tais como esteroides anabolizantes e medicamentos para controle de peso.

Com relação ao grau de insatisfação corporal e o risco de transtornos alimentares a maioria (n=241) está insatisfeita com o corpo, porém, não apresenta risco de transtorno alimentar (n=236). 14,3% dos homens (n=7) e 22,4% (n=56) apresentaram pontuação maior que 21, sendo indicativo de comportamento de transtorno, e 73,5% (n=36) dos homens e 82% (n=205) das mulheres estão insatisfeitos com o corpo, sendo que a grande maioria que declarou insatisfação (76,3%) deseja perder peso.

Foram encontradas correlações positiva entre risco de transtorno com participantes que trabalham e estudam ($p < 0,001$), utilização de substâncias para melhoria do corpo ($p = 0,013$) e realização de procedimento estético ($p < 0,001$). Para a insatisfação corporal,

houve correlação com idade superior a 30 anos ($p=0,041$), e destaca-se uma correlação entre risco de transtorno com insatisfação corporal ($p<0,001$). Não foram observadas diferença entre sexo e períodos.

CONCLUSÃO

A presente amostra apresentou uma elevada prevalência de insatisfação corporal, entretanto, baixa prevalência de risco de transtornos alimentares. Ressaltamos a necessidade da adoção de medidas para conscientização deste grupo, uma vez que esta prática pode ser perpetuada pelo discente após formado.

Palavras-chave: Transtornos Dismórficos Corporais|Imagem corporal|Comportamento alimentar

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Internato em saúde coletiva como janela de oportunidade para a qualificação em gestão pública na graduação em nutrição

Sthefany da Costa Silva¹; Letícia Abreu da Costa¹; Katiana dos Santos Teléfora²; Camila Linche Gonçalves Lima³; Amanda da Silva Bastos de Oliveira³; Cláudia Valéria Cardim¹.

1. Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 2. Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro (Ses-Rj), Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 3. Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos do Rio de Janeiro (Sedsodh-Rj), Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A qualificação dos profissionais e gestores responsáveis por implementar Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição (A&N) e de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) que buscam responder ao cenário alimentar e de saúde no Brasil é um dos elementos fundamentais para sua efetividade. Entretanto, são escassas as experiências de formação em gestão pública no âmbito da graduação em Nutrição. Este trabalho objetiva refletir sobre a formação do nutricionista na área de gestão com base no modelo de formação do Internato de Nutrição em Saúde Coletiva desenvolvido na Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ).

MÉTODOS

O Internato de Nutrição em Saúde Coletiva (INSC) da UERJ tem duração de 20 semanas e consiste em uma imersão dos estudantes em cenários de prática na atenção primária à saúde e na área de gestão pública com foco nas políticas de A&N e de SAN no estado do Rio de Janeiro. Esta última se dá por meio de convênio entre o governo estadual e a universidade. Conta com preceptoría no local das atividades e sessões de supervisão conduzidas por docentes, nas quais são realizadas reflexões sobre as atividades vivenciadas pelos estudantes, complementadas por discussões de referências bibliográficas e outros materiais de apoio (vídeos, webinários etc.).

RESULTADOS

As atividades realizadas na frente de gestão buscam contribuir com o planejamento, implementação, monitoramento e avaliação de políticas de A&N e de SAN em âmbito estadual por meio de ações de apoio a atividades como: capacitação de profissionais de saúde e educação; Conferências Municipais e Estaduais de SAN; elaboração de materiais técnico-científicos e informes situacionais sobre programas e políticas em andamento voltados às áreas técnicas de nutrição dos municípios (exemplos: Programas Auxílio Brasil na Saúde, Crescer Saudável, Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A, Programa Nacional de Suplementação de Ferro, Estratégia NutriSUS); atualização da ferramenta MapaSAN-RJ; construção de ferramenta para monitoramento de transparência pública; avanços dos municípios na execução de políticas de A&N e de SAN; estudo de satisfação de usuários; participação de reuniões de equipe e de arenas de

articulação intersetorial, como a Câmara Intersecretarias de SAN e Conselho de SAN, entre outros.

CONCLUSÃO

O INSC oportuniza a imersão do estudante de nutrição no cenário de prática da gestão pública e a construção do seu protagonismo no desenvolvimento de ações de diversas naturezas. Além disso, a parceria estabelecida entre governo e universidade contribui para o fortalecimento das políticas públicas de alimentação e nutrição e de segurança alimentar e nutricional.

Palavras-chave: Formação profissional em saúde|gestão em saúde|segurança alimentar

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Intervenção nutricional direcionada aos estágios de mudança de comportamento por meio do WhatsApp para adolescentes brasileiros

Giselle Rhaisa do Amaral e Melo¹; Maria Natacha Toral Bertolin¹; Stefany Correa Lima¹; Raquel Machado Schincaglia²; Eduardo Nakano¹.

1. Unb, Brasília - DF - Brasil; 2. Unlv, Nevada - Estados Unidos da America.

INTRODUÇÃO

O *Guia Alimentar para a População Brasileira*, atualmente em fase de implementação, é um instrumento de apoio e promoção às práticas alimentares saudáveis. A literatura mostra que a adaptação de linguagem do mencionado material para o público de adolescentes traz mais atratividade e efetividade em programas educativos. A pandemia de COVID-19 apontou a importância das intervenções digitais, sendo que aquelas direcionadas aos participantes se mostraram mais efetivas, porém estudos não são conclusivos para adolescentes. O objetivo do trabalho foi comparar o efeito de uma intervenção digital (via Whatsapp) nutricional direcionada aos estágios de mudança com uma intervenção sem direcionamento entre adolescentes escolares do Distrito Federal em relação aos estágios de mudança de comportamento, consumo alimentar, autoeficácia para adoção de práticas alimentares saudáveis e conhecimento sobre alimentação e nutrição.

MÉTODOS

Trata-se de um ensaio comunitário randomizado não controlado, com oito escolas distribuídas aleatoriamente em três grupos, sendo: intervenção direcionada, intervenção geral e controle. Um total de 347 alunos (18,04 ± 0,75 anos) participou do estudo, que foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa, da Faculdade de Ciências da Saúde, da Universidade de Brasília, sob parecer de nº. 2839.510, registrado no Registro Brasileiro de Ensaio Clínicos, no. RBR-5b9jk7 (URL do estudo: <http://www.ensaiosclinicos.gov.br/rg/RBR-5b9jk7/>) e segue orientações do CONSORT. Mensagens diárias foram enviadas aos alunos durante 42 dias, uma por dia. O conteúdo das mensagens foi semelhante nos dois grupos de intervenção nutricional, mas foi adaptado para o grupo direcionado considerando os processos de mudança. O grupo controle recebeu mensagens sobre outro tema da saúde. Foram aplicados questionários de autopercepção, antes e depois da intervenção. Foram realizados o teste de Wilcoxon, o teste de rank de Kruskal-Wallis e o método de comparação de pares e o teste do qui-quadrado de Pearson.

RESULTADOS

Análises intragrupo revelaram que o grupo de intervenção direcionada aos estágios apresentou aumento estatisticamente significativo nos escores finais de conhecimento ($p < 0,001$) e autoeficácia ($p < 0,001$) e diminuição no escore de alimentação não saudável ($p=0,025$), em especial para consumo de bebidas açucaradas. Comparando os grupos, a intervenção direcionada aos estágios mostrou um aumento significativo em itens da escala de autoeficácia, mostrando maior confiança pelos participantes para mudar o consumo alimentar. A evolução entre os estágios de mudança não diferiu significativamente entre os grupos ($\chi^2= 2,53$; $df= 3$; $p= 0,281$).

CONCLUSÃO

O grupo de intervenção nutricional direcionado aos estágios de mudança de comportamento mostrou ser o formato mais promissor para intervenções nutricionais via WhatsApp para adolescentes. Estudos futuros deverão prever maior duração no envio de mensagens e investigar resultados a longo prazo.

Palavras-chave: Adolescência|Intervenção baseada em internet|Guia Alimentar

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Intervención educativa para modificar la conducta alimentaria, la ansiedad y la imagen corporal durante la pandemia del COVID 19 en estudiantes universitarios

Luana Nascimento Cardozo¹; Ivonilce Venturi².

1. Instituto Universitário Italiano de Rosário, Rosário - Argentina; 2. Secretaria do Estado da Educação de Santa Catarina, Mafra - SC - Brasil.

INTRODUCCIÓN

El coronavirus (covid-19) constituye una emergencia de salud pública de importancia internacional con el nivel de alerta más alto. La pandemia de coronavirus ha atravesado todo el tejido social, no quedando fuera de prácticamente ningún ámbito de la vida colectiva o individual, repercutiendo fuertemente en el ámbito de la salud mental. Muchos cambios en la situación de salud de la población brasileña han surgido y/o empeorado desde el inicio de la pandemia del Covid-19, tales como: obesidad, depresión y ansiedad. El objetivo de este estudio fue evaluar la conducta alimentaria, los síntomas de ansiedad y la distorsión de la imagen corporal en estudiantes de pregrado.

MÉTODOS

El estudio es observacional longitudinal ambispectivo. La población de estudio consta de un total de 80 estudiantes matriculados en educación superior privada en los cursos de Nutrición y Derecho. Los estudiantes de pre grado tenían acceso a los cuestionarios que se completaron EN LÍNEA. Han completado el cuestionario holandés, la escala de silueta, el inventario de ansiedad y la anamnesis nutricional y cuestionario de frecuencia de alimentos antes y después de la entrega de los manuales del ministerio de salud sobre la alimentación en tiempos de covid-19 y manual con estrategias para controlar la ansiedad durante el covid-19 creado por el gobierno del estado de Ceará. Los análisis estadísticos se llevaron a cabo las desviaciones estándar, intervalo de confianza, pruebas T-Student y análisis de varianza (ANOVA). El protocolo de estudio fue presentado a la plataforma Brasil el cual fue aprobado (número del parecer: 4.635.935).

RESULTADOS

Respecto de la lectura de los manuales el porcentaje de personas que lo leyeron el taller 1 fue de 19,19% el cual aumentó a un 50,6% en el taller 2. Respecto de ansiedad se destacó el puntaje máximo de ansiedad presentado en el taller 1 fue de 49, mientras que en el taller 2 este valor se redujo a 42. Respecto de los resultados de la Alimentación externa el valor z es 2,32332 y el valor p = 0,02034. El test de silueta se pudo destacar que tampoco se presentó variación entre las mediciones.

CONCLUSIÓN

En la conducta dietética después de la aplicación de los manuales mostró efectos positivos en relación con la reducción de alimentos altos en grasa y calorías, destacándose también el interés por realizar más ejercicio físico, esto indicaría que el proceso de concientización, educación y cambio de hábitos en estas personas funcionó adecuadamente. Con respecto a la ansiedad se pudieron identificar síntomas que se vieron reducidos hacia el final del segundo taller. El test de silueta, se pudo destacar que no hubo diferencia. El conocimiento respecto del manual de alimentación aumentó entre el primer y segundo taller.

Palavras-chave: alimentação|pandemia|estado emocional

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Jejum intermitente e restauração da alimentação ad libitum: repercussões sobre o estado nutricional e ingestão alimentar por fases do ciclo circadiano de ratos Wistar

Eryka Maria dos Santos Alves; July Emanuele da Silva Souza; Fernando Wesley Cavalcanti de Araújo; Laura Alexia Ramos da Silva; Elizabeth do Nascimento.
Universidade Federal de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Estudos com animais simulando períodos alternados de alimentação e jejum em horários distintos do padrão ativo, a exemplo do que ocorre com trabalhadores noturnos, têm sido associados a desequilíbrios no metabolismo e risco de doenças crônicas não degenerativas. Porém, os efeitos ao retornar ao padrão usual ainda não estão bem estudados. Assim, o objetivo foi avaliar o impacto do jejum e da restauração da alimentação ad libitum sobre o estado nutricional e ingestão alimentar segundo fases escura e clara do ciclo circadiano de ratos Wistar.

MÉTODOS

O estudo de caso-controle foi feito com 48 ratos Wistar machos mantidos em biotério de ciclo invertido (8:00-20:00hs/escuro e de 20:00h-8:00hs/claro) com temperatura e umidade controladas. O Comitê de Ética Uso de Animais (CEUA) aprovou o protocolo experimental no sob o nº 0010/2019. De início, os animais compuseram os grupos Controle (C) e Restrito (R). Metade de cada grupo C e R foi aleatoriamente subdividido em 4 grupos: C1 e R (sacrificados após 9 semanas), e C2 e RR (sacrificados após 15 semanas). Os grupos C receberam dieta padrão de biotério ad libitum por todo experimento. Os grupos R comeram ad libitum durante três semanas pós desmame, e em seguida, ficavam em jejum durante 8hs da fase escura e se alimentavam por 16hs (4h na fase escura e 12hs na fase clara do ciclo) durante 6 semanas. Passada as 6 semanas, os animais do grupo RR voltaram a se alimentar ad libitum, sendo eutanasiados ao final do experimento. O total de ingestão alimentar por 100g de peso corporal foi mensurada em cada fase clara e escura do ciclo e o peso corporal acompanhado semanalmente. Ao final do experimento foi obtido o comprimento corporal e a gordura visceral. A significância adotada foi $p \leq 0,05$ e os dados foram analisados no GraphPad Prism®9 com o resultado expresso em média \pm desvio padrão.

RESULTADOS

Antes da restrição, a ingestão média de alimento na fase clara (C=8,4 \pm 3,1g%; R=8,2 \pm 1,5g%) escura (C=4,2 \pm 0,7g%; R=4,3 \pm 1,0g%) não diferiu entre os grupos. Durante o jejum de 8h na fase escura a ingestão do grupo R foi cerca de 65% da ingestão do C1, mas sem diferença na clara (C=3,5 \pm 0,9g%; R=4,1 \pm 0,8g%), que causou redução de 12% no consumo total em 24hs (C1:8,58 \pm 0,44; R=7,56 \pm 0,91g% $p=0,0028$). A menor

ingestão energética durante o jejum não causou alteração de peso, mas reduziu o comprimento, e aumentou a gordura visceral em 60%. O retorno do grupo R à alimentação ad libitum não mostrou diferenças comparado ao controle nas fases escura (C2:5,67±0,91g%; RR:5,22±0,65g%, p=0,1757), clara (C2:3,99±1,27; RR:3,47±0,59g%, p=0,2155) ou em 24h (C2:9,66±1,42g%; RR:8,69± 0,98g%, p=0,0639). Também não continuou diferença na gordura visceral (C=2,6±1,3g%; R=2,7±1,1g%).

CONCLUSÃO

Os resultados indicam que o jejum pode interferir na distribuição de gordura corporal independente do peso total. Porém, o retorno a alimentação ad libitum normalizou a ingestão alimentar e aboliu a diferença de gordura na região visceral.

Palavras-chave: Restrição alimentar|Murinometria|Gordura visceral

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Kombucha sabor bocaiuva: Caracterização físico-química

Fabiane La Flor Ziegler Sanches; Mariana Falaschi.
Universidade Federal de Mato Grosso do Sul - Ufms, Campo Grande - MS - Brasil.

INTRODUÇÃO

A kombucha é uma bebida resultante do processo de fermentação, originalmente, do chá verde (*Camellia sinensis*), apresentando propriedades probióticas, bem como compostos fenólicos livres. Para a fermentação ocorrer é necessário a ação do *scooby*, uma camada de celulose em que ocorre simbiose de bactérias e leveduras: bacilos Gram negativos aeróbicos, leveduras e bactérias da família *Acetobacteraceae*. A celulose é necessária para a produção de oxigênio, enquanto os microorganismos utilizam os compostos fenólicos do chá verde, produzindo ácidos orgânicos, vitaminas, minerais e fenólicos livres. Por ser comumente saborizada com frutas ou sucos, a bocaiuva, fruto do Cerrado com excelente composição nutricional, por sua polpa ser rica em betacaroteno e fibras, sendo uma alternativa interessante para este fim, agregando inovação a bebida fermentada. O objetivo do trabalho foi realizar a caracterização físico-química de kombuchas saborizadas com bocaiuva.

METODOLOGIA

Foram analisadas duas formulações de kombuchas: K1, com 25% de suco de bocaiuva e K2, com 50% de suco de bocaiuva. A caracterização físico-química foi realizada em triplicata, sendo determinada a composição centesimal conforme descrito: umidade por secagem direta a 105°C, determinação de cinzas por resíduo de incineração a 550 °C, enquanto os macronutrientes foram analisados pelo método micro-Kjeldahl para proteína, Bligh-Dyer para lipídios, método de Lane-Eynon para carboidratos. Fibras foram determinadas por cálculo teórico da diferença (fibras = 100 – (umidade + carboidrato + proteína + lipídios + cinzas) e os valores energéticos foram determinados pelo seguinte cálculo: VCT = lipídios*9,03 + proteína*4,27 + carboidratos*3,82. Foi realizada também a determinação eletrométrica de pH, acidez volátil e sólidos totais.

RESULTADOS

A composição centesimal de K1 e K2 foi caracterizada pelo alto teor de umidade (96,31±0,33 e 97,16±0,06) e baixo valor calórico (2,31±0,09 e 3,55±0,57). As kombuchas diferiram nos teores de umidade, cinzas, lipídios, fibras, valor calórico e sólidos totais (p<0,05), mas não diferiram quanto ao teor de proteínas (p = 0,758). K1 apresentou-se mais ácida e com menor acidez volátil em relação K2. No que se refere ao Padrão de Identidade e Qualidade (PIC), o valor de acidez volátil de K1 ficou um pouco abaixo do ideal recomendado (entre 30 e 130 mEq/L), enquanto que para ambas o pH foi adequado (entre 2,5 a 4,2).

CONCLUSÃO

As kombuchas apresentaram valor calórico reduzido, devido ao baixo teor de lipídios, proteínas e traços de carboidratos, sendo interessante enquanto bebida hidratante com propriedades probióticas. Ainda apresenta sabor inovador, pelo uso da bocaiuva, agregando nutricionalmente a composição da bebida desenvolvida.

Palavras-chave: Frutos do Cerrado|Tecnologia de alimentos|Fermentação|Inovação

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Mapeando as práticas integrativas e complementares no cuidado a pessoas com obesidade nos serviços da rede de atenção à saúde no Estado da Bahia.

Lorena Oliveira dos Santos; Maria Cristina Espírito Santo Araújo; Juliede de Andrade Alves; Janaína Braga de Paiva; Úrsula Peres Verthein; Lígia Amparo-Santos.
Universidade Federal da Bahia, Salvador - BA - Brasil.

INTRODUÇÃO

As Práticas Integrativas e Complementares (PICs), são práticas de cuidado e recursos terapêuticos baseadas em modelos de atenção humanizada e centrada na integralidade do indivíduo. Em 2006, algumas dessas práticas foram institucionalizadas por meio da Política Nacional de Práticas Integrativas Complementares (PNPIC), atualmente incorpora 29 práticas. A Política Estadual de PICs do Estado da Bahia (PEPIC-BA), criada em 2019, abrange 45 PICs. Apesar da Atenção Primária à Saúde se configurar como a principal porta de entrada para o acesso às PICs no SUS, não há um mapeamento dessas práticas no estado da Bahia. O mapeamento pode colaborar no monitoramento das ações executadas no contexto de implementação da PNPIC nos territórios, auxiliando também na identificação das dificuldades e avanços quanto à operacionalização da oferta. Tendo em vista este contexto, o objetivo do estudo foi realizar um mapeamento das PICs e os profissionais que utilizam estas no cuidado a pessoas com obesidade no Estado da Bahia.

METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa qualitativa com abordagem exploratória e descritiva, desenvolvida no estado da Bahia, no período de agosto de 2018 a agosto de 2019. Inicialmente organizou-se uma base de dados, por busca ativa e do método snowball, com informações de profissionais atuantes com PICs no território baiano. Em seguida, foi elaborado um questionário em parceria com a Secretaria da Saúde do Estado da Bahia (SESAB), o qual, foi enviado aos profissionais via e-mail, para o autopreenchimento. Os dados foram computados e tabulados por estatística descritiva.

RESULTADOS

Foram contatados 276 profissionais, entretanto, verificou-se que nem todos trabalhavam com PICs no âmbito territorial da Bahia. Destes, 176 profissionais enquadraram-se nos critérios de inclusão do estudo, contudo, 8% (14) responderam ao questionário. Dentre as profissões dos participantes do estudo destacam-se: nutricionistas, médicos, enfermeiros, terapeuta corporal, acupunturista, bióloga e professores. A maioria dos profissionais possuem formação nas PICs que utilizam, e indicam as seguintes práticas para o cuidado da pessoa com obesidade: meditação, reiki, massoterapia. Ademais, as principais PICs encontradas no território baiano foram acupuntura, aromaterapia e fitoterapia.

CONCLUSÃO

O presente estudo apontou que a maioria dos profissionais tem formação e indicam meditação, reiki, massoterapia para o cuidado a pessoas com obesidade e as principais PICs encontradas na Bahia foram acupuntura, aromaterapia e fitoterapia. Ressalta-se que mapear é muito mais do que identificar e descrever os profissionais que trabalham com as PICs, é também compreender, correlacionar, interagir, ouvir e dialogar, para assim, conhecer. Em função disso, esse estudo compilou uma base de dados acerca da temática, que futuramente poderá ser utilizada para fomentar a consolidação da PNPIC e a ampliação do uso PICs no estado da Bahia, sobretudo no cuidado a pessoas com obesidade.

Palavras-chave: Práticas de Saúde Complementares e Integrativas|Terapias Complementares|Obesidade

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Na luta por um Brasil sem fome: contribuições da Executiva Nacional de Estudantes de Nutrição na promoção de espaços de diálogos em saúde

André Dias Araujo¹; Manuella Regina Mendes Gaiozo²; Lourdes Maria Rodrigues Dantas³; Joyce Leite da Silva⁴; Daiana de Jesus Brito⁵; Mayra Cysneiros Landim Valença⁶.

1. Universidade Federal da Bahia, Vitória da Conquista - BA - Brasil; 2. Universidade Federal do Maranhão, São Luís - MA - Brasil; 3. Centro Universitário Estácio de Sergipe, Aracaju - SE - Brasil; 4. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 5. Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa - PB - Brasil; 6. Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Executiva Nacional de Estudantes de Nutrição (ENEN) é uma entidade com ideais e princípios anticapitalistas que propõe-se a representar as(os) estudantes dos cursos de ensino superior de Nutrição do Brasil. Criada em 1998, a ENEN tem um papel crucial na promoção dos Fóruns do Movimento Estudantil de Nutrição (MEN), coordenando sua organização e realização. Uma das principais atividades da ENEN é a promoção de eventos acadêmicos sobre saúde, nutrição, política e educação. Dessa forma, o objetivo do presente trabalho é descrever e analisar os eventos realizados pela ENEN no ano de 2021 e 2022.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo e analítico sobre os eventos realizados pela ENEN em 2021 e 2022. Para a realização do mapeamento dos eventos realizados, foi feita uma análise dos canais de comunicação da Executiva: Instagram, YouTube e sites dos eventos. Após isso, foi feita coleta das informações dos eventos, como título, temas abordados, palestrantes presentes, etc. A partir daí, prosseguiu-se então para as análises de conteúdo e sistematização dessas análises.

RESULTADOS

Foram identificados 6 eventos realizados entre os anos de 2021 e 2022, todos de forma online, transmitidos pelas plataformas virtuais YouTube ou Instagram. A Executiva promoveu os seguintes eventos: “Colóquios Regionais de Estudantes de Nutrição”, a transmissão ao vivo no Instagram sobre o Nutricídio, a transmissão ao vivo no Instagram em comemoração ao aniversário de 23 anos da Executiva, o “I Encontro de Saúde Mental de Estudantes de Nutrição”, o “Congresso do dia Mundial da Alimentação” e o “II Encontro Virtual de Estudantes de Nutrição”. Todos esses eventos foram gratuitos e tiveram uma adesão muito significativa. Os eventos realizados buscaram compartilhar e dialogar com os ouvintes reflexões acerca de temas como racismo, insegurança alimentar e nutricional, saúde da população LGBTI+, machismo, políticas públicas, protagonismo da juventude, entre outras.

CONCLUSÃO

Ao longo do ano de 2021 e 2022, a ENEN realizou diversos eventos que contribuíram de forma significativa nos debates em saúde dentro do território brasileiro. Observa-se que, a partir de espaços de reflexões críticas sobre saúde, é possível construir um processo formativo adequado e socialmente referenciado nos cursos de Nutrição e das demais áreas da saúde. Isso fortalece cada vez mais a atenção mais humanizada e consciente das ações em alimentação e nutrição que serão realizadas pelos futuros nutricionistas que vivenciaram os eventos produzidos pelas ENEN.

Palavras-chave: Movimento Estudantil|Saúde coletiva|Políticas públicas|Diálogos em saúde

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Oficina culinária como ferramenta de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente de trabalho de uma instituição de ensino

Amanda da Silva Franco; Natalia Boia Soares Moreira; Jéssica de Oliveira Barboza; Giovana Almeida da Silva; Rute Souza da Cunha; Isabella Samagaio Pereira da Silva.
Centro Universitário Serra dos Órgãos, Teresópolis - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A alimentação é um dos fatores determinantes da saúde do indivíduo, pois interfere diretamente em sua qualidade de vida, tendo relação com a prevenção, promoção ou recuperação da saúde. O padrão dietético associado aos agravos a saúde é caracterizado essencialmente pelo baixo consumo de frutas e hortaliças e pelo consumo excessivo de alimentos ultraprocessados. A educação alimentar e nutricional (EAN) visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada. O objetivo deste trabalho é apresentar a oficina culinária como uma potente estratégia de EAN para colaboradores de uma instituição de ensino superior (IES).

METODOLOGIA

Trata-se de um relato de experiência da construção e execução de oficinas culinárias (OC) no âmbito do projeto de extensão “Promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente de trabalho de uma IES da Região Serrana do Rio de Janeiro” ocorridas de maio à junho de 2022. As OC foram planejadas pelos acadêmicos do curso de Nutrição, a partir da identificação prévia das dificuldades relatadas pelos colaboradores para a realização de uma alimentação saudável cotidiana. Cada OC teve duração de duas horas. Foram realizadas no Laboratório de Processamento de Alimentos da IES com oferta de 10 vagas. Ao final de cada OC foi realizada uma avaliação qualitativa com os participantes e acadêmicos, por meio de uma roda de conversa e degustação das receitas preparadas.

RESULTADOS

Foram realizadas oito OC com a participação total de de 45 funcionários. Do total 75% eram mulheres e 25% homens. As temáticas abordadas foram: “alimentação prática”, “alimentação no ambiente de trabalho”, “alimentação para perda de peso” e “alimentação em datas comemorativas”. Buscou-se utilizar alimentos da safra, nutritivos e de baixo custo e em consonância com o guia alimentar para a população brasileira, além de terem sido selecionadas receitas que pudessem ser preparadas pelos próprios participantes. A cada OC 10 preparações foram apresentadas, que pudessem ser consumidas em grandes e pequenas refeições. 100% dos participantes não tiveram dificuldades em executar as receitas, que foram bem aceitas. De acordo com a percepção dos colaboradores a OC foi uma experiência inovadora, estimuladora e muito inspiradora, uma vez que eles puderam observar na prática que, preparar alimentos mais saudáveis não é tão difícil como eles

imaginavam. Além disso, alguns apresentavam-se em acompanhamento individual para a perda de peso (outra etapa do projeto) afirmando que as OC facilitariam a execução do planejamento alimentar concebido pela nutricionista. Já na percepção dos alunos, planejar e liderar as OC foi uma experiência fundamental no processo de formação profissional.

CONCLUSÃO

A utilização de OC favorece a reflexão sobre as relações com a alimentação nos participantes e possui um papel motivador para a mudança e a manutenção de hábitos alimentares saudáveis.

Palavras-chave: Trabalhador|Educação Alimentar e Nutricional|Culinária

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

O suco da laranja Pera (*Citrus sinensis*) não atenuou a disfunção cardíaca crônica induzida pela doxorrubicina em ratos

Ana Paula Dantas Ribeiro; Anderson Seiji Soares Fujimori; Amanda Gomes Pereira; Marina Gaiato Monte; Natalia Fernanda Ferreira; Bertha Furlan Polegato.
Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” (Unesp), Faculdade de Medicina de Botucatu, Botucatu - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A doxorrubicina (Dox) é utilizada para tratamento de neoplasias sólidas e hematológicas, com altas taxas de sucesso. Apesar de altamente eficaz, pode levar à cardiotoxicidade, que se manifesta como miocardiopatia dilatada e insuficiência cardíaca em semanas a meses após a administração da droga, aumentando a mortalidade e piorando a qualidade de vida dos pacientes. Os mecanismos de ação da Dox contra células tumorais envolvem interação com o DNA celular, mitocôndria e membranas biológicas. Diante disso, faz-se necessária a investigação de estratégias que previnam essa complicação. O suco de laranja é consumido em todo o mundo e possui efeito anti-inflamatório e antioxidante, podendo constituir estratégia interessante na atenuação da cardiotoxicidade. O objetivo desse estudo foi avaliar a influência do suco de laranja Pera (*Citrus sinensis*) na disfunção cardíaca em ratos tratados cronicamente com a Dox.

MÉTODOS

O projeto foi aprovado pelo comitê de ética local (CEUA Nº 13065/2019). Foram utilizados 60 ratos Wistar machos alocados em 4 grupos (n=15 animais/grupo): Controle (C), Suco de Laranja Pera (LP) Dox (D) e Dox + Suco de Laranja Pera (DLP). Os grupos LP e DLP receberam suco de laranja Pera pasteurizado por 4 semanas, à vontade e os grupos C e D receberam água. A ingestão foi mensurada durante todo o experimento. Uma vez por semana, os animais dos grupos D e DLP receberam doses de Dox (4mg/kg, IP) e os grupos C e LP injeção de salina 0,9%. Após 48h da injeção, os animais foram submetidos ao ecocardiograma.

RESULTADOS

Os animais dos grupos D e DLG apresentaram diminuição da ingestão de líquido após a administração de Dox e como consequência, houve diminuição do peso corporal. Observamos que a administração de Dox levou à diminuição do diâmetro do átrio esquerdo (C: 5,42±0,08; D:4,95±0,07; pi: 0,891; pD:<0,001; Plp:0,891) e diâmetro diastólico do ventrículo esquerdo (VE) (C:7,22±0,16; D:6,50±0,14; pi:0,686; pD:<0,001; pLP:0,997). Adicionalmente, houve disfunção sistólica do VE, evidenciado pela diminuição da velocidade de encurtamento da parede posterior do VE (C:42,68±2,18; D:34,0±1,89; pi:0,573; pD: <0,001; pLP: 0,449). Em relação à função diastólica, não houve diferença na relação E/A (C:1,44±0,13; D:1,49±0,12; pi:0,812; pD:0,581;

pLP:0,231) e E/E' (C: 23,48±1,50; D: 18,84±1,98; pi: 0,251; pD: 0,125; pLP: 0,898) entre os animais. A ingestão de suco de laranja não melhorou nenhum parâmetro avaliado no ecocardiograma.

CONCLUSÃO

A ingestão do suco de laranja Pera não atenuou a disfunção do VE induzida pela Dox.

Palavras-chave: Antraciclinas|Antioxidantes|Insuficiência Cardíaca|Oncologia|Qualidade de Vida

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

O uso das redes sociais virtuais como ferramenta de divulgação (científica) das atividades de alimentação e nutrição em diferentes áreas de atuação do nutricionista

Marcia Regina Viana¹; Celina Szuchmacher Oliveira²; Janaína Cabral Corrêa de Lima³; Julia Ferreira Xavier¹.

1. Ufrj, Macaé - RJ - Brasil; 2. Ufn, Santa Maria - RS - Brasil; 3. Unesa, Macaé - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Redes sociais virtuais são indispensáveis à divulgação de atividades do/a nutricionista. O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), reconhece as áreas de atuação: Nutrição em Alimentação Coletiva (NAC); Nutrição Clínica(NC); Nutrição em Esportes e Exercício Físico(NEEF); Nutrição em Saúde Coletiva(NSC); Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos(NCPIC); Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão(NEPEX). Pesquisa recente afirma que influenciadores de mídias sociais representam espaço de comunicação no campo da alimentação e nutrição pouco explorado (2021). Pouco se sabe sobre a atuação do/a profissional nutricionista em suas áreas de atuação nas redes sociais. Esse estudo visa investigar os usos reconhecidos de redes sociais virtuais como divulgação e disseminação do campo científico das áreas de atuação do nutricionista.

MÉTODOS

Scoping Review nas bases de dados PubMed, Scielo, Bireme, Periódicos Capes. Questão de pesquisa: nutricionistas nas suas diversas áreas de atuação, utilizam as redes sociais como estratégia para promoção da saúde e reconhecimento social?

RESULTADOS

Encontrados 26 artigos: 10 de NSC; 5 de NEPEX; 2 de NEEF; 4 de NCPIC; 1 de NAC e 4 de NC. Na NSC mídias sociais foram utilizadas como ferramentas para conhecimento em saúde e temáticas referentes a Educação alimentar e Nutricional(EAN), recrutamento de participantes de pesquisa, imagem corporal entre jovens. Na NEPEX temáticas referem-se às redes sociais como ferramentas inovadoras de conhecimento no ensino superior, facilitador de comunicação entre estudantes e professores, uso responsável das redes sociais e influência do marketing da indústria de alimentos na conduta de professores e estudantes. Na NEEF relevou a Nutrição Fitness e chancela profissional à credibilidade das informações aos usuários da rede e a utilização destas como estratégia de prestação de serviço. Em NCPIC enfatiza-as para dirimir dúvidas sobre amamentação e nutrição infantil, relação da imagem do/a nutricionista e seus seguidores, normas de marketing dos substitutos do leite materno e o papel dos profissionais de saúde e conflitos de interesses. Na NC publicações abordam como estratégia para recrutar adolescentes com transtornos alimentares, modo de nutricionistas utilizarem redes sociais virtuais em

sua prática para divulgar serviços e captar clientes. Na NAC o artigo encontrado enfatizou as concepções e necessidades de informação sobre promoção da alimentação saudável e desafios da gestão e acesso à informação de saúde.

CONCLUSÃO

A partir da análise desses dados, pode-se concluir que os/as nutricionistas utilizam as redes sociais virtuais nas diversas áreas de atuação, para divulgação de informações sobre alimentação e nutrição e educação em saúde, inovação da comunicação no ensino superior, na oferta de serviços e captação de clientes e proporcionar credibilidade às informações sobre alimentação e nutrição disponibilizadas nas plataformas da Web.

Palavras-chave: redes sociais virtuais|nutricionista|área de atuação

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

O uso do instagram como estratégia de educação alimentar e nutricional para indivíduos vegetarianos

Josiane de Franca Vieira¹; Amanda Pinto Fonseca²; Elaine Cristina de Souza Lima³; Leticia Fontes Pereira¹; Viviane Lima de Mesquita³; Beatriz Majella Binato³.

1. Universidade Tiradentes-Se, Aracaju - SE - Brasil; 2. Universidade Federal do Tocantins, Palmas - TO - Brasil; 3. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Evidenciou-se, por meio da pesquisa do Instituto Brasileiro de Opinião Pública e Estatística, que, em 2018, cerca de 14% dos brasileiros se declararam vegetarianos, 75% a mais do que em 2012. Para oferecer autonomia e alcance do conhecimento para esse público, ações de educação alimentar e nutricional (EAN) são essenciais. Para tal, o uso da tecnologia, em especial, das mídias sociais, possibilita a realização de ideias inovadoras, que estabelecem um vínculo entre o conteúdo educativo e os leitores. O objetivo do trabalho é relatar a experiência da equipe de mídias do projeto VegAN de pesquisa e extensão da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, no uso do Instagram, cujo a conta é @veg.a.n.unirio, como estratégia de EAN para indivíduos vegetarianos.

MÉTODOS

O presente trabalho trata-se de um relato de experiência, redigido a partir do projeto VegAN. Ele surgiu com a necessidade estabelecer uma rede de diálogos, transmitindo informações com base na tríade alimentação vegetariana, saúde e meio ambiente. O uso da mídia social possibilita essa troca de uma forma simples e rápida, transmitida através de smartphones e demais aparelhos eletrônicos, que difundem a comunicação além das fronteiras através das telas. A chamada para a reflexão, prioridade no conteúdo do projeto, dá-se através de posts no formato carrossel, que trazem uma retomada sobre a temática abordada na postagem e, erguem uma ponte, para que o leitor possa construir sua opinião sobre o assunto. Os tópicos de publicação, que correspondem às ações de EAN, são materiais informativos, indicações de conteúdos, comemorações de datas importantes, receitas vegetarianas e veganas, entre outros. Para esse resultado, a equipe do projeto organiza-se através de um cronograma de postagens semanais, os designs dos posts trazem a acessibilidade como primordial, por meio de uma linguagem simples e comum ao cotidiano, o uso de cores com baixo contraste entre si, escolha de fontes sem serifa e a legenda alternativa.

RESULTADOS

Após 3 anos de atividades, foram feitas mais de 600 publicações e, no período de 90 dias, do dia 1º de abril a 29 de junho, foram alcançadas mais de 14,5 mil contas. Destacam-se as interações com o público através de comentários e mensagens ao longo deste período.

Além disso, o projeto pôde chegar a regiões além do Rio de Janeiro, e atualmente conta com um público de diversos estados.

CONCLUSÃO

Devido a resposta que o perfil vem recebendo, é possível entender a importância de ações de EAN, transmitidas através de conteúdos populares, para o público vegetariano. São conteúdos educativos que estão disponíveis de forma gratuita e de fácil alcance, que para os leitores é uma oportunidade de aprender, trocar experiências e interagir com pessoas que têm os mesmos interesses e fazer parte de uma rede de diálogos. Nesse sentido, é importante que iniciativas de uso das mídias sociais cresçam, para atender ao público vegetariano em constante crescente.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional|Mídias Sociais|Vegetarianismo

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Papel da liraglutida na atenuação da disfunção hepática induzida pela doxorrubicina em ratos

Natalia Fernanda Ferreira; Carolina Rodrigues Tonon; Paola da Silva Balin; Danilo Malmonge Barbosa Luciano; Nayane Maria Vieira; Bertha Furlan Polegato.
Faculdade de Medicina de Botucatu – Unesp, Botucatu - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

O câncer é umas das principais causas de morte no mundo. Apesar da doxorrubicina (dox) ser um quimioterápico efetivo, apresenta a toxicidade como efeito colateral, limitando o tratamento e prejudicando a qualidade de vida dos pacientes. O fígado está envolvido no processo de metabolização de fármacos e a administração de dox pode desencadear o quadro de hepatotoxicidade. Até o momento, não existe tratamento eficaz conhecido para prevenir a hepatotoxicidade gerada pela dox. Sabe-se que análogos de GLP-1, como a liraglutida, diminuem o estresse oxidativo e a inflamação, mecanismos envolvidos na fisiopatologia da hepatotoxicidade. O objetivo desse estudo foi avaliar o papel da liraglutida em marcadores de estresse oxidativo e atividades de enzimas antioxidantes induzida pela dox em fígados de ratos.

MÉTODO

Trata-se de um estudo experimental aprovado pela Comissão de Ética no uso de Animais da Faculdade de Medicina de Botucatu da UNESP (protocolo nº1384/2021). Ratos Wistar machos (n=62) foram alocados em 4 grupos: Controle (C), Dox (D), Liraglutida (L) e Dox + Liraglutida (DL). Os grupos L e DL receberam liraglutida (0,6mg/kg, SC) diariamente por 2 semanas e os grupos C e D receberam salina em volume equivalente. Após 12 dias, os grupos D e DL receberam dose única de dox (20mg/kg, IP) e os grupos C e L salina em volume equivalente ao da dox. Após 48 horas da injeção de dox, os animais foram submetidos a eutanásia e o material biológico coletado foi utilizado para as análises do estresse oxidativo. O dano oxidativo aos lipídeos e proteínas foi avaliado por meio da concentração de malondialdeído (MDA) e carbonilação de proteínas (CBO) no tecido hepático. Também foram avaliadas as atividades da superóxido dismutase (SOD) e catalase (CAT). Para as análises estatística foi utilizado o teste ANOVA de 1 via. O valor de significância adotado para todas as análises foi de $p < 0,05$.

RESULTADOS

Nos primeiros 12 dias, houve redução da ingestão de ração e do peso nos grupos L e DL. Após a administração de dox, houve redução do peso nos grupos D e DL, mais pronunciada no grupo DL. Com relação aos marcadores do estresse oxidativo, não foram observadas diferenças estatisticamente significantes nas concentrações de MDA e CBO. Para as enzimas antioxidantes, não houve diferença na atividade da SOD quando comparado o grupo C ($4,27 \pm 0,48$ nmol) com D ($3,39 \pm 0,97$ nmol; $p:0,32$), porém houve

aumento da atividade no grupo LG ($5,13 \pm 0,84$ nmol) quando comparado a todos os outros grupos (D: $3,39 \pm 0,97$ nmol; $p: 0,05$; LGD: $4,17 \pm 0,61$ nmol; $p < 0,001$). Houve diminuição da atividade da CAT nos grupos D ($3,39 \pm 0,97$ nmol, $p: 0,05$) e LGD ($2,75 \pm 0,78$ nmol, $p: 0,01$) quando comparado ao grupo C ($7,14 \pm 1,18$ nmol) porém a administração conjunta de liraglutida não interferiu na atividade desta enzima antioxidante.

CONCLUSÃO

Conclui-se que provavelmente o estresse oxidativo esteja envolvido na hepatotoxicidade, mas a administração de liraglutida não foi capaz de interferir nesses resultados.

Palavras-chave: Antraciclina|Antioxidantes|Estresse oxidativo|Hepatócitos|Oncologia

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Parceria professor-aluno na implantação do ensino remoto emergencial de Ciência de Alimentos e pistas para inovação no ensino presencial: Avaliação das estratégias pedagógicas pelos atores envolvidos e considerações dos especialistas externos

Vanessa Dias Capriles; Veridiana Vera de Rosso.
Universidade Federal de São Paulo (Unifesp), Santos - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Como consequência da pandemia de COVID-19, foi necessário implementar o ensino remoto emergencial, o que exigiu uma rápida adaptação de professores e estudantes. É importante relatar e compartilhar as diferentes experiências deste momento de crise, uma vez que a inovação exigida possibilitará avanços para o futuro da educação. Assim, o objetivo desse trabalho é apresentar o relato da experiência de parceria professor-aluno na implantação do ensino remoto emergencial de Ciência de Alimentos.

MÉTODOS

As estratégias pedagógicas foram avaliadas pelos atores envolvidos mediante questionário online e depoimentos, acrescidos das considerações de especialistas externos que são docentes da área que atuam em diferentes instituições de ensino brasileiras. Dos 98 estudantes matriculados, 79 (81%) participaram. 19 especialistas externos relataram sua experiência com o ensino remoto emergencial e avaliaram algumas de nossas estratégias pedagógicas, principalmente aquelas disponíveis em acesso aberto. Todos concordaram com a participação anônima no estudo e publicação dos resultados em relatórios educacionais e trabalhos científicos.

RESULTADOS

Considerando os desafios relatados pelos especialistas externos e o alcance das atividades por parte de nosso alunado, destacam-se as seguintes inovações: 1 – desenvolvimento de aulas práticas remotas, transformando a cozinha de casa em um laboratório, 2 - emprego das redes sociais como extensão da sala de aula, possibilitando revisar e complementar os assuntos abordados, 3 – atividades de quiz, entre elas o quiz gamificado possibilitando a inserção de novas tecnologias e recursos pedagógicos no processo educacional.

A avaliação dos estudantes revela a efetividade das estratégias pedagógicas, a repetitividade e o impacto das inovações, além da importância socio educacional destas medidas durante a pandemia de COVID-19, e fornece pistas para a implementação das inovações no ensino presencial. Merece destaque a importância dos vínculos educacionais e das estratégias de suporte para o ensino e aprendizagem como promotores do engajamento e aproveitamento dos estudantes.

CONCLUSÃO

A parceria professor-aluno foi fundamental para o êxito da implantação do ensino remoto emergencial de Ciência de Alimentos, favorecendo o engajamento e a construção ativa do conhecimento dos estudantes do curso de Nutrição. Avaliação das estratégias pedagógicas pelos atores envolvidos, e as considerações dos especialistas externos, possibilitou reconhecer a potencialidade destas ações, os aspectos de inovação e a aplicabilidade para contornar alguns dos desafios do ensino remoto emergencial, bem como por outras instituições de ensino tanto para o ensino remoto como para o presencial. Por fim, essa vivência desafiadora, repleta de inseguranças e incertezas permitiu inovar e transformar o ensino e aprendizagem em Ciência de Alimentos do curso de Nutrição.

Palavras-chave: metodologias ativas|monitoria|vínculo educacional

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Perfil das denúncias avaliadas pelo Conselho Regional de Nutricionistas da 9ª Região em 2021

Débora Barbosa; Caroline Caldeira Pereira; Ana Luiza Soares dos Santos; Gabriela Paim de Alcântara e Silva; Elisa Alves Dias e Álvares.
Conselho Regional de Nutricionistas da 9ª Região, Belo Horizonte - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Política Nacional de Fiscalização (PNF) estabelecida pela Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) nº527/2013 tem o intuito de fornecer as diretrizes das ações de fiscalização a serem seguidas no âmbito do sistema CFN/Conselho Regional de Nutricionistas (CRN). A PNF também determina que a fiscalização do exercício profissional deva estar pautada em uma conduta orientadora além de fiscalizadora. Essas ações buscam assegurar que a atenção alimentar e nutricional ao indivíduo e à coletividade seja prestada por profissionais habilitados; e buscar de forma permanente a qualidade dos serviços relacionados à alimentação e nutrição. Conforme a Lei Federal nº 8234/1991, a designação e o exercício da profissão de Nutricionista, são privativos dos portadores de diploma expedido por escolas de graduação em nutrição, oficiais ou reconhecidas, devidamente registrado no órgão competente do Ministério da Educação e regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas da respectiva área de atuação profissional. Cabe à equipe de fiscalização o recebimento e a apuração das denúncias contra pessoas jurídicas e as de exercício ilegal da profissão. Desta forma, objetivou-se avaliar o perfil das denúncias recebidas de exercício ilegal da profissão no ano de 2021.

MÉTODOS

Trata-se de estudo descritivo e retrospectivo, cujos dados foram obtidos das denúncias recebidas em 2021, através de plataforma específica no site do CRN9. O processo ocorreu em 4 etapas: 1- recebimento das denúncias pelo CRN9; 2- encaminhamento das denúncias ao setor de fiscalização; 3- apuração das denúncias; 4- análise das denúncias apuradas.

RESULTADOS

Foram recebidas 333 denúncias. Dessas, 182 denúncias referentes a exercício ilegal da profissão (54,6%). Foi observado que 37% (67) das denúncias de exercício ilegal da profissão foram contra acadêmicos de nutrição, 30% (55) em desfavor de profissionais graduados em outras áreas da saúde e 6% (11) contra profissionais de outras categorias. Ainda, 27% (49) foram considerados como outros, por não se enquadrar em nenhuma das classificações padronizadas.

CONCLUSÃO

Percebeu-se que a maior parcela que atua de forma ilegal é representada por estudantes de nutrição exercendo atividades privativas do profissional nutricionista. Desta forma, são necessárias ações do Conselho, em parceria com as instituições de ensino, a fim de conscientizar os estudantes de graduação sobre a importância da conclusão do curso para a adequada atuação profissional após habilitação, visando a qualidade e segurança dos serviços prestados à população.

Palavras-chave: acadêmicos de nutrição|exercício ilegal|fiscalização

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Perfil nutricional de crianças do Centro de Recuperação e Educação Nutricional

Katherine Góes Menezes; Geanne Christine Nunes Doria Barbosa; Douglas de Carvalho Matos Barros; Sílvia Júlia Aparecida Ribeiro Antunes; Rahaela Costa Ferreira.

Centro Universitário Tiradentes, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

Desnutrição infantil é o estado de privação energético-protéica em crianças, independente de sua condição social. É complexo, de difícil abordagem nutricional e está mais presente nos grupos populacionais vulneráveis socioeconômicos. As ações direcionadas ao seu combate ficaram mais evidentes, tanto através de políticas públicas sociais e de saúde, quanto em atuações de entidades e instituições do terceiro setor. A presença de ações sociais da sociedade civil é histórica. E neste processo está inserido o CREN/AL. O objetivo deste estudo foi avaliar o perfil nutricional das crianças atendidas no CREN/AL, através da caracterização socioeconômica e demográfica, perfil antropométrico, consumo alimentar e estilo de vida fora da instituição.

MÉTODOS

É estudo transversal com abordagem qualitativa e quantitativa, ocorrido entre agosto de 2021 e julho de 2022, com amostra composta de 92 crianças de 0 a 6 anos. Foram coletados dados antropométricos individuais bimestrais de peso e estatura, e dados relativos à composição familiar, renda e consumo alimentar anterior à institucionalização. A etapa de revisão de literatura correlacionou indicadores de desenvolvimento social regional como o IDH-M. A pesquisa recebeu bolsa de iniciação científica da FAPEAL/PIBIC, e foi submetido à apreciação do Comitê de Ética em Pesquisa através da Plataforma Brasil (CAAE 50155321.0.0000.5641)

RESULTADOS

Considerando um agravo pediátrico inserido em situações diversas, multifacetadas e complexificadas por relações e reproduções sociais, as correlações entre regiões com menor IDH, famílias com maior número de membros, menor escolaridade do responsável financeiro do núcleo familiar, ausência fontes protéicas, e a exposição precoce à ultraprocessados espelham a amostra do presente estudo com os dados encontrados regionalmente. A amostra demonstrou que todas as crianças são oriundas de regiões com altas taxas de favelização, tais como a orla lagunar maceioense. Os resultados apontam que 62% é beneficiário programas sociais de transferência de renda. 61% é do sexo masculino, sendo 51% com idade entre 3 e 4 anos. Acerca do Z-Score E/I, 6% enquadram-se em muito baixo para a idade. 40% em baixa estatura para a idade e 44% com adequação de estatura e peso para a idade. Neste último grupo, é evidenciado o alto risco nutricional por condições globais de vida.

CONCLUSÃO

Há correlação entre a vulnerabilidade social e a ocorrência da desnutrição infantil. Ações de combate tais como as desenvolvidas no CREN/AL, são eficazes na evolução do perfil nutricional de crianças desnutridas ou em risco nutricional e devem ser amplificadas, inclusive com investimento público no sentido de somatório de forças na erradicação da fome.

Palavras-chave: Desnutrição|Antropometria|Nutrição Infantil

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Plantas alimentícias não convencionais (PANCS) nas universidades brasileiras

Maria Luciana Barbosa Mendes; Ingrid Tomé de Souza.
Universidade Federal do Tocantins-Uft, Palmas - TO - Brasil.

INTRODUÇÃO

A riqueza natural da flora brasileira representa um grande potencial para a alimentação humana, porém parte deste potencial permanece ainda desconhecido ou pouco explorado, em meio a este potencial estão as PANCS (Plantas Alimentícias não convencionais). As PANCS representam alternativas economicamente viáveis para ampliação dos cardápios tradicionalmente consumidos pela população. Embora ainda pouco utilizadas pela comunidade em geral, as PANCS, contudo, fazem parte da base cultural de muitas comunidades tradicionais brasileiras, sendo utilizadas com fundamentos medicinais e alimentícios. Mesmo fazendo parte do contexto histórico cultural do país o consumo de PANCS não tem representação significativa no consumo alimentar dos brasileiros sendo ainda consideradas como elementos exóticos nos cardápios do Brasil. O objetivo deste estudo foi estimar os padrões de conhecimento e consumo de plantas alimentícias não convencionais-PANCS por estudantes dos cursos de nutrição de Universidades Federais do Brasil.

MÉTODOS

Trata-se de estudo transversal de caráter descritivo e analítico. O estudo foi conduzido online e envolveu 33 instituições de ensino superior de âmbito federal localizadas em diferentes estados brasileiros. A amostra foi composta por um total de 245 estudantes (cursando do 1º ao 10º período) regularmente matriculados no curso de graduação em nutrição. Os dados apresentados correspondem aos dados obtidos no período de 30 dias de estudo estando a coleta prevista para prosseguir por mais 120 dias. A pesquisa foi efetuada de acordo com os critérios da resolução 466/2012 do Ministério da Saúde, a coleta de dados foi iniciada somente após devida aprovação do projeto de pesquisa pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEP/UFT nº do parecer: 4.580.327). Os dados foram obtidos através de um questionário eletrônico disponibilizado aos participantes através de plataformas digitais.

RESULTADOS

33 instituições de ensino superior federais participaram do estudo, 57,5% das instituições pertenciam a região sudeste do país. A amostra foi composta por um total de 245 estudantes do curso de graduação em nutrição, 85,75% dos entrevistados já conheciam o tema PANCS antes da pesquisa, 43,7% dos participantes conheceram a temática através da universidade enquanto 14,3% afirmaram nunca terem sido apresentados ao tema. 4,1% dos participantes informaram conhecer as PANCS através de diálogo informal

compartilhado por familiares. Para a maioria dos estudantes entrevistados o tema plantas alimentícias não convencionais, deveria ser incluído na disciplina de técnica dietética.

CONCLUSÃO

Os estudantes de nutrição estão, em sua maioria, familiarizados com o conceito de plantas alimentícias não convencionais, mas apesar de conhecê-las pouco fazem o seu consumo, apesar disso os estudantes se mostram favoráveis a estudar e incluir as PANCS em suas futuras condutas profissionais.

Palavras-chave: PANCS|Estudantes|Nutrição|Alimentação

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Prática de educação alimentar e nutricional em restaurante universitário: estratégia de comunicação digital para a conscientização sobre o consumo de refrescos açucarados durante as refeições

Anna Beatriz Silva Espindola¹; David Ribeiro Campos²; Tatiana Schiavone²; Renata Pereira Machado.²; Gisele Ferreira Santos²; Julia Medeiros Ramalho².

1. Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil; 2. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Restaurante Universitário (RU) é uma articulação acadêmica favorável à saúde, melhora do desempenho e permanência estudantil que manteve o funcionamento durante a pandemia do Covid-19. Dentre as estratégias para evitar o contágio pelo vírus no restaurante foi retirada a oferta de refrescos açucarados do cardápio, minimizando o contato entre pessoas e objetos compartilhados. Segundo VIGITEL 2019, o alto consumo de açúcar está relacionado à incidência de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), com prevalência de 55,4% de pessoas com sobrepeso e 20,3% com obesidade. Mediante esse cenário e pelo RU ser um local de promoção de alimentação saudável e sustentável foi mantido a supressão de refresco no cardápio, mas alguns comensais reivindicaram a ação e percebeu-se que a educação alimentar e nutricional seria necessária para a conscientização. O objetivo do trabalho foi a elaboração de estratégia de comunicação sobre a visão fisiológica, nutricional, ambiental e de políticas públicas envolvidas no planejamento dietético do RU, em torno da problemática da oferta de refresco açucarado.

MÉTODOS

O referencial teórico metodológico deste trabalho foi baseado no Guia Alimentar da População Brasileira (GAPB), Política Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) e o público alvo foram os usuários do RU.

RESULTADOS

O material educativo produzido elencou cinco motivos para o usuário não sentir saudades do refresco, onde a estratégia de comunicação evitou falas impositivas, visando estimular o interesse e curiosidade a partir da ideia de exposição de motivos e utilizando o termo “saudades do refresco” buscando uma identificação e aproximação com o público. O conteúdo foi composto de dados científicos que embasaram a decisão da retirada do refresco do cardápio a fim de gerar entendimento que as estratégias do RU estimulam a oferta de uma alimentação adequada e saudável. Sendo assim, diariamente já são ofertadas frutas *in natura* no cardápio e o consumo de alimentos processados seria limitado, assim como preconizado pelo GAPB; a oferta de bebida açucarada não é

recomendada pelas políticas públicas e esse consumo eleva o aporte calórico da refeição; estudos recentes recomendam evitar a ingestão de líquidos durante a refeição, preferindo água e ingestão de frutas, itens já disponibilizados; a redução do consumo e geração de resíduos de copos descartáveis, endossa iniciativas do RU em prol da sustentabilidade ambiental. O material foi disponibilizado em formato de *e-book* no site e nas mídias sociais do RU.

CONCLUSÃO

O uso de estratégias de educação alimentar e nutricional são fundamentais para a promoção de ambientes alimentares saudáveis e sustentáveis, sendo as plataformas digitais canais de comunicação eficiente para o público jovem, se relacionando à produção de informações que auxiliam na tomada de decisão do indivíduo, estimulando a autonomia.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional|Ensino Superior|Programas de Assistência Alimentar|Nutrição|Consumo Alimentar

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Primeira etapa da implementação da estratégia nacional de prevenção e atenção à obesidade infantil (PROTEJA): Eixos responsabilização e organização

Jonas Augusto Cardoso da Silveira¹; Mayara Kelly Pereira Ramos²; Risia Cristina Egito de Menezes²; Vanessa Daufenback²; Jayanne Mayara Magalhães de Melo²; Patrícia de Menezes Marinho².

1. Universidade Federal do Paraná, Curitiba - PR - Brasil; 2. Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Estratégia Nacional para a Prevenção e Atenção à Obesidade Infantil - Proteja compreende um conjunto de ações intersetoriais com o objetivo de deter o avanço da obesidade infantil. Dada a complexidade da estratégia, a Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde firmou colaboração com a Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Alagoas para apoiar os 1320 municípios que aderiram ao Proteja em sua implementação (Portaria GM/MS nº 1.863, de 10/08/2021). O Proteja contempla um conjunto de ações essenciais e complementares que, poderão apoiar a reversão do cenário de obesidade infantil no país. O objetivo deste trabalho foi descrever o processo de trabalho das equipes e os resultados dos dois primeiros ciclos de oficinas e interações com os municípios.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo, ancorado em referenciais da ciência da implementação. A equipe de apoio está estruturada em dois níveis: Apoiadoras Regionais (ApR; n=4) e Apoiadoras Locais (ApL; n=30). As ApR são responsáveis por realizar oficinas temáticas bimestrais para os municípios em sua área de abrangência, produzir de material técnico e gerir sua equipe de ApL. As ApL são responsáveis por interagir diretamente com os municípios, coletando informações para a avaliação do Proteja e esclarecendo dúvidas para facilitar a implementação em nível local. Neste estudo, as oficinas e as interações realizadas com os municípios se referem aos eixos de Organização e Responsabilização, que propõe o estabelecimento de um grupo de trabalho intersetorial (GTI) para o planejamento e gestão do Proteja no município.

RESULTADOS

Entre 10/2021 e 04/2022, foram realizadas 46 oficinas on-line, sendo que a taxa de participação síncrona aumentou de 45% no primeiro ciclo para 54% no segundo. Quanto às interações individuais, as ApL fizeram pelo menos uma reunião com 92% dos municípios. No total, houveram 4142 contatos realizados por e-mail, telefone ou WhatsApp (média de 3,1 interações/município). Ao final deste período, 22% dos municípios haviam implementado um GTI, predominando a participação dos setores da Educação e Assistência Social. Dentre os que ainda não haviam implementado o GTI, 27% estavam em contato com outros setores para sua viabilização. Entre as principais

dúvidas, tem-se: utilização do recurso financeiro; indicadores de monitoramento; sistemas de informação; formação do GTI; construção do plano de ação; instrumentos formais de gestão do SUS.

CONCLUSÃO

A atuação junto ao Proteja tem demonstrado a potencialidade da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) em possibilitar mudanças no modo de se organizar a prevenção e o cuidado da obesidade infantil. Apesar do potencial transformativo da política, a experiência da aproximação com municípios com menos de 30 mil habitantes nos revela, de modo geral, que há uma série de desafios de natureza estrutural para que as referências municipais possam atuar de maneira efetiva para a implementação do PROTEJA.

Palavras-chave: obesidade infantil|políticas públicas|ciência da implementação|assistência integral à saúde da criança

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Produção de modelos alimentares em 3D para auxiliar a educação nutricional de indivíduos com baixa visão

Jhonatan Lima Oliveira; Bruna Taís Back; Anderson Carvalho Silva Pinheiro; Erik de Souza Lago.

Faculdade Adventista da Bahia, Cachoeira - BA - Brasil.

INTRODUÇÃO

Indivíduos com perda parcial ou total da visão somam cerca de 18% da população brasileira e, tendo em vista que atualmente no Brasil 57,2% da população total encontra-se em estado de sobrepeso ou obesidade, estes indivíduos acompanham a média nacional de acúmulo de gordura corporal sendo, em geral, sedentários. Estudos epidemiológicos afirmam que essa população em sua maioria são alfabetizados, porém ainda há uma carência de projetos visando dar uma maior autonomia nutricional à esse público, principalmente no que diz respeito a promoção de hábitos saudáveis respeitando os contextos sociais, econômicos e culturais desses indivíduos. Portanto, o objetivo desse projeto é construir modelos alimentares impressos em 3D que contenham as informações nutricionais em Braile para auxiliar no processo de educação nutricional de deficientes visuais.

MÉTODOS

Trata-se de estudo metodológico, no qual foi desenvolvido produto técnico educativo para acessibilidade nutricional de indivíduos com baixa visão, por meio de manufatura aditiva, habitualmente chamada de impressora 3D. Os modelos foram construídos em equipamento modelo Ender Max-3 que imprimiu os objetos contendo informações nutricionais em Braile. A matéria prima utilizada foi um polímero sintético termoplástico biodegradável, um substituto de plásticos convencionais obtido através da fermentação do amido, chamado de filamento poliácido láctico. Os alimentos escolhidos foram: maçã, brócolis, hambúrguer, leite (caixa) e “picolé”. O critério para a escolha dos mesmos se deu por serem alimentos amplamente consumidos pela população, de fácil associação tátil às informações nutricionais colocadas em Braile e que abrangessem diferentes grupos alimentares.

RESULTADOS

Uma vez que são escassos os trabalhos voltados para a educação nutricional dessa população, e por se tratar de um projeto inovador no que diz respeito a acessibilidade das informações nutricionais para esses indivíduos, o presente trabalho é relevante ao abraçar as tecnologias vigentes a favor da educação nutricional. Foram confeccionados alimentos com um volume médio de 512 cm³, com um custo médio de R\$ 10,00 por peça produzida, sendo o tamanho variável de acordo com o gênero alimentício, respeitando as características de cada alimento. É válido ressaltar que a variação no preço se dá pela

quantidade de material utilizada, sendo a caixa de leite o produto com o maior custo de confecção. Foram impressos em Braile na superfície dos produtos as informações nutricionais, em porção de 100 g: calorias, proteínas, carboidratos, lipídios, fibras, cálcio, ferro e sódio.

CONCLUSÃO

A utilização de manufatura aditiva para a educação nutricional de pessoas com baixa visão não é apenas viável, mas também relevante para promover a inclusão de deficientes visuais na sociedade, dando a esse público mais oportunidades de escolhas conscientes que impactem sua saúde, aumentando sua autonomia nutricional.

Palavras-chave: Educação alimentar|Baixa visão |Nutrição comportamental

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Programa CRN-3 Jovem: avaliação para melhoria e expansão

André Augusto Marques Lamin; Lucia Helena Lista Bertonha; Osvaldinete Lopes de Oliveira; Rita de Cássia Bertolo Martins; Irene Coutinho de Macedo; Rosana Maria Nogueira.

Conselho Regional de Nutricionistas 3ª Região, São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Projeto CRN-3 Jovem foi iniciado em 2014 após constatada a necessidade do Conselho Regional de Nutricionistas – 3ª Região (SP e MS) promover ações de aproximação junto aos estudantes de nutrição, de modo a construir um relacionamento mais amplo, elucidando os participantes quanto as competências do Sistema CFN/CRN estabelecidas na legislação federal e as respectivas legislações relacionadas ao exercício profissional (BRASIL, 1978). Os participantes do Programa são indicados anualmente pelos Coordenadores dos cursos técnicos e de Graduação em nutrição dos de Estado de São Paulo e Mato Grosso do Sul. Durante os quatro anos de programa foram indicados 301 alunos de 41 Instituições de Ensino (Instituições de Ensino Superior e Escolas Técnicas).

OBJETIVO

Avaliar a opinião dos participantes visando a melhoria e ampliação do programa, além de sugerir aos demais conselhos regionais que compõem o Sistema CFN/CRN a realizar ações semelhantes.

METODOLOGIA

A pesquisa teve uma abordagem transversal descritiva sem necessidade de Registro no Sistema CEP/CONEP, tendo em vista o que preconizam os incisos I e IV do artigo 1º da Resolução CNS 510/2016. Foi utilizado questionário contendo (quatro) perguntas fechadas do tipo simples, com as opções “ótimo”, “bom”, “regular” ou “insatisfatório” nas quais os participantes do programa, sem possibilidade de identificação, opinavam sobre: conteúdos abordados, contribuição para formação profissional, a frequência dos encontros e estrutura do CRN-3. Foram encaminhados os questionários para todos os participantes do programa nos anos de 2015 a 2019, totalizando 126 alunos. As respostas foram analisadas obtendo-se o percentual das avaliações ótimo, bom, regular e insatisfatório para cada pergunta.

RESULTADOS

Foram respondidos voluntariamente e anonimamente 41 (quarenta e um) questionários. Quanto as atividades desenvolvidas durante o programa, obteve-se o percentual 48,8% ótimo, 41,4% bom, 9,8% regular e 0% insatisfatório. Sobre a estrutura do CRN-3 para realização do programa obteve-se 73,2% ótima, 22% boa, 2,4% regular e 2,4%

insatisfatória. A Contribuição para sua Formação Profissional foi considerada 63,4% ótima, 31,7% boa, 2,4% regular e 2,4% insatisfatório. Para a questão quanto a quantidade de reuniões do programa, foram obtidos 36,5% ótimo, 29,3% bom, 29,3% regular e 4,9% insatisfatório.

CONCLUSÃO

Ressalta-se que os resultados apresentados evidenciam que mais de 60% tem a percepção ótima quanto a contribuição para formação. Os resultados apontam indicadores positivos, demonstrando que o Programa executado pelo CRN-3, cumpre seu objetivo de integrar e aproximar os estudantes ao Conselho, desenvolvendo atividades que contribuam para sua formação. Portanto, é possível elaborar planejamento visando a expansão do Programa conforme o modelo já utilizado para outras regiões do estado de São Paulo e Mato Grosso do Sul, e recomendar aos demais Regionais que compõem o Sistema CFN/CRN que adotem Programas semelhantes.

Palavras-chave: Formação|CRN-3 Jovem|Estudantes |Nutrição|Expansão

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Projeto Chef e Nutri na Escola: importante ferramenta de Educação Alimentar e Nutricional.

Lívia Bacharini Lima¹; Sumara de Oliveira Santana¹; Tamara Braz Ribeiral¹; Shirley Silva Diogo¹; Sebastián Luis Parasole²; Vanessa de Oliveira Bezerra¹.

1. Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal, Brasília - DF - Brasil; 2. Centro Universitário Iesb, Brasília - DF - Brasil.

INTRODUÇÃO

O ambiente escolar é estratégico para a promoção da saúde e a formação de cidadãos conscientes e críticos em relação à sua alimentação. Dessa forma, é essencial que a escola desenvolva ações de promoção da alimentação adequada e saudável, com foco na saúde integral da comunidade escolar envolvendo todas as disciplinas do currículo, atrelando-se à realidade dos estudantes e possibilitando uma visão integrada do mundo. O Guia Alimentar para a População Brasileira incentiva o desenvolvimento e compartilhamento de habilidades culinárias, por entender que a preparação das refeições é um importante momento para a socialização e o resgate da cultura alimentar, podendo modificar positivamente o padrão alimentar e nutricional dos brasileiros. Assim, o objetivo deste estudo é descrever a experiência do projeto de educação alimentar e nutricional (EAN) “Chef e Nutri na Escola”.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência que descreve o Projeto “Chef e Nutri na escola”, no período de 2016 a 2019, realizado com estudantes e merendeiros de 23 unidades escolares (UE), escolhidas por conveniência, da rede pública do Distrito Federal (DF), baseado na prática profissional dos nutricionistas do Programa de Alimentação Escolar do DF (PAE/DF) e do Chef de cozinha voluntário participante.

RESULTADOS

Foi estruturado em quatro momentos, visando estimular a oferta de uma alimentação adequada, saudável e sustentável aos estudantes, por meio de ações de EAN alinhadas à gastronomia. O primeiro deles destinou-se a apresentar o projeto para a equipe gestora com o planejamento, definição do cardápio e cronograma das atividades. No segundo, aconteceu uma oficina conduzida pelos nutricionistas para todos os estudantes da UE, com a apresentação dos temas: alimentação saudável; boas práticas de manipulação e segurança alimentar. Nesse momento a unidade de preparação das refeições foi apresentada aos estudantes. Já no terceiro encontro ocorreu a ação de culinária do projeto, com a preparação das refeições executadas pelo Chef de cozinha, acompanhadas pelos merendeiros da escola, com apoio dos estudantes e supervisão dos nutricionistas, enfatizando uma produção com o mínimo de resíduos sólidos. O cardápio executado foi definido pelos nutricionistas, com contribuições do Chef, utilizando exclusivamente os

alimentos do PAE/DF. O cardápio continha os seguintes componentes: uma opção proteica; dois acompanhamentos, sendo um com hortaliças; salada; e uma sobremesa com frutas. O projeto finalizou com a visita dos merendeiros das UEs participantes a um laboratório universitário de gastronomia onde puderam entrar em contato com novas perspectivas e técnicas de aperfeiçoamento profissional.

CONCLUSÃO

O Projeto “Chef e Nutri na Escola” contribuiu positivamente para a promoção da alimentação adequada, saudável e sustentável no ambiente escolar, estimulando práticas culinárias e promovendo a valorização do PAE/DF e dos profissionais que preparam as refeições.

Palavras-chave: alimentação escolar|alimentação saudável|culinária

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Projeto Embaixadores CRN-4: novas perspectivas para a profissão

Maria Lúcia Teixeira Polônio; Anna Carolina Rego; Andrea Abdala Frank Valentim;
Juliana Martins Oliveira; Laira de Moraes Rocha; Manuela Dolinsky.

Conselho Regional de Nutricionistas 4º Região, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Projeto Embaixadores CRN4, desenvolvido pela Gestão Renova CRN (2019-2022) do Conselho Regional de Nutricionistas da 4ª Região (CRN4), tem como objetivo aproximar o CRN4 da área acadêmica. Trata-se de um projeto inovador sendo o primeiro da jurisdição (RJ e ES) com o formato de aproximação direta com as Instituições de Ensino Superior. A identidade visual, desenvolvida pela Comissão de Comunicação (CCom), remete à atualização científica, ética nas redes sociais, estudantes, professores e o universo da nutrição.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo qualitativo, no qual é apresentado em uma linha do tempo, o desenvolvimento do projeto. Foram nomeados como Embaixadores, os docentes e discentes de universidades públicas e privadas do Rio de Janeiro e do Espírito Santo. O projeto teve seu início em julho de 2019 e, após 100 dias da Gestão RENOVA CRN, em evento comemorativo, ocorreu a Posse dos Embaixadores CRN-4. Atualmente, o projeto conta ao todo com 55 Embaixadores e 46 Embaixadores Jr. No Espírito Santo, temos 10 Embaixadores e 10 Embaixadores JR e no Rio de Janeiro, temos 45 Embaixadores e 36 Embaixadores Jr. Em março de 2020, foi criado o Boletim Embaixadores, uma parceria da Comissão de Formação Profissional (CFP) com a CCom.

RESULTADOS

O Boletim Embaixadores tem como propósito manter os docentes atualizados sobre as principais ações do CRN-4 e novidades. Com o sucesso do material, foi criado em 2021, o Boletim Embaixadores Jr. O informativo foi elaborado com intuito de atrair os discentes para as questões da formação profissional, tendo um design moderno com cores e linguagens mais atrativas. Até o momento, foram publicados 09 boletins Embaixadores e 05 boletins Embaixadores Jr. De julho de 2019 a maio de 2022, foram realizados 32 encontros virtuais (16 Embaixadores e 16 Embaixadores Jr), devido à Pandemia de COVID-19, com apresentações de temas de interesse das Instituições de Ensino e ações desenvolvidas pelo Conselho e os serviços oferecidos aos inscritos. Os principais temas debatidos foram: Proposta da nova Diretrizes Curriculares da Nutrição; Estágios Curriculares; Relatos de experiências de estágios em tempos de pandemia; Resolução CFN n° 680/2021 que Regulamenta a Prática de Fitoterapia pelo nutricionista; Resolução n° 684/2021 faculta a assistência nutricional por meio não presencial durante a Pandemia Covid-19; Resolução n°689/2021 que regulamenta o reconhecimento das especialidades em Nutrição, Resolução n°689/21 Atribuições do nutricionista quanto à orientação e à supervisão dos estágios de Nutrição; Principais infrações ao Código de Ética e Conduta

do Nutricionista; Conflitos de interesse público e privado; Resolução nº705/2021, que institui o Código de Processamento Ético-disciplinar de Nutricionistas e de Técnico em Nutrição e Dietética.

CONCLUSÃO

Assim, o Projeto Embaixadores/Embaixadores Jr permitiu maior aproximação com as Instituições de Ensino e resolutividade em muitas questões ligadas à formação profissional.

Palavras-chave: Formação Profissional|Conselho Profissional|Estudantes |Universidades

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Projeto MESA – Minha Escola Saudável: relato de experiência da educação alimentar e nutricional no ensino médio.

Natália Louise de Araújo Cabral¹; Aurelânia Miriam Teixeira de Carvalho²; Karen Pricyla Cruz Santos³; Kelly Rayanne Gondim Silva⁴; Laurineide Rocha Lima⁵; Otaviana Maria Tabosa Araújo Leal⁶.

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, Serra Talhada - PE - Brasil; 3. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Ouricuri - PE - Brasil; 4. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Salgueiro - PE - Brasil; 5. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Floresta - PE - Brasil; 6. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Petrolina - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é uma área do conhecimento de prática contínua, transdisciplinar, multiprofissional e intersetorial, que visa promover hábitos alimentares saudáveis, de forma autônoma, por meio da abordagem problematizadora e ativa. O Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) é uma importante ferramenta de EAN na promoção da alimentação saudável nas diferentes fases da vida. Na adolescência, caracterizada por mudanças fisiológicas, comportamentais e psicossociais, a adesão à alimentação adequada e saudável pode ser desafiadora, demandando estratégias de educação em saúde que sejam mais sensíveis às complexidades desse período. Por ser uma fase de consolidação de comportamentos, constitui-se um momento oportuno para intervenções que proporcionem a manutenção de hábitos saudáveis na vida adulta. O objetivo deste trabalho foi apresentar a experiência do uso do GAPB como estratégia de EAN para promoção de hábitos alimentares adequados e saudáveis entre adolescentes escolares.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência sobre o Projeto MESA – Minha Escola Saudável, realizado no IFSertãoPE Campus Santa Maria da Boa Vista, que conta com dez encontros, conduzidos pela nutricionista do campus, para discutir as recomendações do GAPB. Este recorte apresenta as percepções de três momentos realizados com adolescentes regularmente matriculados na escola, de maio a julho de 2022.

RESULTADOS

No primeiro encontro, foi aplicada a Escala de Adesão ao Guia Alimentar (Gabe, 2020) e reflexão sobre os hábitos alimentares. Observou-se baixa adesão dos adolescentes às recomendações do guia, em relação ao menor consumo de alimentos in natura e elevado de ultraprocessados, à realização de refeições em ambientes adequados e sem distrações (TV ou celular) e ao hábito de participar do preparo das refeições. No segundo encontro, discutiu-se a classificação dos alimentos conforme o tipo de processamento e noções de rotulagem nutricional. Percebeu-se que os estudantes desconheciam as classificações,

porém, ao final, foram capazes de associá-las corretamente aos alimentos mais consumidos na adolescência. Sobre a rotulagem nutricional, os alunos se interessaram em compreender a lista de ingredientes e o valor nutricional, identificando os riscos da ingestão dos alimentos ultraprocessados. No terceiro encontro, foram discutidos os obstáculos para a adesão à alimentação adequada e saudável, elencando aqueles considerados mais importantes, para construir coletivamente um plano de superação das dificuldades nos encontros subsequentes.

CONCLUSÃO

O GAPB como ferramenta de EAN pode ser uma importante estratégia para promoção de hábitos mais saudáveis entre adolescentes. Abordagens problematizadoras e ativas parecem ser eficientes para esse público. Utilizar atividades interativas, partindo da realidade alimentar, potencializa a reflexão para além do que é saudável e não saudável e aumenta a possibilidade de mudança de comportamentos.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional|Guias Alimentares|Promoção da Saúde|Educação em Saúde|Adolescente

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

QR Code como instrumento de ensino-aprendizagem em hortas escolares

Kamilla Carla Bertu Soares; Gabriela da Silveira Lopes; Anna Luiza Lopes Pappaterra; Jennifer Calazans da Conceição; Patricia Camacho Dias; Roseane Moreira Sampaio.
Universidade Federal Fluminense, Niterói - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Base Nacional Comum Curricular (BNCC) regulamenta a atuação de escolas brasileiras e dispõe de diretrizes norteadoras para as diferentes áreas do conhecimento na Educação Básica. Destaca-se como parte desse documento o papel das redes de ensino na abordagem das questões socioambientais e da temática da alimentação e nutrição, que inclui a elaboração de ações concretas de Educação Ambiental e Educação Alimentar e Nutricional em ambiente escolar. A implementação de hortas como instrumentos pedagógicos nas escolas tem sido uma aposta capaz integrar diferentes abordagens sobre alimentação, meio ambiente, segurança alimentar e nutricional de forma interdisciplinar. O uso de novas ferramentas tecnológicas de informação pode potencializar o processo de ensino-aprendizagem. O QR Code é uma ferramenta em uso crescente que possibilita o acesso rápido e fácil e dinâmico às informações técnicas acerca das espécies cultivadas. O presente estudo tem o objetivo de apresentar a elaboração do QR Code para ser utilizado nas placas de identificação em hortas escolares.

METODOLOGIA

Utilizou-se o site “QR Code Generator” como fonte de informação e aplicação de um modelo de QR Code. Foi selecionado o modelo de imagem PNG, considerando sua adequação para a arte informativa. Após a escolha da categoria, desenvolveu-se a customização do QR code, caracterizada pela inserção da imagem escolhida, da cor do fundo, da logo do projeto, do título e subtítulo, além da decisão da cor de moldura. A arte informativa contida no QR code foi produzida no *Canva*®.

RESULTADOS

O resultado obtido é um QR code que encaminha o leitor a uma arte informativa contendo as seguintes informações: Nome científico da espécie cultivada, origem, características gerais, produção de muda e semeadura, transplante, espaçamento, solo e adubação, os tratamentos culturais, colheita e pós colheita de cada cultura incluída na horta de cada escola. Cabe ressaltar ainda que o QR Code possui fotos e ilustrações para melhor visualização das informações citadas.

CONCLUSÃO

Diante do exposto e conhecendo a aplicabilidade dessa ferramenta tecnológica, a inclusão do QR Code poderá auxiliar os membros da comunidade escolar a ampliarem o

conhecimento sobre os alimentos que foram plantados nas hortas pedagógicas, de modo mais rápido e fácil no quesito acessibilidade. Além disso, o uso de tecnologia em projetos voltados para o ambiente escolar pode contribuir para ampliar o interesse dos alunos no tema e possibilitar a interação e uso de ferramentas tecnológicas que facilitam a aprendizagem em diferentes contextos.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional|Educação em Saúde Ambiental|Estudantes|Tecnologia

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Qualificação do debate sobre o conflito de interesses na formação acadêmica do nutricionista por meio de atividades de ensino, pesquisa e extensão: um relato de experiência

Cláudia Bocca; Simone Augusta Ribas; Luiz Fernando Jesus de Brito; Fernando Lamarca.

Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (Unirio), Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

Conflito de interesses (CDI) tem sido cada vez mais debatido na pesquisa, formação e prática em saúde. O CDI pode ser definido como circunstância que cria o risco de que julgamentos ou ações profissionais em relação a um interesse primário possam ser indevidamente influenciados por um interesse secundário. No âmbito da alimentação e nutrição, é crescente o debate em torno da influência da indústria na produção científica, políticas públicas e entidades técnico-científicas. Grandes corporações, por vezes buscam defender interesses próprios, financiando estudos que possam beneficiá-las, influenciando o processo de formulação e implementação de políticas públicas e cooptando pesquisadores e profissionais de saúde para legitimar práticas corporativas. Nesse sentido, o Observatório de Alimentação, Nutrição e Saúde da Escola de Nutrição da UNIRIO desenvolveu um conjunto de iniciativas com o objetivo de fortalecer e qualificar o debate sobre a temática na formação profissional.

MÉTODOS

Inicialmente, foi criado o projeto de pesquisa, intitulado “Atividade política corporativa e monitoramento de conflito de interesses no campo da Alimentação e Nutrição”. Dentre as ações convergentes previstas, foram incluídas a articulação com atividades de ensino e extensão, com o desenvolvimento de materiais educativos, trabalhos de conclusão de curso, produção científica, parcerias com organizações da sociedade civil e instituições de ensino superior, além de uma disciplina de graduação, que será o foco desse trabalho. A atividade de ensino foi construída de forma coletiva por um grupo de trabalho composto de três docentes e um discente monitor, entre os meses de fevereiro e junho de 2020. Para realização das atividades de debate do tema de CDI, foi proposta a criação de uma disciplina optativa, que precisou ser apreciada em colegiado do curso e submetida as instâncias superiores da universidade.

RESULTADOS

No segundo semestre de 2021, a disciplina intitulada “Conflito de interesses na área da saúde” foi ofertada pela primeira vez na matriz curricular do curso de graduação em nutrição, com a oferta de 20 vagas. A ementa é compreendida em 30 horas de aulas teóricas, 2 créditos e ausência de pré-requisito. O conteúdo programático abrange o CDI na área da saúde e incluiu a curricularização da extensão. Nesse processo os estudantes

puderam desenvolver como atividade avaliativa da disciplina, materiais diversos, cuja perspectiva é publicação e difusão de conteúdo. Adicionalmente, a disciplina fortaleceu a perspectiva do tripé ensino, pesquisa e extensão, base da universidade.

CONCLUSÃO

A criação de atividades de ensino, pesquisa e extensão sobre a temática de CDI no processo de formação acadêmica e ética do nutricionista podem contribuir no processo de desnaturalização, reconhecimento e gestão de situações influenciadas por interesse secundário. A qualificação desse debate é urgente e pode colaborar para mitigar seus impactos negativos à saúde e ao interesse coletivo.

Palavras-chave: Área da saúde|Conflito de interesses|Ensino|Formação acadêmica|Nutricionista

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Relação entre estado nutricional, imagem corporal e atitudes para transtornos alimentares em estudantes de nutrição de um centro universitário de Maceió-AL.

Sílvia Júlia Aparecida Ribeiro Antunes; Larisse Viana Santos; Marjorye de Lima Belchior; Fernanda Maranhão Lages de Brito; Rahaela Costa Ferreira.
Centro Universitário Tiradentes- Unit, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

Vivemos sob influência de uma cultura que valoriza muito a imagem corporal, especialmente as mulheres, gerando forte pressão em busca de melhora da aparência física. Fatores sociais, interpessoais e biológicos, possuem um papel importante no desenvolvimento e na manutenção dos distúrbios da imagem corporal e dos transtornos alimentares. Os distúrbios alimentares são doenças que podem comprometer seriamente a saúde física e mental e são caracterizados por uma série de comportamentos alimentares anormais. O presente estudo tem como objetivo relacionar o estado nutricional com a percepção de imagem corporal e atitudes para transtornos alimentares de estudantes de nutrição de um Centro Universitário de Alagoas.

MÉTODOS

Estudo descritivo, de caráter transversal e abordagem quantitativa que foi realizado com 80 universitárias do curso de nutrição do Centro Universitário Tiradentes, na cidade de Maceió, no período compreendido entre fevereiro a maio de 2019. Para obtenção dos dados, utilizaram-se dois instrumentos autoaplicáveis: O Body Shape Questionnaire (BSQ) e o Eating Attitudes Test (EAT-26). Este projeto foi previamente aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Centro Universitário Tiradentes. Pelo número de Certificado de Apresentação para Apreciação Ética: 09649219.0.0000.5641. Para análise dos dados, aplicou-se o teste qui-quadrado de Pearson, adotando-se o nível de significância de $p < 0,005$.

RESULTADOS

Destacou-se a predominância de estudantes procedentes de Maceió. Com idades que variaram entre 18 e 52 anos, com média de idade de 23,2 anos. A avaliação antropométrica apontou Índice de Massa Corporal (IMC) médio de $22,1 \text{ kg/m}^2 \pm 1,94$. Obteve-se que 68,75% das estudantes encontravam-se eutróficas. Em relação ao BSQ, 55% das estudantes possuíam ausência de insatisfação, 22,5% leve insatisfação, 17,5% moderada insatisfação e 5% grave. Observou-se também significância ($p=0,035$) para classificação moderada na relação entre o IMC e BSQ para insatisfação com a imagem corporal, sendo encontrada nas estudantes com obesidade grau I com o EAT-26 e evidenciou que 36,25% das estudantes possuíam indicativos para desenvolvimento de transtorno alimentar.

CONCLUSÃO

Com o presente estudo é possível concluir que existe relação entre estado nutricional, imagem corporal e atitudes para transtornos alimentares nas estudantes de nutrição. Tais resultados mostram o quanto as pessoas procuram se encaixar em padrões de beleza impostos pela sociedade, mesmo que em muitos casos a saúde seja a maior prejudicada. E se tratando futuras nutricionistas, o impacto dessas atitudes é ainda mais relevante, visando seu papel como profissional nesse aspecto.

Palavras-chave: Saúde do Estudante|Mulheres|Insatisfação Corporal

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Relato de experiência: Ação de educação alimentar e nutricional para estudantes do ensino médio de uma instituição federal de ensino

Karen Pricyla Cruz Santos¹; Natália Louise de Araújo Cabral²; Aurelânia Miriam Teixeira de Carvalho³; Laurineide Rocha Lima⁴; Kelly Rayanne Gondim Silva⁵; Otaviana Maria Tabosa Araújo Leal⁶.

1. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Ouricuri - PE - Brasil; 2. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Santa Maria da Boa Vista - PE - Brasil; 3. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Serra Talhada - PE - Brasil; 4. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Floresta - PE - Brasil; 5. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Salgueiro - PE - Brasil; 6. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Petrolina - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Um padrão alimentar saudável é essencial para prevenção de uma diversidade de doenças relacionadas à má alimentação, devendo ser incentivado desde a infância e adolescência. Nesse sentido, ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) são essenciais para prevenção de doenças, no ambiente escolar. No Brasil, temos como política pública o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) que preconiza a promoção de práticas alimentares saudáveis por meio da oferta de refeições e de ações de EAN. Reforçando a importância desse pilar está a Lei 13.666 de maio de 2018, que inclui na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional a EAN como tema transversal. Sabendo que a escola tem grande influências no comportamento alimentar dos adolescentes, o presente relato de experiência teve como objetivo incentivar práticas alimentares saudáveis, através de ação de EAN, aos alunos do ensino médio de uma instituição federal de ensino.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência sobre uma ação de EAN, intitulada “I bate-papo com a nutri”, para alunos do ensino médio de uma instituição federal de ensino, localizada no sertão de Pernambuco. A ação foi realizada em junho de 2022, com duração de 1h30min, aproximadamente, e foi dividida em três momentos: 1º os discentes foram questionados sobre o que significava ter uma alimentação saudável; 2º foram incentivados a registrar o consumo alimentar habitual; 3º foi realizada uma reflexão sobre seus hábitos alimentares, tomando como referência as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014).

RESULTADOS

A maioria dos alunos tinham um conhecimento genérico do que é ter uma alimentação saudável, frases como: consumir frutas e vegetais, comer menos “besteira”, foram frequentes. No entanto, alguns tinham uma percepção mais avançada do conceito de alimentação saudável, como “Comer de tudo um pouco, com equilíbrio e sem restrição, pois restrição exagerada pode levar a compulsão alimentar”. Com relação ao registro do

consumo alimentar habitual, foi observado que muitos dos discentes apresentavam um típico padrão alimentar comum para a faixa etária com omissão frequente do café da manhã, consumo reduzido de alimentos “in natura” como as frutas, hortaliças e vegetais e consumo elevado de alimentos processados e ultrapassados, assim como de bebidas açucaradas. Por fim, depois da reflexão sobre a importância da adoção de hábitos alimentares adequados para a saúde, parte dos alunos tiveram consciência que precisavam melhorar o seu padrão alimentar.

CONCLUSÃO

A partir da ação de EAN foi possível constatar que a maioria dos adolescentes não apresentavam hábitos alimentares saudáveis, entretanto tinham consciência que eles precisavam ser modificados. Diante disso, o resultado só reforça a necessidade de mais ações como esta, a fim de favorecer a autonomia dos adolescentes em fazer escolhas alimentares mais saudáveis, contribuindo para promoção da saúde e a qualidade de vida.

Palavras-chave: educação alimentar e nutricional|alimentação escolar|nutrição do adolescente

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Relato de experiência de um projeto de extensão para promover educação nutricional através de divulgação científica na plataforma Instagram.

Thais Luana da Cruz Sá; Luiza Maiara Batista Galvão; Victor Gabriel Liberato de Souza; Antonio Waleffi de Sousa Melo; Kéllen Wanessa Coutinho Viana; Fabiana Oliveira dos Santos Camatari.

Universidade de Pernambuco, Petrolina - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os projetos de extensão são ações que visam compartilhar com a sociedade os conhecimentos obtidos através da universidade, de modo a instruir, educar e buscar solucionar problemas, interesses e necessidades das pessoas por meio da modalidade de demanda espontânea. Diante dessa perspectiva, atividades de extensão na área da nutrição podem abordar o tema alimentação saudável, pois é algo que vem sendo bastante discutido no meio social, tendo em vista o crescente número de doenças crônicas não transmissíveis associadas à alimentação desequilibrada. Por esse motivo busca-se relatar uma experiência vivenciada no projeto de extensão “Ciência no Prato” - Traduzindo a Ciência na Área de Nutrição e Ciência de Alimentos, que visa promover educação nutricional através de publicações baseadas em artigos científicos na plataforma Instagram.

MÉTODOS

Os materiais desenvolvidos são elaborados com base na relevância dos temas mais discutidos no meio social, interesse do público e datas comemorativas. Por conseguinte, os temas são pesquisados nas bases PubMed, Science Direct, Capes e Google Acadêmico. Em seguida o tema é discutido com base nos artigos escolhidos, e são extraídos os pontos-chaves do tema em questão, de tal modo que são transcritos para uma linguagem mais coloquial, mas mantendo a essência científica. A partir disso, são elaborados materiais para publicação, com auxílio da plataforma Canva, e vídeos com o intuito de levar essas informações à população através da rede social Instagram.

RESULTADOS

Atualmente o perfil do ciência no prato no Instagram se encontra com 227 seguidores e com 120 publicações, com alcance de 3201 contas (+52,3%). Além disso, a distribuição por cidades ficou a seguinte: 43,6% em Petrolina, 9% em Juazeiro, 5,4% em Recife e 3,6% em São Paulo. A distribuição por gênero ficou em 71,7% para mulheres e 28,2% para homens. E com relação ao engajamento, a publicação com maior engajamento totalizou 197 visualizações e vídeo de maior engajamento com 7217 visualizações. Por mais que em alguns momentos as interações dos seguidores com algumas postagens apresentem parcial participação, ainda assim existe aumento de engajamento com os vídeos e de contas alcançadas no perfil.

CONCLUSÃO

Dado o exposto, o projeto de extensão é uma ferramenta de aprendizagem essencial tanto para os integrantes como para a população, visto que as produções/publicações do projeto Ciência no Prato obtiveram alcances positivos com o uso das redes sociais, principalmente por promover educação nutricional, propagando informações que ultrapassam o âmbito universitário e o estado de Pernambuco. Dessa forma, observou-se que é imprescindível a adesão de grupos de pesquisa e projetos às divulgações das informações e resultados também em redes sociais, com objetivo de aproximar as pessoas do conteúdo científico, pela maior acessibilidade, sendo importante na divulgação científica com disponibilidade a qualquer hora do dia e no aprendizado dos estudantes em formação.

Palavras-chave: Publicações de divulgação científica|Alimentação| Instagram|Educação nutricional

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Relevância do cuidado nutricional no âmbito psicossocial: A Educação Alimentar e Nutricional como estratégia de promoção à saúde no CAPS

Mateus Chaves Candeia; Ligia Rejane Siqueira Garcia; Victor Hugo Medeiros de Lima; Zanara de Menezes Costa; Marcos Felipe Silva de Lima.

Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi (Facisa) da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (Uf, Santa Cruz - RN - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) é um serviço de atenção primária à saúde vinculado à Rede de Atenção Psicossocial (RAPS), o qual dispõe de acompanhamento multiprofissional, extra hospitalar com foco em saúde mental. O serviço fornece atendimento individualizado, bem como atividades educacionais coletivas das mais diversas áreas da saúde. Nesse sentido, são desenvolvidas semanalmente, atividades de cunho educativo, voltadas à educação alimentar e nutricional (EAN), tendo como principal foco a melhoria no padrão alimentar dos usuários. Dessa forma, o presente trabalho visa relatar a realização de uma atividade de EAN voltada aos usuários do CAPS Maria Vênus Cunha.

MÉTODOS

Trata-se de um relato de experiência desenvolvido a partir de uma atividade realizada com 10 usuários de um CAPS, localizado no município de Currais Novos-RN. O encontro foi conduzido pela Nutricionista e estagiários, e dividido em três momentos, os quais tinham por objetivo compartilhar conhecimentos e promover a autonomia dos usuários para escolhas alimentares mais saudáveis. O primeiro momento baseou-se em uma demonstração da quantidade de sal e açúcar de alimentos comuns ao cotidiano, por meio da apresentação de um quadro com rótulos e suas respectivas quantidades de sal e açúcar em um recipiente à parte.

Em seguida, foram apresentadas afirmativas sobre os mesmos rótulos que podiam ser respondidas como verdade ou mito pelos participantes, os quais deviam refletir e responder conforme seu conhecimento prévio. Ainda nesse momento, as respostas às afirmativas eram desmistificadas e os usuários eram informados sobre o uso de alguns alimentos substitutos, mais saudáveis. Por fim, foi feita a leitura completa de um rótulo, salientando as informações principais a serem analisadas nos rótulos.

RESULTADOS

Durante a atividade, foi observado uma participação ativa dos usuários presentes. Estes aproveitaram o momento para tirar dúvidas, relatar sua rotina alimentar e partilhar como costumam preparar suas refeições. Durante os relatos, foram identificadas inúmeras escolhas não saudáveis na rotina alimentar e diversos mitos de âmbito nutricional. Além

disso, diante de algumas orientações, muitos pareciam surpresos com a real composição de alguns alimentos. Em suma, os presentes apresentaram uma boa compreensão e todos demonstraram bastante interesse sobre temáticas em alimentação e nutrição, tornando viável a realização de novos encontros.

CONCLUSÃO

Com isso, observou-se que a ação de EAN realizada com os usuários do CAPS, proporcionou um momento de aprendizado e reflexão proveitoso. Por meio da temática “sal e açúcar - escolhas saudáveis”, foi possível identificar algumas fragilidades na alimentação dos usuários, as quais podem ser contornadas com mais ações voltadas à promoção de uma autonomia alimentar. Ademais, vê-se a necessidade da realização contínua das ações voltadas à EAN.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional|Educação em saúde|Saúde Mental

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Restaurante universitário como estratégia educativa e sustentável de promoção de cidadania no retorno ao presencial no pós-pandemia do covid-19

Giovanna Candeira Cistaro; Izabelle de Abreu Gonçalves dos Santos; Leticia Balthazar Prado; Maria Cláudia da Veiga Soares Carvalho; Julia Medeiros Ramalho.
Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

INTRODUÇÃO

O Restaurante Universitário (RU) é um equipamento público de alimentação e nutrição com potencial educativo complementar ao da assistência, pois além de oferecer refeições desenvolve ações continuadas de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). A educação cria conexão entre as pessoas possibilitando partilhar saberes, sentidos e significados que se constituem como realidade vivida no cotidiano para o bem comum. Um RU deve atuar no bem comum como elemento politizado capaz de democratizar a inclusão e permanência dos estudantes, como previsto no Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, o que justifica esse trabalho. No retorno ao presencial pleno pós-pandemia o RU enfrentou a resistência do público às novas regras de conduta com uso de máscaras e atestado de vacinação com planejamento participativo de EAN a partir de um vídeo tipo *reels* no Instagram. O objetivo foi valorizar seu papel de agente educador para Segurança Alimentar e Nutricional, construção de cidadania e manutenção de um ambiente alimentar sustentável.

MÉTODOS

A estratégia metodológica foi constituída em mobilizar o público jovem de estudantes através de redes sociais dando visibilidade ao processo de produção de 10.000 refeições em larga escala em sua forma sustentável, saudável, segura e evitando desperdício para todos os estudantes como direito de alimentação adequada.

RESULTADOS

O vídeo deu continuidade a uma produção de EAN do RU com materiais voltados para estudantes usuários dos RU's com edição simples a partir da câmera de celular de graduandas de nutrição, mas se destacou como o conteúdo de maior repercussão das mídias sociais logo no decorrer dos 4 primeiros dias com 10,2 mil visualizações, 63 comentários, 880 curtidas, 159 compartilhamentos e 32 salvamentos, configurando uma grande identificação e participação ativa do público que mesmo em uma a verificação após 15 dias da divulgação os dados de interação continuavam aumentando. Comprovamos que EAN em redes sociais tem se mostrado um potente recurso educativo de transformação social que sensibiliza a população trazendo efeitos positivos de aprendizado para melhores condições de vida. Segundo entrevistas com nutricionistas do RU foi possível observar que houve diminuição de reclamações na fila e aumento de

colaboração para um atendimento rápido e seguro com apresentação da identificação para autorização, utilização de dinheiro trocado e uso adequado de máscara.

CONCLUSÃO

Em tempos de ataque ao SUS, ao CONSEA e às políticas públicas, a conscientização da necessidade de grande investimento em recursos humanos e equipamentos especializados do serviço público impacta positivamente a sociedade como um apoio necessário no momento atual de incertezas por meio da assistência estudantil, e também como ferramenta para uma atuação profissional cidadã na graduação em Nutrição.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional|Ensino Superior|Programas de Assistência Alimentar|Nutrição|Covid-19

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Resumo do Projeto Sabores e Saberes do Campo

Bianca Letícia de Araujo; Michele Gilaberte Ribeiro; Marcos Roberto Furlan;
Alexandra Magna Rodrigues; Mariana Gardin Alves; Paulo Fortes Neto.
Unitau, Taubaté - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A Universidade de Taubaté (UNITAU) executa vários projetos de extensão, como, por exemplo, o “Sabores e Saberes do Campo: alimentação e agricultura sustentáveis”, que tem como prioridade atender aos agricultores familiares que cultivam alimentos orgânicos do Vale do Paraíba do Sul/SP com relação às práticas agroecológicas e às questões relacionadas à divulgação desse tipo de agricultura e da alimentação adequada e sustentável. Outras atividades da instituição são: elaborar rótulos dos produtos beneficiados pelos produtores e colaborar na divulgação e comercialização dos seus produtos. O projeto envolve os cursos de Agronomia e Nutrição e de alunos do *Stricto sensu*. O projeto foi iniciado em 2020, e esse trabalho tem como objetivo relatar e expor como foram realizadas as atividades do projeto “Sabores e Saberes do Campo: alimentação e agricultura sustentáveis”.

MÉTODOS

Os métodos adotados são baseados na promoção de encontros presenciais e remotos entre membros do projeto e agricultores para possibilitar a troca de saberes e fornecer informações técnicas; na elaboração de material de divulgação com temas relacionados a agroecologia e alimentação saudável por meio das redes sociais e rádio; na participação de atividades e reuniões de agricultores da região a fim de identificar demandas do grupo.

RESULTADOS

Verifica-se que o projeto tem estimulado o envolvimento da comunidade interna e externa à universidade nas ações e nas práticas sustentáveis. Na UNITAU, o projeto tem demonstrado como integrar ensino, pesquisa e extensão, apoiando a relação entre agricultores e consumidores. Desde 2020 foram realizadas *lives* com a finalidade de apoiar tecnicamente os agricultores e elaboração de rotulagem nutricional para produtos beneficiados pelos agricultores. Quanto ao consumidor, estão sendo desenvolvidas ações para estimulá-los a conhecer o trabalhador que cultiva o alimento, sendo ele um agricultor da Comunidade que Sustenta a Agricultura (CSA) ou agricultores que comercializa alimentos orgânicos, para conscientizar sobre a necessidade de se respeitar a sazonalidade dos alimentos e do consumo de produtos orgânicos. Para manter uma comunicação constante com os agricultores e consumidores foi criada uma conta no Instagram (@saboresesaberesdocampo) e informações transmitidas também por meio de *spots* na rádio FM-UNITAU.

CONCLUSÃO

O projeto que se propõe a trabalhar com uma temática urgente a ser discutida pela universidade e sociedade está trazendo benefícios para os envolvidos, pois contribui para a realização de ações que promovem o agricultor familiar orgânico; propiciando que a universidade se relacione com a comunidade e com os agricultores, estimulando a agricultura orgânica regional e alimentação saudável para o consumidor.

Palavras-chave: agricultura orgânica;|Sustentabilidade|Segurança Alimentar

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Situação dos cursos de graduação em nutrição das instituições de ensino superior de Minas Gerais durante a pandemia da COVID-19

Débora Mesquita Guimarães; Adriana Rabelo de Sousa Picosse; Eliane Azevedo Barros; Nicelle Julia Corrêa Lopes; Gabriela Paim de Alcântara e Silva.
Conselho Regional de Nutricionistas da 9ª Região (Crn-9), Belo Horizonte - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

Os Conselhos Regionais de Nutricionistas têm como missão normatizar, orientar, disciplinar e fiscalizar o exercício profissional de Nutricionistas, em defesa da sociedade. Neste contexto, partindo-se da premissa de que a atuação dos docentes baseada na tríade Ensino-Pesquisa-Extensão é fundamental para a formação de novos profissionais, o objetivo deste trabalho foi levantar a situação dos cursos de graduação em Nutrição das instituições de ensino superior (IES) em Minas Gerais durante a pandemia da COVID-19 no ano de 2021 e seus impactos na formação profissional.

MÉTODOS

Trata-se de estudo transversal e descritivo, executado em 2021, com nutricionistas coordenadores de cursos de graduação em Nutrição de IES de Minas Gerais. As reuniões aconteceram por videoconferência, pelo *Google Meet*, com aplicação de questionário elaborado pelo Setor de Fiscalização, validado pelas Comissões de Fiscalização e Formação Profissional do CRN-9, contemplando informações referentes à situação e funcionamento dos cursos durante a pandemia da COVID-19.

RESULTADOS

Verificou-se que 70% (n=42) das IES adotaram a modalidade de ensino híbrida, 96,7% (n=58) tiveram suspensão temporária das aulas presenciais, 98,3% (n=59) realizaram aulas práticas, sendo estas presenciais em 59,3% (n=35) das instituições. Quanto aos estágios obrigatórios constatou-se que 86,7% (n=52) das IES realizaram estágios, sendo 76,9% (n=40) na modalidade presencial em 2021. A maioria dos coordenadores (n=47/78,3%) informou acompanhar o processo de estágio e relatou que em 63,3% (n=38) das IES havia presença de professor orientador/supervisor nos locais. Em relação a presença de nutricionista orientador, 80% (n=48) das IES tinham profissional em todos os locais de estágio e 6,7% (n=4) das IES possuíam orientador somente em parte dos campos de estágio. Notou-se que a maioria das IES (n=44/73,3%) fizeram visitas técnicas com os discentes. Quando questionados sobre o comprometimento na formação dos alunos em função da pandemia, 86,7% (n=52) dos coordenadores consideraram que haverá algum grau de comprometimento na formação acadêmica.

CONCLUSÃO

O presente estudo possibilitou identificar as características de funcionamento dos cursos de graduação em Nutrição das IES em Minas Gerais durante a pandemia da COVID-19, trazendo dados relevantes que refletem possível comprometimento na formação profissional. Sendo assim, torna-se imprescindível uma reflexão crítica sobre estratégias a serem desenvolvidas pela IES no intuito de minimizar os prejuízos advindos deste período e consequentemente contribuir para a melhoria da qualidade do serviço prestado à comunidade acadêmica e, por conseguinte, à sociedade.

Palavras-chave: Curso de graduação em Nutrição|Instituição de ensino superior|Pandemia de COVID-19

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Suplementação com farinha de feijão altera a composição da microbiota intestinal no infarto agudo do miocárdio experimental em ratos

Nayane Maria Vieira; Marina Gaiato Monte; Ronny Peterson Cabral Filho; Natalia Fernanda Ferreira; Paola da Silva Balin; Marcos Ferreira Minicucci.
Faculdade de Medicina de Botucatu – Unesp, Botucatu - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

O infarto agudo do miocárdio (IAM) gera alterações no coração, caracterizadas como remodelação cardíaca, contribuindo com a progressão da disfunção ventricular. O feijão (*Phaseolus vulgaris*) é rico em fibras, possui compostos fenólicos e promove saúde intestinal, mas o seu efeito na remodelação cardíaca (RC) e microbiota intestinal é desconhecido. O objetivo deste estudo foi avaliar a influência da suplementação da farinha de feijão na RC e na modulação da microbiota intestinal após o IAM em ratos.

MÉTODOS

Ratos Wistar submetidos ao infarto experimental ou cirurgia simulada, foram alocados em: Sham + dieta padrão (SC), IAM + dieta padrão (IC) e IAM + dieta com 15% de farinha de feijão cozido (IF). Fezes dos animais foram coletadas no momento inicial (T0) e após 3 meses (T90), variáveis bioquímicas, morfológicas e funcionais cardíacas foram avaliadas. Para comparação dos grupos foi utilizada ANOVA de uma via complementada com pós-teste de Tukey. Na análise da microbiota intestinal (sequenciamento do gene 16S rRNA), o efeito da dieta na matriz de distância da β -diversidade foi avaliado por PERMANOVA. Abundâncias de táxons foram determinados pelo teste de Mann-Whitney. (CEUA 1348/2020).

RESULTADOS

Não houve diferença na ingestão de ração e ganho de peso entre os grupos. No ecocardiograma, os grupos IC e IF apresentaram aumento do diâmetro do átrio esquerdo corrigido pela aorta e do diâmetro sistólico e diastólico do ventrículo esquerdo quando comparados ao SC. Na função cardíaca, IC e IF tiveram aumento do tempo de relaxamento isovolumétrico corrigido pela frequência cardíaca [SC 52,80±5,18; IC 71,35±8,90; IF 73,13±6,72 p<0,001] e da porcentagem de encurtamento do endocárdio em relação ao SC, e o feijão não apresentou efeito [SC 57,70±6,34; IC 25,09±6,73; IF 24,19±4,96 p<0,001]. No estudo do coração isolado, a derivada positiva pressão-tempo [SC 4658,33±1405,49; IC 3104,16±624,58; IF 2937,50±911,23 p=0,014] e a derivada negativa de pressão-tempo [SC 3062,50±528,85; IC 2104,16±320,31; IF 1921,87±582,24 p=0,002] foram menores nos grupos IC e IF quando comparados ao SC. O infarto aumentou a área seccional do miócito nos grupos IC e IF quando comparados ao SC. Na microbiota intestinal, animais do grupo IC não apresentaram alteração na composição da microbiota (p=0,367), enquanto IF (p=0,015) e SC (p=0,005) foram significativamente

diferentes ao serem comparadas no T0 e T90 (β -diversidade). Na taxonomia, o grupo SC, apresentou abundância reduzida de bacteroidetes [T0=34,00 (22,25-62,00) vs. T90= 0,00 (0,00-17,50) p=0,002] e cyanobacteria [T0=11,50 (1,75-35,00) vs. T90=0,00 (0,00-0,00) p= 0,001]. No grupo IF, houve abundância redução de bacteroidetes [T0= 34,50 (4,00-57,00) vs. T90= 0,00 (0,00-8,75) p=0,038] e firmicutes [36,00 (10,50-58,00) vs. T90= 4,50 (0,00-15,20) p= 0,028].

CONCLUSÃO

A suplementação de farinha de feijão não atenuou a remodelação cardíaca, mas alterou a microbiota intestinal de ratos submetidos ao modelo de IAM.

Palavras-chave: Remodelação cardíaca|Compostos fenólicos|Phaseolus vulgaris|Microbiota intestinal

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

TECNOLOGIA SOCIAL PARA O PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS: LIMITES E POTENCIALIDADES

Gustavo Costa do Nascimento; Cybele Ayaka Hayashi; Nataly Alcântara Brandão;
Maria Teresa Pedrosa Silva Clerici.

Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), Campinas - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

A extensão universitária apresenta-se como “um processo educativo, cultural e científico que articula o ensino e a pesquisa e viabiliza a relação transformadora com a sociedade”. Dentro desse campo, a extensão comunitária destaca-se por promover a comunicação de saberes, seguindo a proposta de Paulo Freire. Os cursos de Engenharia de Alimentos apresentam formação com enfoque no ramo industrial, tornando-se um desafio para o trabalho extensionista, sendo necessário o uso de ferramentas de desenvolvimento tecnológico que incluam os grupos sociais, como através da Tecnologia Social (TS). A TS é dada por “um conjunto de técnicas e metodologias, desenvolvidas e aplicadas na interação com a população, representam soluções para inclusão social”. Dessa forma, esse trabalho teve como objetivo identificar os limites e potencialidades de projetos de TS, para estudar como melhorar as práticas extensionistas na Engenharia de Alimentos, pensando na promoção da Segurança Alimentar e Nutricional.

MÉTODOS

A seleção das tecnologias relacionadas ao processamento de alimentos foi realizada no Banco de Tecnologias Sociais, com busca pelos temas “alimentação” e “renda”. Para avaliação foram utilizados os princípios da TS do Instituto de Tecnologia Social: conhecimento, ciência e tecnologia; participação, cidadania e democracia; educação; e relevância social.

RESULTADOS

As tecnologias selecionadas foram a “Casa de Farinha Construída de Barro” (projeto A), um local de processamento de alimentos que envolve técnicas de bioconstrução e manejo agroflorestal junto às comunidades caiçaras de Ilhabela (São Paulo), e a “Ferramenta Individual para Quebra de Coco Babaçu” (projeto B), um instrumento tecnológico com objetivo de melhorar a eficiência na quebra do coco, adequada às mulheres quebradeiras do estado do Maranhão. Para o projeto A, as potencialidades foram no processo educativo, onde a construção possuiu caráter colaborativo (mutirões) em momentos de encontro e reflexão da comunidade para troca de experiências e relevância social, pelo potencial ecológico construtivo com ausência de transporte e resíduos. Como potencialidades do projeto B está a construção de conhecimento de forma participativa e o atendimento da demanda e com melhoria das condições de trabalho. Os limites nos projetos de TS são relacionados ao não envolvimento das comunidades na etapa de

projeção das tecnologias, prejudicando o empoderamento dos(as) usuários(as), podendo gerar dependência de terceiros; na atuação assistencialista e individualista; e na não harmonização do desenvolvimento e uso das tecnologias com o meio ambiente.

CONCLUSÃO

A TS mostra-se uma ferramenta importante para o trabalho extensionista, sendo capaz de construir soluções emancipatórias que caminhem para produção sustentável, a Soberania Alimentar, manutenção da Segurança Alimentar e Nutricional, e preservação sociocultural dos alimentos e práticas tradicionais. Agradecemos à Fundação Cargill, CNPq e Capes, Faepex-Unicamp.

Palavras-chave: Extensão Comunitária|Engenharia de Alimentos|Métodos Pedagógicos|Tecnologia Social

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Tradução e adaptação transcultural do Health Optimum Telemedicine Acceptance Questionnaire para a língua portuguesa do Brasil

Pedro Silva Santos¹; Maycon George Oliveira Costa¹; Ana Carla Santos de Jesus Teles¹; Nathan Santos Oliveira¹; Fabiana Poltronieri²; Raquel Simões Mendes Netto¹.

1. Universidade Federal de Sergipe (Ufs), São Cristóvão - SE - Brasil; 2. Centro Universitário das Américas (Fam), São Paulo - SP - Brasil.

INTRODUÇÃO

Com a pandemia pela COVID-19 deu-se a ascensão dos serviços de teleconsulta. Neste sentido, é importante verificar a percepção dos profissionais sobre a modalidade, a fim de que melhorias possam ser aplicadas ao serviço. O instrumento *Health Optimum Telemedicine Acceptance Questionnaire*, composto por 8 perguntas, avalia a qualidade e os possíveis desafios da teleconsulta por profissionais de saúde, porém não há versão em português do Brasil disponível na literatura. Deste modo, este trabalho teve como objetivo realizar a tradução e adaptação transcultural do referido questionário para a língua portuguesa do Brasil.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo metodológico de tradução e adaptação transcultural que ocorreu em 5 etapas: 1) Tradução para o português, realizada por dois tradutores bilíngues independentes; 2) Síntese das versões traduzidas, em que foram avaliadas as suas discrepâncias semânticas, idiomáticas, conceituais, linguísticas e contextuais; 3) Avaliação da síntese por juízes experts na área da temática do instrumento, na qual foi analisada a estrutura, as instruções do questionário, e a adequação das expressões contidas nos itens. Para cálculo do coeficiente de validade de conteúdo (CVC) foi utilizada a fórmula: (média das respostas dos juízes/5-viés). O cálculo do viés foi analisado pela fórmula: $(1/n^{\circ} \text{ de juízes}^{n^{\circ} \text{ de juízes}})$. Resultado $\geq 0,80$ foi considerado aceitável; 4) Avaliação do instrumento pelo público-alvo foi conduzida a partir do cálculo do CVC (média das respostas/5-(1/número de respondentes)), em que foi atribuída a pontuação de 1 a 5 para os itens clareza, adequação e compreensão. Nessa etapa, os itens foram enviados via questionário eletrônico para profissionais de saúde que já realizaram teleconsulta; 5) Tradução reversa, na qual a versão já adaptada em português do Brasil foi traduzida para o inglês e enviada ao autor do instrumento original para busca de inconsistências ou erros conceituais. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe sob o parecer n° 5.101.963.

RESULTADOS

O instrumento foi traduzido, obtendo-se uma prévia da versão final e posteriormente avaliado pelo comitê de experts composto por 3 juízes, em que as perguntas receberam pontuações para clareza, pertinência e relevância, obtendo médias de 0,94, 0,95 e 0,95,

respectivamente. Na avaliação do instrumento pelo público-alvo (n=33), foi julgada a clareza, a adequação para categoria profissional e o entendimento das questões, alcançando médias de 0,95, 0,95, 0,95. Vale ressaltar que o autor do instrumento original aprovou todas as adaptações, não sendo necessário ajustes para o estudo-piloto.

CONCLUSÃO

Com CVC adequado para todos os itens, o instrumento *Health Optimum Telemedicine Acceptance Questionnaire* está traduzido, adaptado transculturalmente e pronto para ser validado e aplicado com profissionais da saúde.

Palavras-chave: Processo de Tradução|Teleconsulta|Idioma|Cultura|Semântica

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Uso de extrato de umbu (*Spondias tuberosa*) fruto nativo da caatinga nordestina regula glicemia, lipemia e resistência insulínica em camundongos com obesidade induzida por dieta

Humberto de Moura Barbosa; Thaís Lenine de Albuquerque; Elizabeth do Nascimento; Vitor Fontes Rodrigues; Fernando Wesley Cavalcanti de Araújo; Diogo Antônio Alves Vasconcelos.

Universidade Federal de Pernambuco, Recife - PE - Brasil.

INTRODUÇÃO

O uso de plantas na medicina tradicional tem práticas milenares e os recentes avanços das pesquisas têm evidenciado diversos bioativos de plantas com consideráveis efeitos terapêuticos. Neste contexto, destaca-se componentes da família Anacardiaceae, a qual inclui a *Spondias tuberosa*, conhecida como umbu. O umbu, fruto amplamente utilizado in natura ou em diversas preparações culinárias, não tem investigado amplamente seu potencial fitoterápico. O objetivo foi avaliar se o uso concomitante de extrato de umbu com dieta obesogênica é capaz de regular as alterações na glicemia, lipemia e na resistência insulínica em camundongos com obesidade induzida por dieta.

METODOLOGIA

Estudo aprovado pela Comissão Ética no Uso de Animais-CEUA. nº 0049/2020. Desenvolvido com 30 camundongos C57BL/6 ($23,48 \pm 1,20$ g) que se alimentaram de padrão (controle, C) ou obesogênica (acrescida de leite condensado, O) e obesogênica com leite condensado e extrato de umbu (OU) administrado por gavagem (500mg/kg diluído em água no volume de 100µl/dia, durante 8 semanas). Ganho de peso e ingestão energética total foram acompanhados semanalmente. O teste de tolerância à insulina intraperitoneal (ipITT) foi realizado após 2 horas de privação do alimento, por meio de insulina regular injetada (0,75 U/kg, intraperitoneal). A glicemia foi medida seguido do tempo $t = 0, 15, 30, 45, 60$ min após a administração de insulina. Após a eutanásia, o sangue foi coletado para determinações bioquímicas através do ensaio colorimétrico utilizando os Kits Liquiform (Labtest, Lago Santa, Minas Gerais, Brasil). O cálculo do Índice Aterogênico utilizou a fórmula: colesterol total/ HDL. Dados analisados no GraphPad Prisma 8.0 e expressos em média \pm desvio padrão, considerando a significância de 5% (teste ANOVA uma ou duas vias seguido do post hoc de Tukey).

RESULTADOS

Camundongos obesos mostraram aumento da área da curva glicêmica a partir do teste de ipTT indicando resistência insulínica. O uso de extrato de umbu concomitante com dieta melhorou a sensibilidade à insulina e regulou a glicemia, a dislipidemia mista, além de reduzir o risco aterogênico nos animais obesos (para todos, $p < 0,0001$). A redução glicêmica no grupo OU foi cerca de 50% a do grupo O ($C=133,8 \pm 13,9$. $O=183,0 \pm 15,8$;

OLU=95,6±18; 9mg/dL), e cerca de 60% para o colesterol (C=77,2±10,29; O=229,7±30,7; OU=97,2 ±17,9mg/dL), assim como, regularizou o LDLc (C=13,1 ±4,39; O=140,3±35,1; OU=29,9 ±16,99mg/dL), VLDLc (C=17,6±3,9 vs O=54,1±8,6; OU=11,7±2,9mg/dL) e triglicérides (C=88,0±18,3; O=270,5±42,8; OU=58,4±1,9mg/dL), e aumentou o HDL (C=46,5±79; O=35,3±42,89; OU=57,8 ±9,7mg/dL) reduzindo em cerca de 75% o índice aterogênico comparado ao O (C=1,7 ±0,4; O=6,6±1; OU=1,7 ±0,5).

CONCLUSÃO

Uso de extrato de umbu concomitante à dieta obesogênica promoveu melhora no perfil metabólico, melhorando a sensibilidade à insulina, aumentando o HDL-c e normalizando taxas glicêmicas e lipêmicas e reduzindo o risco aterogênico.

Palavras-chave: Dieta Ocidentalizada|Dislipidemia|Hiperglicemia|Sensibilidade à Insulina

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Utilização do Instagram como ferramenta informativa pelo projeto de extensão alimentação, informação e saúde de Belém – Pará

Brenda Inara Pereira Cabral; Dyanara de Almeida Oliveira; Santana Natália Nascimento Soares; Johnatas de Souza Assunção; Agnes de Maria Júnior da Silva; Ilana Freitas Freire de Carvalho Cairo Flores.

Faculdade Estácio Belém, Belém, Pará – Brasil., Belém - PA - Brasil.

INTRODUÇÃO

A crescente evolução das tecnologias e redes sociais cria um ambiente de compartilhamento de informação e comunicação, onde tais meios possuem propostas pedagógicas inovadoras (SALVADOR et al., 2017). O Projeto de Extensão Alimentação, Informação e Saúde – Projeto AIS, tem como proposta realizar abordagens educativas em ambiente virtual sob a perspectiva do 10º passo proposto pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), visando fomentar o olhar crítico-reflexivo sobre as informações, orientações e mensagens divulgadas sobre alimentação, encontrando na internet, e devido a pandemia de Covid – 19, uma possibilidade para a propagação de informações sobre alimentação e saúde. Este estudo tem como objetivo descrever os resultados da divulgação de conteúdo produzido por alunos do curso de nutrição participantes do Projeto AIS para o perfil do aplicativo Instagram, um Studygram.

METODOLOGIA

Foi realizada uma pesquisa transversal, descritiva e quantitativa. Para mensurar o engajamento do projeto foi usado o recurso “Insights” do Instagram, a fim de investigar os impactos da produção do conteúdo desenvolvidos pelo alunos do curso de nutrição de uma faculdade particular de Belém - Pará para o Studygram - @ais.nutricao - e sua popularidade, no período de maio a outubro de 2021. A pesquisa não exigiu Comitê de Ética, segundo a Resolução N° 510, de abril de 2016 do Conselho Nacional de Saúde, pois foi realizada a partir de banco de dados, cujas informações são agregadas, sem possibilidade de identificação individual.

RESULTADOS

O perfil apresentou 78 publicações - 32 compartilhamentos de conteúdos e 46 criações dos grupos, 4 reels e 5 IGTV. Os temas mais abordados são alimentação, sustentabilidade, regionalidade, comida regional, compartilhamento de livros e podcasts na temática na

alimentação e guias alimentares. números de contas alcançadas 9.014, sendo 520 seguidores e 8.494 não seguidores do perfil, a interação com o conteúdo - publicações, stories, vídeos e reels - como visitas ao perfil e a aceitação do público para as postagens, curtidas, comentários, compartilhamentos e salvamentos de cada produção foram 2.897 e as impressões, que contabiliza quantas vezes os conteúdos foram visualizados é de 53.947.

CONCLUSÃO

O perfil do Projeto AIS vem em uma crescente no número de seguidores, alcance e impressões, cumprindo seu objetivo de divulgar informações para a população através do meio digital, fazendo com que o público obtenha conhecimentos acerca da alimentação e saúde fundamentadas em pesquisas científicas.

Palavras-chave: Rede social. |Alimentação.|Informação.|Educação Alimentar e Nutricional

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Valor nutricional do concentrado proteico de peixe pilombeta sob armazenamento à temperatura ambiente

Julee Stephani Gomes Alves; Giselda Macena Lira; Elaine Cristina dos Santos; Gabriela Marques de Farias Nanes; Raíza Zacarias Costa; Julieta de Fátima Xavier da Silva.
Universidade Federal de Alagoas, Maceió - AL - Brasil.

INTRODUÇÃO

As dietas enterais artesanais podem ser preparadas utilizando alimentos naturais, possibilitando modificações em sua formulação, colaborando para um menor custo e o acesso de indivíduos com poucos recursos financeiros. Para que haja adequação de nutrientes a partir de nutrição enteral, a suplementação é de grande importância. O peixe é um alimento que se destaca quanto à quantidade e qualidade das proteínas e, principalmente, por ser fonte de ácidos graxos poli-insaturados ômega-3. A pilombeta (*Anchoviella lepidentostole*) peixe muito comum em Alagoas, apresenta baixo custo. Entretanto, não existem informações sobre o seu valor nutricional, nem relatos de concentrado proteico de peixe (CPP) elaborado a partir do seu filé. O CPP é um complemento alimentar de grande importância para suprir as necessidades proteicas, principalmente, da população carente. Suas características fundamentais são: elevado valor biológico, baixo custo e fácil conservação. Portanto, o CPP de pilombeta poderia representar um suplemento, melhorando a recuperação do paciente de baixo poder aquisitivo, atendido pelo SUS. O objetivo desse trabalho foi avaliar o valor nutricional do concentrado proteico de peixe pilombeta armazenado à temperatura ambiente.

MÉTODOS

Foram analisados a pilombeta (*Anchoviella lepidentostole*) na forma in natura e concentrado proteico de peixe (CPP), logo após o processamento tecnológico (tempo zero) e aos 30 e 60 dias de armazenamento. Sendo analisados: umidade, proteínas, cinzas (AOAC, 1990), lipídios (Folch et al., 1957), carboidratos quantificados por diferença e valor calórico (Brasil, ANVISA, 2001).

RESULTADOS

A pilombeta in natura, apresentou elevado teor de umidade (75,88%) e proteínas (19,85%), baixo teor de lipídeos (3,94%) e cinzas (1,29%) e o valor calórico correspondeu a 111,02 Kcal. Após a elaboração do CPP, houve redução significativa ($p < 0,05$) no teor de umidade (10,48%), em relação ao peixe in natura, decorrente do processo de secagem, concentrando os outros componentes do alimento, provocando elevações significativa ($p > 0,05$), nos respectivos teores. Foram detectados altos teores proteicos no CPP, no tempo zero (77,49%) e durante o armazenamento: 30 dias (76,72%) e 60 dias (63,14%). Os lipídios apresentaram elevação de 9,23% após o processamento tecnológico (tempo zero) e 9,33% após 30 dias de armazenamento. Após 60 dias, houve um declínio (5,00%).

Os teores de cinzas do CPP corresponderam a 3,22%; 2,01% e 2,16% nos tempos 0, 30 e 60 dias, respectivamente. Parte dos minerais é perdida nas etapas de lavagem do peixe utilizado para a fabricação de CPP, podendo haver redução do teor de cinzas. O valor calórico correspondeu a 391,35 kcal; 387,01 kcal e 367,24 kcal para o CPP nos tempos 0, 30, e 60 dias, respectivamente.

CONCLUSÃO

O CPP obtido a partir do pilombeta pode ser adicionado como um suplemento para as dietas enterais artesanais e, também, em diferentes preparações alimentares, a fim de elevar o teor proteico.

Palavras-chave: Pescado|Dieta enteral artesanal|Processamento tecnológico

NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Varal da Alimentação: Construção de ferramenta de uso em campo para avaliação de consumo alimentar

Patrícia Cândido da Silva¹; Aline Silva de Aguiar²; Renato Moreira Nunes³.

1. Universidade Federal de Viçosa (Ufv), Viçosa - MG - Brasil; 2. Universidade Federal Fluminense (Uff), Niterói - RJ - Brasil; 3. Universidade Federal de Juiz de Fora (Ufjf), Juiz de Fora - MG - Brasil.

INTRODUÇÃO

A demanda por atendimento nutricional, na rede básica de Saúde tem crescido significativamente, em decorrência do aumento da prevalência de doenças crônicas e do reconhecimento de que a adoção de uma alimentação saudável representa um dos principais determinantes para o controle destas. O objetivo do trabalho foi desenvolver uma ferramenta para avaliação do consumo alimentar denominada de “Varal da Alimentação”, que possibilita por meio de um banco de dados de figuras de alimentos impressas em 2D, em tamanho real aos equivalentes á porções usuais de consumo, quantificar e qualificar o consumo alimentar após o registro fotográfico para posterior avaliação da composição centesimal e intervenção nutricional.

MÉTODOS

Estudo descritivo com coleta de dados baseada no banco de dados da pesquisa: “Construção de duas ferramentas de gestão de qualidade para Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs): Banco de dados para ficha Técnica (Per Capita, Porção e Fator de Correção) e Algoritmo de decisão baseado na Taxa de Densidade de Nutrientes e Custo Nutricional de Alimentos. Para a execução da lista de alimentos foram selecionados alimentos usuais da população brasileira, como frutas, verduras, legumes, carnes, laticínios, cereais, variados como macarronada, arroz, feijão, além dos alimentos industrializados, juntamente com a forma de preparo e corte das preparações. Em relação à consecução das figuras baseou-se nos utensílios de cozinha, manuais fotográficos e configuradas em tamanho real no programa Power Point, seguindo as normas da ABNT. As figuras serão impressas em 2D, com diferentes tamanhos em quantidade suficiente para um indivíduo utilizá-las nas principais refeições diárias.

RESULTADOS

A lista preliminar dos alimentos consumidos pela população brasileira, foi composta por 100 itens, distribuídos nos 13 grupos de alimentos, a classificação dos grupos de alimentos corresponde a um sistema de classificação traduzido e adaptado, desenvolvido pela Plataforma FAO/WHO GIFT usada no PhyFoodComp, composta por 19 grupos de

alimentos e 90 subgrupos dos mais variados, incluindo folhas comestíveis, fungos, brotos. Após a definição de todos os parâmetros para edição das imagens dos utensílios, a ferramenta desenvolvida O varal da alimentação resultará em 300 figuras em 2D de alimentos, apresentados em porções individuais nos tamanhos pequeno, médio e grande, em tamanho real para melhor identificação.

CONCLUSÃO

A ferramenta será útil para a prática Clínica do nutricionista, a utilização do mesmo irá permitir quantificar e qualificar os alimentos consumidos pela população, de forma prática e eficiente por meio da criação de modelos em duas dimensões dos alimentos (2D) que podem ser escolhidos e colocados em uma estrutura semelhante a um varal

Palavras-chave: Consumo Alimentar|Fotografia|Alimentos